



Huckleberry R. Schneider setzt auf klassische Genuss-Küche

Fette Henne

Neue Restaurants mit lustigen Namen haben schon immer unsere Neugier geweckt. Wenn der Inhaber daneben auch noch *Huckleberry R. Schneider* heißt, gibt es kein Halten mehr. Schneider hat früher als Privatkoch des amerikanischen Konsuls gearbeitet und kocht nun in seinem eigenen Lokal, benannt nach einer anspruchsvollen Staude, die als Spitz- oder Herbstblüher unter *Sedum spectabile* im Botanik-Buch zu finden ist. Also kein dickes Ich, dafür aber klassische Genuss-Küche. Die ehemalige Tapas-Bar in der Nähe des Friedberger Platzes hat nun dank umfangreicher Renovierung ein nettes Ambiente bekommen, und im lauschigen Hinterhof lässt es sich auch bei sommerlichen Temperaturen bestens aushalten. Nach einem trockenen Cava (2,50 €) und kleinem Gruß aus der Küche beginnen wir mit *Vitello Tonnato*, Salatbouquet und *Fette-Henne-Mayonnaise* (11,80 €): Die Thunfisch-Paste ist unter dem Kalbfleischselben verborgen und von überraschend

fester Konsistenz, aber wunderbar würzig. Von der gut sortierten Weinkarte wählen wir badischen Rosé aus Wasweiler (5,50 €/0,2 l) und spanischen Rioja Crianza von Ortanón (5 €/0,2 l), der perfekt zum Rinderfilet auf Frittleber mit Trüffelumé, Kartoffelgratin und grünen Bohnen (19,50 €) passt.

1

Restaurant *Fette Henne*,
mediterran, Modern, Fried-
berger Landstraße 82, Tel.
069 37307, Mi-Sa 17-23 Uhr,
So/We Ruhetage, AE/NO/
Vize-cash, 47° 20'15, 46°

Das Fleisch ist auf den Punkt medium gebraten und butterzart, die Kombination mit den dünnen gebratenen Leberzungen mündet hervorragend. Auch das Risotto mit Safran und Edelstichfilet (11,80 €) überzeugt uns auf ganzer Linie. Wir brauchen jetzt eine kleine Pause, bevor wir den Abend mit Pfirsichsalat an dunkler und heller, leicht nach Minze schmeckender Schokoladenmousse (6,80 €) beenden. *Tom Tizian*