

falstaff

Kritik

Restaurant der Woche: «Restaurant Matisse» in Basel



Innovatives Dessert: Tainori Grand Cru, Kirsche und Sauerklee. © Erik Schroeter

Restaurant der Woche: «Restaurant Matisse» in Basel

Das geschmackvolle Interieur überzeugt mit Klasse und Erik Schröter tischt eine bezaubernde Sinfonie auf.

Zugegeben, die Lage am Rande der Stadt und dazu noch in einer Seniorenresidenz ist nicht besonders anziehend und es hat auch uns (zu) lange Überwindung gekostet, endlich einen Tisch im «Matisse» zu reservieren. Aber man tut gut daran, diesen vermeintlichen Nachteil auszublenden. Denn erstens überrascht das geschmackvolle Interieur mit Klasse und zweitens tischt Erik Schröter eine bezaubernde Sinfonie auf.

An diesem lauen Sommerabend auf der gepflegten Terrasse im Innenhof. Den «Auftakt» zum Menü bilden vier kleine Vorspeisen. Herausragend (und mutig) das Alpstein Poularden-Herz mit Soja-Balsamsauce, Meerrettich und Ingwergelée. Ebenso ein knuspriger Zylinder gefüllt mit Kalbskopf, Gewürzgurke und Sardelle.

Zum Eintauchen schön der erste Gang: Gerösteter Blumenkohl mit Petersilien-Nage, Onsen-Ei, Geflügelhaut-Crumble und Périgord-Trüffel. Der folgende, schmelzig-zarte, Ochsenchwanz wird spannend kombiniert mit grüner Erdbeere (und Schnee davon), Blättern von Brokkoli, Kohlrabi, Randen sowie Hopfensprossen. Zwischen dem Luma-Schweinebauch mit Miso Lack und dem Onglet mit sensationellem Nordic Jus wird ein erfrischendes Sauerampfersorbet mit Fenchel und Valrhona-Schokolade serviert. Immer mit weissem Handschuh übrigens. Der Service unter Sommelier Linus Schulte agiert aber nicht nur formell und tadellos, sondern auch ausgesprochen sympathisch und aufgeschlossen.

Den kunstvollen Abschluss bilden zwei Desserts. Eines auf Schokoladenbasis mit gefüllter Kirsche, das andere mit einer Beerenvariation und mexikanischem Estragon, gefolgt von elf perfekten Friandises. Die Menüpreise sind fair kalkuliert, die Weinkarte intelligent und spannend bestückt. Für Gourmets mit Freude an innovativen Gerichten ist der Besuch im «Matisse» Pflicht.

RESTAURANT MATISSE

Burgfelderstrasse 188

4055 Basel

T: +41 61 5606066

www.matisse-restaurant.ch

Bewertung



Essen: 48 von 50

Service: 18 von 20

Weinkarte: 18 von 20

Ambiente: 8 von 10

Gesamt: 92 von 100

03. Oktober 2016

Autor:

[Claudio Del Principe](#)