

Der Tagesspiegel

PARIS-MOSKAU

Ochsenbacken mit Zitronenkartoffelpüree

Elisabeth Binder, 22. August 2004

Das alte Fachwerkhaus erinnert mit seinem Namen an die legendäre Eisenbahnverbindung zwischen Paris und Moskau. Viele Jahre lag das Restaurant „Paris-Moskau“ wie ein einsames Knusperhäuschen im Brachland an der Mauer, dann lange im Schatten der Regierungsbaustellen. Obwohl es sich nicht von der Stelle bewegt hat, hat sich seine Lage ständig verändert und zuletzt rapide verbessert.

Voll war es hier auch früher. In den 80er Jahren, als es selbst im puritanisch preußischen Berlin plötzlich salonfähig wurde, gut essen zu gehen, gehörte es zeitweise zu den neuen kulinarischen Leuchttürmen. Das Programm von damals hat man im Prinzip konserviert. Klassiker, behutsam variiert, bestimmen das Programm der kleinen Karte. Intelligent witzige Verbeugungen vor verwöhnten Neu-Berlinern gehören durchaus dazu, etwa bei der Kombination von gebratener Gänsestopfleber und Blutwurst nach Berliner Art. Oder der Bresse Taube mit Erbsenpüree und Sommertrüffel. Große Bögen zwischen den bodenständigen Zutaten der Hinterhofküchen und den Spitzenprodukten der Haute Cuisine passen ja auch besonders gut in so ein altes Fachwerkhäuschen, das sich nach Jahren der Einsamkeit plötzlich im Schatten des gigantischen Kanzleramts wiederfand.

Man sitzt ganz gemütlich, entweder im lauschigen Garten oder in dem von Kerzen erleuchteten und von dunkelbraunem Wohnzimmer-Mobiliar geprägten Raum, aus dessen Fenstern man die neuen Horizonte sieht. Der Prosecco moussiert eher zögerlich (4 Euro). Dafür gibt es tolles Nuss-Früchte-Brot und Oliven-Baguette mit gesalzener Butter. Als ersten und viel versprechenden Gruß schickt die Küche ein kleines orangefarbenes Küchlein aus südfranzösischer Melone und ein purpurrotes Taubenparfait. Das Süppchen von Langostino mit Ingwer erweist sich als ausgesprochen gehaltvoll und gut komponiert, da ist wirklich reichlich Langostino drin (8 Euro). Der gebratene Hummer ist fürsorglich aus der Schale gelöst, dazu gibt es einige malerische Salatweige, eine sehr weiche, hellgrüne Avocado-creme und süßfruchtiges Chutney von gelben Tomaten (15 Euro), ein auch fürs Auge gehaltvoller Einstieg. Die geschmorten Ochsenbacken sind zart und tragen sichtbare Fettreserven in sich. Dazu gibt es Rotweinschalotten und ein erfrischendes Zitronenkartoffelpüree (19,50 Euro). Aus all den intelligenten Dingen, die sich mit Kartoffelpüree anstellen lassen, könnte man glatt einen neuen Trend kreieren. Das Kabeljaufilet ist nicht übermäßig riesig, aber tadellos gegart auf einer sehr zurückhaltenden Dijonsensauce und knackigem, lustig buntem Bohnen-Cassoulet (21 Euro).

Die Hauptgerichte kommen wie eine Hommage an die fantasievolle Kür des guten Handwerks daher, auch bei den Desserts flaut nichts ab. Es gibt zwei genau richtig reife Stücke vom Gratte Paille, dazu Feigenmarmelade als weiteres Beispiel dafür, wie gekonnt hier mit der Geschmacksnote „süß“ Akzente gesetzt werden (6 Euro). Der Champagner Sangria mit Erdbeeren ist nicht etwa ein Getränk, sondern eine Kugel dunkelrotes Sorbet, das mit seinem Champagner-Gehalt nicht angibt, sondern dezent nach Spaniensehnsucht schmeckt (8 Euro).

Natürlich darf man in einem Restaurant mit einer solch langen Geschichte einen gut sortierten Weinkeller erwarten. Besonders bei den deutschen und französischen Weinen gibt es eine vorbildliche Auswahl. Aber auch bei Weinen aus anderen Ecken der Welt lässt man Sorgfalt walten. Besonders gut schmeckte uns der chilenische Cabernet Sauvignon vom Weingut Santa Rita, ein 2000er flüssig gewordener Rote-Beeren-Garten (25 Euro). Auch bei den anderen Getränken herrscht ein realistisches Preis-Leistungs-Verhältnis, beim Espresso (1,80 Euro) ebenso wie beim San Pellegrino (1Liter für 6,20 Euro) und beim Grappa (5 Euro).

Der Service ist ausgesprochen aufmerksam, nett und unarrogant. Fragen werden sachlich und gründlich beantwortet, zur Not nach vorheriger Recherche. Vielleicht lag's daran, dass an unserem Abend zwei Frauen in Aktion waren.