

Gusto

DES SCHLOSSRESTAURANTS
Gusto



Camers

im Schloss Hohenkammer
 Schloßstr. 20
 ☒ 85411 Hohenkammer
 ☎ 08137-934443

Mo Di Mi Do Fr Sa So

Mittags

Abends



🕒 Di-Sa ab 18 Uhr, So u. Mo Ruhetag

€ Hauptgerichte: 40-49 €, Menüs: 93-105 €



Das vollkommen schnörkellose Ambiente des kleinen Kreuzgewölbesaals, in dem das Gourmetrestaurant Camers untergebracht ist, passt ebenso gut zu Florian Vogels geradliniger, produktfokussierter Küche, wie das gesamte Anwesen: ein monumentales Wasserschloß im bayerischen Renaissance-Stil, das mit seinen umliegenden Hotel- und Tagungsanbauten ein hoch frequentierter Ort ist. Der stets sympathisch bescheiden auftretende Chef kocht nur wohlthuend puristisch und unaufgeregt – er hat auch seit Jahren ein feines Händchen dafür, weniger glamouröse Produkte in den Adelsstand zu heben.

Fast wie zum Beweis sendete er bei unserem letzten Besuch als Aperio-Snack drei Kleinigkeiten von der Kartoffel: ein warmes, mit Aal-Öl herzhaft abgerundetes Kartoffelsüppchen, einen Chip von der lila Kartoffel mit säuerlicher Mayonnaise sowie etwas Kartoffelstampf mit Crème fraîche und Imperial-Kaviar. Und auch der zweite Gruß der Küche, eine „Brotzeit“ mit einem filigranen (mit Kräutern und Frischkäsecreme applizierten) Laugen-Grissino, etwas luftgetrocknetem Schinken, hellem Knäckebrot nebst einer mit Tagetes aromatisierten Mayonnaise zum Dippen und einer wunderbar kraftvollen, mit Nussbutter noch runder und vollmundiger getunten Rinderconsommé war zwar thematisch eher von der bodenständigen Art, handwerklich aber äußerst anspruchsvoll und elegant umgesetzt.

So wie die akkurat abgeflämmte und mit kleinen Scheiben von der Senfgurke belegte Tranche vom Ora King-Lachs, die zusammen mit etwas Lachstatar, cremigem Wachtelei und einer kleinen, mit Kräutern und Creme gefüllten und mit Blattsilber umhüllten „Folienkartoffel“ auf straff säuerlicher Vinaigrette von „Frankfurter-Grüne Sauce“-Kräutern angerichtet war.

Die „Entenbrust vom Franz“, die freilich – der Kenner ahnt es bereits und ihm läuft das Wasser im Munde zusammen – genau deshalb so heißt, weil sie aus der Premium-Zucht von Franz Riederer von Paar, dem Gutsherrn vom Gutshof Polting in Niederbayern stammt, kam rosa gegart und wunderbar aromatisch in Begleitung dreier verschiedener Kürbis-Variationen daher: Muskatkürbis süßsauer eingelegt und als Sphäre sowie etwas Creme und dünne marinierte Steifen vom Butternut-Kürbis. Die besondere Raffinesse bekam dieser Zwischengang allerdings von den geeisten Gänseleberperlen, die mit eleganter Süße und zartem Foie-Gras-Geschmack langsam auf der Brusttranche abschmolzen.

Eines ist klar: auf Florian Vogels Tellern ist wirklich das Produkt der Star. So auch die hervorragende, auf ihrer Haut perfekt kross gebratene Wolfsbarsch-Tranche, die nicht mehr als zwei Artischockenherzen-Hälften und

etwas gelbe und grüne Zucchini sowie zwei Gänseschnäbel (eine Paprika-Varietät) zur Seite hatte und auf einem leichten, pikanten Chorizo-Sud angerichtet war, der dem Ganzen den nötigen herzhaften Pep verlieh.

Und als Produkt ebenfalls sehr gut und ausdrucksstark war das fünf Wochen edelschimmelgereifte Schulterstück vom Duroc-Schwein aus der Schweizer „Luma“-Manufaktur, das zwar weniger intramuskuläres Fett aufweist, als beispielsweise Iberico-Schwein, aber eben trotzdem viel Saft und Aroma hat. Mit gebratenen Steinpilzen, Blattspinat, kleinen mit cremigem Fetakäse gefüllten Tortellini und einer warmwürzigen Jus hatten wir es hier mit einem unaufgeregten klassischen Hauptgang auf hohem Niveau zu tun.

Und das bot zweifelsohne auch das Dessert, eine handwerklich äußerst feingetunte Interpretation von Kürbis aus eigener Ernte, der mit rahmigem Milch-Honig-Eis sowie Creme und Crumble von Pumpernickel einen sehr harmonischen und trotz Kürbis überhaupt nicht experimentell wirkenden süßen Abschluss aufs Porzellan legte. Die von Restaurantleiterin Iris Geier verwaltete Weinkarte ist gut strukturiert, sehr fair kalkuliert und listet ohne besonderen programmatischen Schwerpunkt interessante deutsche und österreichische Gewächse sowie im Rotweimbereich auch viel aus Italien und Frankreich.

