Silio Del Fabro verzaubert mit zwei Sternen im Esplanade

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 Mai 2024

Der dreißigjährige Ku?chenchef Silio Del Fabro vollbringt in Saarbru?cken Wunder. Besuch im **Esplanade**, das mit zwei Sternen im *Guide Michelin* ausgezeichnet wurde.

Die kulinarische Geschichte von Silio Del Fabro wurde von einer Offenbarung geprägt: Er ist noch keine zwanzig Jahre alt, als der den Beruf erlernt und die Kunst von Helmut Thieltges entdeckt, die fu?r ihn wie eine Erscheinung ist. Der Dreißigjährige spricht heute noch davon, mit Sternen in den Augen. Und er denkt an die Erleuchtung von Paul Claudel in Notre-Dame: „In einem Augenblick war mein Herz beru?hrt…“ Der Ku?chenchef bei dem er später arbeiten sollte, der im Waldhotel Sonnora in Dreis drei Sterne erzielte, wird zu seinem Mentor. Auf dem Menu stehen großer Anspruch und Präzision, aber auch eine Klarheit, die man bei Klaus Erfort wiederfindet, bei dem er

sieben Jahre lang arbeitet, bevor er… einen Kilometer zuru?cklegt, um sich im Esplanade Boutique-Hotel zu installieren, das in den Mauern einer ehemaligen Schule vom Ende des 19. Jahrhunderts installiert ist. Seitdem strahlt er am Firmament der Gastronomie. Die schicke Dekoration lässt zwei Modernismen aufeinandertreffen, jenen des Designers Harry Bertoia und jenen von Le Corbusier, von dem ein abstrakter Wandteppich die Wände

Auch wenn die Produkte essenziell regional sind – dank einer dauerhaften Zusammenarbeit mit dem Stadtbauernhof und dem Hof am Weiher –, ist der Teller „auf französischer Basis, während die Einflu?sse asiatisch oder italienisch sind“. 100% Saarländer hat Silio Del Fabro in der Tat Wurzeln in der Region Udine und seine Karte ist mit transalpinen Erinnerungen gespickt. Man denke an seine *Gnocchis sardi* – kleine muschelförmige Nudeln auch Malloreddus genannt – al ragù bianco eine feine Bolognaise-Soße, die gehacktes Kalbsfleisch ohne Tomaten veredelt, während der Rotwein durch Weißwein ersetzt wird. „*Ein Bauerngericht, dass das Herz erwärmt*“, fasst der Ku?chenchef zusammen, der u?ber die urspru?ngliche Einfachheit der Sache hinausgewachsen ist, um sie auf den Gipfel der Raffinesse zu erheben, in Begleitung von knusprigen Parmesan-Spitzen und Staudensellerie von tonischer Frische. Die Geschmacksnoten sind klar und deutlich, eine der Charakteristika des deutschen Kochs. Sie findet sich in einer Pastete im Teigmantel wieder, die den Ball eröffnet, in dem Kalb und Ente miteinander tanzen, wobei sie an eine zarte Einlegearbeit in Rosa-und Brauntönen erinnert. Aber auch eine Variation zum Kalbsbries, in einem Cha-Cha-Cha mit Spargel und Fru?hlingsmorcheln, fu?r ein Gericht, an das man sich lange erinnert.

Das Restaurant Esplanade liegt im gleichnamigen Hotel, Nauwieserstraße 5 (Saarbru?cken). Geöffnet mittwochs bis samstags. Menu von 72 bis 235 €

esplanade-sb.de