

Eine Wagyu-Tavolata

Beim zweiten Event der Genusskultur besuchten Leser das Restaurant Mille Sens beim Berner Bahnhof. Der Punktekoch Domingo S. Domingo präsentierte sein Können und das Berner Wagyu von der besten Seite.

Die langen Tische füllten sich schnell, die Gäste schlossen auf und stiessen mit einem Calamansi-Prosecco und fremden Menschen an. Urs Messerli von der Weinhandlung Mille Vins begrüßte die Gäste aus der Bund- oder BZ-Leserschaft. Der Abend wurde thematisch und kulinarisch dem Wagyu-Beef, einem japanischen Rind, dessen Fleisch eine hohe Marmorierung aufweist, gewidmet. Die Züchter, die Familie Fuchs aus Bolligen, waren ebenfalls zugegen im Mille Sens zum Abendessen dabei.



Der Küchenchef Domingo S. Domingo ergriff kurz das Mikrofon, leider war die Einstellung nicht gut, weshalb einige Gäste kein Wort verstanden. Aber was der Punktekoch erzählte, wurde bald Realität auf dem Tisch: Auf uns wartete ein 15-Gang-Menü, in dem Domingo das Wagyu in möglichst vielen Varianten präsentierte. Wir starteten mit einem Tartar, Couscous mit Wagyu-Dressing sowie Stammgästen bekannten Hummus und Focaccia.

Dazu gab es den Weisswein No3 mit einer speziellen Assemblage aus Petit Arvine, Roussanne und Humagne Blanc. Die 15 Gänge servierte der Punktekoch Domingo nicht als einen Tellerservice. Seinem Motto und dem derzeitigen Trend getreu wurde alles als Tavolata aufgetischt, und die Gäste, die bereits mit den Tischnachbarn rege in Gesprächen waren, teilten sich das Essen und schöpften aus Schüsseln. Die Vorspeisen waren eine filigrane Terrine, eine überraschende Spicy-Bloody-Mary mit einem Wagyu-Lardo-Crostini, Quinoa mit Süss-Sauer-Randen, Feta und Wagyu-Trockenwurst, eine Thunfisch-Wagyu-Reis-Schüssel mit Sesam-Yuzu-Dressing und ein Wagyu-Weisswurst-Bissen in einem Wagyu-Consommé. Unser Tisch war begeistert.



Zum Hauptgang servierte uns Sommelier Messerli zwei Rotweine: der kleine Bruder Faquinha und der grosse Bruder Faca (Touriga nacional, Merlot, Petit verdot und Tinta miuda). Dazu erschienen Domingo und sein Sous-Chef Nuno Vaz mit dem Short Rib vom Wagyu, das sie 24 Stunden niedergegart hatten. Uns Gästen lief das Wasser im Munde zusammen. Bis dieses in der Küche verarbeitet war, vertrieben sich die Gourmets die Zeit mit einem Wagyu-Ragout mit Kartoffel-Espuma und Onsen Ei. Dazu ein Wolfsbarsch in Curry und mit Wagyu-Wonton, Risotto mit Savarin und Blutwurst vom Wagyu und Apfelmus. Alles in kleinen Portionen war das ein geschmackliches Feuerwerk, welches einigen Gästen zu viele Eindrücke gab.

Beeindruckend war auch das Dessert, das zum Glück nach einer Pause serviert wurde: Luftigste Karamel-Vanille-Crème und Meringue, Schoko-Erdnuss-Bananes-Brownie mit Passionsfrucht-Ananas-Kompott und ein Cheesecake mit Mango-Passionsfrucht. Ein Blutorangensorbet mit Birne und Grüntee-Espuma und der Espresso weckten uns wieder auf, gerade zum richtigen Zeitpunkt, als der Gastgeber Urs Messerli einen Applaus für das umtriebige Serviceteam und die Küchencrew forderte. Den haben sie mehr als verdient.

Text: Claudia Salzmann (BZ Berner Zeitung)

