

R4 RHEIN-MAIN

■ GESCHMACKSACHE

VON JACQUELINE VOGT

Fisch gut, Karotte schwach



Wer von außerhalb kommt, fährt zunächst durch ein gesichtsloses Wohngebiet; umso besser dann der Anblick des Ziels. Der „Höerhof“ am Rande der Idsteiner Altstadt ist ein Fachwerk-Ensemble aus vier Gebäuden, die einen Innenhof umschließen, die Fassade zur Straße zieren üppige Schnitzereien. Der „Höerhof“ ist Hotel und Restaurant. Essensgäste sitzen, wenn nicht im Hof, dann in einer kleinen Stube, die so geschickt und reduziert eingerichtet ist, dass sie trotz ihrer Beengtheit nicht bräsig-dampfende Behaglichkeit, sondern Eleganz ausstrahlt. Dazu passt der freundlich-gelassene Service, und dazu passt das Essen.

Küchenchef im Höerhof ist seit zwei Jahren Christian Buer (ehemals „M“ in Wiesbaden, ehemals „Schellers Restaurant“ in Bad Homburg, ehemals selbständig in den Opelvillen in Rüsselsheim). Buer und sein Souschef Sebastian Straub (zuletzt „Weinsinn“ in Frankfurt) arbeiten fein und durchdacht, mit einem Anspruch deutlich oberhalb des Durchschnitts. Meistenteils funktioniert es, nicht immer. Das belegt eine Vorspeise aus Karotten und Ziegenkäse. Der Teller mit lauter kleinen daraufgesetzten Elementen hat eine typische Gourmet-Lo-

kal-Optik, auch die Technik der Küche ist auf dem Stand der Dinge. Teile des Käses sind mit Stickstoff versetzt und zu Kügelchen gekrümelt, die Karotte wird in Aggregatzuständen von roh über gekocht bis fermentiert präsentiert: ein Gericht, darauf ausgelegt, zu dokumentieren, wie gut eine Karotte schmecken kann. Leider bleibt das Bild blass. Die Vermutung liegt nahe, dass das Ausgangsmaterial nicht mehr hergegeben hat. Ein amuse gueule zuvor hatte mit einem Stück gebeizten Loup des mers, Zuckerschoten und Eicreme mehr geschmackliche Tiefe gezeigt, genauso die gebeizte Forelle mit Zwiebelcreme, Roter Bete und dehydrierten Apfelscheiben.

Gute Hauptgerichte waren ein Kabeljaufilet mit Kräuteröl auf einem Nussbuttermilch, dazu Kirschtomaten und Couscous mit Champagnerschaum, und die Brust vom Bresse-Perlhuhn mit Auberginenkaviar und Stampf von Wetterauer Kartoffeln: Würze, Frucht und leichte Säure in schöner Balance beim Fisch, durchdacht gebrochene Rustikalität beim Geflügel. Außerdem bietet das Lokal: gute Desserts, schöne Käse vom Affineur Waltmann, faire Weinpreise. Fazit: Ein Wiederkommen wert.

Restaurant im Höerhof, Obergasse 26 in Idstein. Telefon: 0 61 26 / 5 00 26. Öffnungszeiten: montags bis samstags von 12 bis 14 Uhr und von 14.30 Uhr an, sonntags nur mittags.