



Sensationell auf Sternekurs

VON GRIT MOCCI

André Tienelt
sorgt im Bad
Schandauer
Sendig für
einige Über-
raschungen

In der gastronomischen Grauzone der Sächsischen Schweiz, wo die Bedürfnisse hungriger Wanderer oder preisbewusster grenznaher Tanker Gerichte wie gebratene Bockwurst zu 4,50 Euro auf die Speisekarte diktieren, hat sich ein 5-Sterne-Hotel angesiedelt, das sich den kühnen Luxus eines exklusiven Gourmetrestaurants leistet. Das Sendig selbst, benannt nach Bad Schandaus Ehrenbürger und Hotelier Rudolf Sendig, präsentiert sich edel designt und für den persönlichen Geschmack ein bisschen unterkühlt, was wohl dem steinernem Boden und der unvorteilhaften Lichtregie geschuldet ist. Unpassend auch die musikalische Untermalung, die befürchten lässt, dass aktuelle Staus und Blitzer plötzlich über regionale Verkehrsprobleme informieren.

Ungeteiltes Entzücken löst hingegen alles aus, was aus der Küche André Tienelts den Gast erreicht. Die Kreationen des 25-jährigen lassen auf einen fantasievollen, präzisen und ehrgeizigen Vertreter seines Faches schließen. Zuletzt war Tienelt als Demi Chef de Partie bei 3-Sterne-Koch Dieter Müller aktiv, 2006 überzeugte er die Jury des Feinschmecker-Förderpreises für besondere kulinarische Begabungen mit einer sehr anspruchsvollen Eigenschöpfung gebratenen Glatbutts mit Knusper-Schokolade und Yuzu-su.

Als eindrucksvolle Vorboten künden der erste Gruß aus der Küche - gebeizter Lachs im Gurkenblatt und Lauchpüree im Kartoffelmantel und ein sensationelles Amuse-bouche - Sitze von der Ente, Entenstopfleber im Walnussmantel und Entenconsommé nebst Kalbsbries auf Schnittlauchpüree - von kommenden Genüssen. Von den gereichten acht verschiedenen Sorten Brot gefällt besonders der Miniatur-Guglhupf mit Speck.

Das Tataki vom Thunfisch mit Zitronenbergpfeffer, Enokipilzen und Chili-Sprossensalat ist eine aromatisch fein ausbalancierte Vorspeise, die erstklassige Produktauswahl verrät und hohes handwerkliches Niveau der Zubereitung. Optische Erbauung und ein komplexes Geschmackserlebnis bietet der gratinierte Rücken vom Lamm auf mediterranem Gemüseconfit, gebackenem Schafskäseraviolo und Zitronen-Kümmel-Jus. Süße Grüße aus der Küche entbieten diverse deliziose Vordesserts wie Champagner-Espuma und Mango-Sorbet auf Passionsfrucht-Ragout; Soufflé und Sorbet vom Topfen mit Basilikum und marinierten Erdbeeren gefallen dank eleganter Texturen. Zum Espresso offerieren die Damen feinste Pralinen aus der hauseigenen Patisserie; überhaupt agieren die Restaurantfachfrauen sehr professionell und dabei charmant ungekünstelt. Die Weinkarte listet über 150 Positionen vom soliden Sachsen bis zu paradiesischen Spitzengewächsen eines 1990er Château Margaux, Premier Grand Cru Classé.

Restaurant Sendig

Markt 1-11, 01814 Bad Schandau

Telefon: (35022) 9 19-0

www.elbresidenz-bad-schandau.de

Qualität der Speisen:



Qualität der Getränke:



Preis-Leistungs-Verhältnis:



Qualität des Service:



Ambiente:



Gesamtnote:

