

Leseprobe „Das Restaurant“

Kurzgeschichten, Rezepte und Fotos über das ehemalige legendäre Essener Szenerestaurant „Leonardo“. Von Igor Albanese



Shortstory – Sylter Eier

Fünf restlos überfüllte graue Mülltonnen versperren wie jeden Freitagvormittag die Straße am Haumannplatz und verursachen einen kleinen Stau vor dem Restaurant. Die gestressten Gesichter der Parkplatzsuchenden, die Politessen aus dem Hinterhalt, Anwälte, die mit schwarzen Roben und Akten unter dem Arm, ihren Termin im Landgericht Essen bereits verpasst haben, das alles ist aus dem Tagesgeschehen nicht wegzudenken.

In den Fenstern der Telefonzelle gegenüber dem Restaurant spiegelt sich die Sonne. Ein greller Strahl attackiert den Patrone, der gerade an einem der Tische am Fenster die Bestellung aufnimmt. Zwei ältere Damen, um die er sich hingebungsvoll kümmert, nehmen seine Aufmerksamkeit voll in Anspruch und lassen sich viel Zeit. Während eine der Damen flüchtig die Speisekarte studiert, widmet sich die andere einem Prospekt der van Gogh-Ausstellung, die zurzeit im Folkwang Museum zu sehen ist. Just in dem Augenblick als die Erste mit einer Frage über die Zusammenstellung des französischen Frühstücks ansetzt, springt die andere begeistert über eine Illustration im Buch, von ihrem Stuhl auf.

„Schau dir das an, wie wundervoll!“

Die Konzentration der anderen Dame lässt plötzlich nach und im nächsten Augenblick blättern beide fasziniert im van Gogh Prospekt weiter. Der Wirt ist dabei sich diskret zurückzuziehen ... vergeblich.

„Bleiben Sie hier Herr Ober, wir möchten jetzt, wenn möglich bestellen.“

Der frisch gebackene Gastronom, noch unerfahren und guten Mutes kehrt zurück zum Tisch. Dabei meidet er den Blickkontakt mit den anderen Gästen, die vergeblich auf ihre Getränke warten.

„Kommen Sie bitte auf den Punkt, Herr Ober!“, sagt die kleinere Dame forsch.

Ihr Ton und ihre Art verraten einen Menschen, der gewohnt ist mit übertriebenem Respekt bedient zu werden. Der erhobene Zeigefinger soll dem Satz Nachdruck verleihen, doch das Gewicht des Goldes an ihren Händen hindert sie, den Finger in die respektable Höhe zu heben. In den Augen des Wirtes ist sie einfach eine zickige, alte Frau, die ihn an seine Oma erinnert. Na ja, der Berliner Dialekt und die hochnäsige Art haben mit seiner Oma wenig gemeinsam, aber die Gesichtszüge und das Alter der Dame erwecken in ihm eine gewisse Sympathie.

„Meine Damen, das Frühstück beinhaltet Milchkaffee, Croissants, Brikäse, frisch gepressten Orangensaft ...“ Während der Litanei versucht er, die mittlerweile laut ausgesprochene Ungeduld eines Pärchen am Nebentisch mit freundlichem Kopfnicken zu dämmen.

Die Damen entscheiden sich soeben für ein kombiniertes Weltfrühstück, als der gelbe Paketwagen der Bundespost, der vor dem Restaurant geparkt hat, wieder für Ablenkung sorgt.

Der uniformierte Postbeamte verlässt den Wagen, bepackt mit zehn Paletten Eiern. Ein gewohntes Bild für den Wirt, denn sein Eierlieferant ist der Schwager des Postboten. Der Postbote liefert nebenberuflich die Eier für den Schwager aus, meistens am Nachmittag mit dem Firmenwagen der Eierfarm, doch wenn es nicht anders geht auch mit dem Postwagen.

Die kleinere Dame verfolgt das Geschehen mit offenem Mund, der Speichel ist dabei die Schminke an ihrem Mundwinkel zu verwischen, der Wirt kann die goldenen Zahnbrücken und Amalgam-Plomben in ihrem Mund zählen. Die andere folgt ihrem Blick. Die Frage steht den Damen auf den Mund geschrieben und er hat die Antwort auf Anhieb parat.

„Sagen Sie mal, bekommen Sie die Eier per Post geliefert?“ Die Beiden schauen hinter den mit Eiern beladenen Postboten her, die Hälse lang gestreckt wie zwei Gänse.

„Selbstverständlich“, sagt der Wirt „Wissen Sie es noch nicht?“

„Was denn?“

„Also, vor einigen Monaten hat meine Frau in der „Brigitte“ oder in der „Freundin“, ich weiß es nicht mehr so genau, gelesen, dass die Eier auf Sylt durch den Jodinhalt der Luft besonders gesund sind. Wir haben uns eine Probe schicken lassen, und von dem Tag an kommt für uns nichts anderes mehr in Frage. Die Gäste sind begeistert.“

„Das ist sicherlich sehr teuer“, rutscht es den beiden Damen unisono heraus.

„Ach, wissen Sie, für meine Gäste ist mir nichts zu teuer.“

Der Spruch ist so dick aufgetragen, dass die Beiden es wohl als Spaß verstehen werden, denkt der Wirt, doch stattdessen kommt eine Umbestellung.

Rezept Nr. 1 - Gefüllte Calamari

Zutaten:

- 1500 g Calamari, mittelgroß
- 100 ml Olivenöl
- 600 ml Weißwein
- 3 Eier, hartgekocht
- 40 g Semmelbrösel
- 30 g Petersilie
- 150 g Schafskäse
- 200 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 200 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Reis, vorgekocht
- 3 Lorbeerblätter
- 15 g Tomatenmark
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Calamari säubern, das durchsichtige Rumpfbein und die Augen entfernen, den Kopf und die Fangarme abnehmen und die Hälfte der Fangarme in kleine Stücke schneiden.

Die Füllung:

Die kleingeschnittenen Fangarme in eine Schale geben, die gekochten Eier und den Schafskäse in kleine Würfel schneiden, eine Knoblauchzehe zerdrücken, 10 g gehackte Petersilie, den vorgekochten Reis, ein Schuss Olivenöl, Salz und gemahlener Pfeffer dazugeben und verrühren. Diese Masse in die Calamarikörper füllen (nicht zu voll, denn sonst platzen sie beim Kochen) und die Öffnung mit einem Zahnstocher schließen.

Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Schalotten, Möhren und Sellerie in dünne Scheiben schneiden und darin andünsten. Die restlichen Calamaristücke dazugeben, schmoren lassen und mit etwas Wein ablöschen. Die gefüllte Calamari in den Topf geben und auf mittlerer Hitze im geschlossenen Topf kochen lassen. Den restlichen Knoblauch und die Petersilie kleinhacken und zusammen mit den Lorbeerblättern und Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Regelmäßig mit Wein und etwas Wasser ablöschen. Nach etwa zwei Stunden die Semmelbrösel dazugeben und noch zehn Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen.

Tip: Mama reicht dazu entweder Polenta oder geröstete Brotscheiben.

Weinempfehlung:

Chardonnay Grave DOC / Antonutti / Friaul oder Gavi di Gavi DOCG / Batasiolo / Piemont