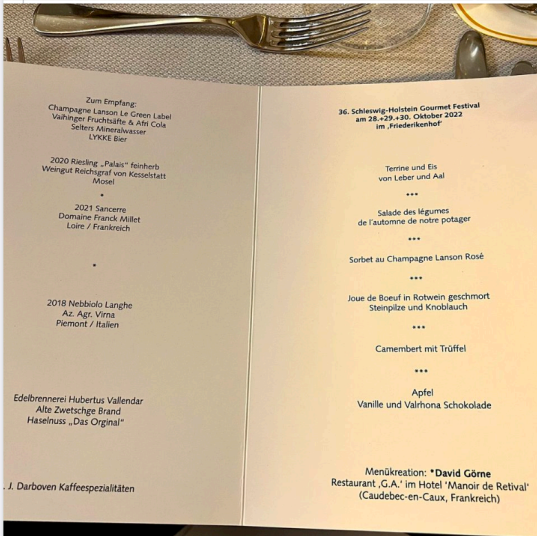




David Goerne

31. Oktober um 01:15 · 🌐



Mohltied! Das Besserer-Magazin

29. Oktober um 16:32 · 🌐

Ein Glas Champagner von [Champagne Lanson](#) (Green Label) im schönen Garten des [Friederikenhof](#) bei Lübeck: Schon der Auftakt versprach einen äußerst gelungen Abend bei der 36. Ausgabe des [Schleswig-Holstein Gourmet Festival](#). Und was danach folgte, war ein grandioser kulinarischer Reigen mit stark französischem Einschlag. Verantwortlich dafür: David Görne. Der gebürtige Hamburger bekam für die Küche in seinem kleinen Restaurant des Hotels [manoir de rétil / Restaurant G.a.](#) in Caudebec-en-Caux (Normandie) 2016 als erster Deutscher in Frankreich einen Michelin-Stern verliehen. Die Menükreation, die er für die Abende im Friederikenhof entwickelt hatte, begann mit einer gebackenen Auster mit Kaviar, gefolgt von einem tollen Basilikum-Sorbet mit geräuchertem Lachs und einer sensationell guten Terrine und Eis von Leber und Aal. Eine eigene kleine Entdeckungsreise war dann der Gemüsegang, in dem Görne mehr als 20 verschiedene Gemüsesorten mit jeweils unterschiedlicher Zubereitungsart – u. a. leicht geräucherte Rote Bete! – zu einem wunderbaren Geschmacksbild komponiert hatte. Nach einem erfrischenden Rosé-Champagner-Sorbet wurde es dann deftig: mit einem in Rotwein geschmorten, ungemein zarten Ochsenbäckchen, geflammten Artischocken, hauchdünn geschnittenen rohen Steinpilzen und einer intensiven dunklen Sauce. Nach einem schönen Camembert mit Trüffel durften sich die Gäste das abschließende Dessert – eine Apfeltarte mit Vanilleeis und Petites Fours mit Valrhona-Schokolade – aus der Küche vom sympathischen Maître höchstpersönlich abholen. Unterstützt wurde Görne von zwei Mitgliedern seiner französischen Küchenbrigade und dem Team um Friederikenhof-Küchenschef Felix Lestart. Das Fazit: ein herrlicher Abend französisch-deutscher Küchenkunst, die den Gast einfach nur glücklich auf den Heimweg oder in eines der schönen Zimmer im Friedrikenhof schickte. Und wer nun so richtig Lust bekommen hat: Für heute und morgen Abend gibt es noch einige wenige Plätze. Anmeldung unter [friederikenhof.de](#). [#kulinarik](#), [#Gourmet](#), [#genussmomente](#),

👍❤️ 57

6 Kommentare 5 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen