

# US-Ribeye-Steak mit Pommes und BBQ-Sauce

Von Dieter Braatz 6. September 2009, 04:00 Uhr

Nun hat auch Christian Rach sein Steak-Restaurant, benannt nach ihm und seinem Partner Ritchy Mayer. Und auch der Standort in Bahrenfeld ist wohl vertraut: Hier hat Rach vor dem Umzug an die Elbe im ersten "Tafelhaus" seinen Stern erkocht, Nachfolger Gunnar Hinz eiferte ihm dann bis zu seinem tragischen Unfall mit Erfolg nach im damals umbenannten Restaurant "Das kleine Rote". Der kochkünstlerische Anspruch war gestern, heute werden im "Grillhaus Rach & Ritchy" Gerichte ohne Gedöns serviert. Die Karte beschränkt sich auf zwei Dutzend Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Im Mittelpunkt stehen Steaks und andere Grilladen - schließlich hat sich das Betreiberpaar dafür extra einen 800 Grad heißen Spezial-Grill zugelegt, ein in Deutschland noch sehr seltenes US-Modell. Sommers sitzt man hier am besten im kleinen, hübsch angelegten Garten hinter dem jetzt lindgrün und aubergine aufgefrischten Haus.

Nun hat auch Christian Rach sein Steak-Restaurant, benannt nach ihm und seinem Partner Ritchy Mayer. Und auch der Standort in Bahrenfeld ist wohl vertraut: Hier hat Rach vor dem Umzug an die Elbe im ersten "Tafelhaus" seinen Stern erkocht, Nachfolger Gunnar Hinz eiferte ihm dann bis zu seinem tragischen Unfall mit Erfolg nach im damals umbenannten Restaurant "Das kleine Rote".

Der kochkünstlerische Anspruch war gestern, heute werden im "Grillhaus Rach & Ritchy" Gerichte ohne Gedöns serviert. Die Karte beschränkt sich auf zwei Dutzend Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Im Mittelpunkt stehen Steaks und andere Grilladen - schließlich hat sich das Betreiberpaar dafür extra einen 800 Grad heißen Spezial-Grill zugelegt, ein in Deutschland noch sehr seltenes US-Modell.

Sommers sitzt man hier am besten im kleinen, hübsch angelegten Garten hinter dem jetzt lindgrün und aubergine aufgefrischten Haus. Unsere Dame vom Service, charmant und zuvorkommend, schleppt mit der Standardkarte unterm Arm auch noch die große Schiefertafel herbei, auf der ein paar Tagesgerichte und aktuelle Drinks angeboten werden. Für den ersten Appetit gibt es warmes, selbst gebackenes Foccacia sowie - zum Eintunken des Brotes - eine Ampulle mit Olivenöl nebst Meersalz.

Die Bandbreite der Vorspeisen reicht vom Austern-Auftakt mit Sylter Royal auf Eis und Schnittlauch-Vinaigrette (Stück 4 Euro) bis zum halben Hummer vom Grill mit Safran-Gemüse-Salsa (24 Euro). Wir lassen es an diesem Mittag schlichter angehen - mit einem guten Salat und einer gebackenen Scheibe von der Ziegenkäserolle (11 Euro) sowie der Tafelspitzsülze mit Roter Bete und Meerrettichcreme (11 Euro). Die Sülze kommt etwas rustikal daher, eine große Portion mit großen Fleischstücken, reichlich Gelee und frischem Salat, aber sie schmeckt.

Auch zum Rindersteak bietet die Küche Alternativen: Stubenküken "americaine" mit Kräutersenfkruste und gegrillten Speckscheiben (19 Euro) oder Thunfischsteak vom Grill mit Basilikum-Limonenöl (21 Euro). Aber uns steht der Sinn nach Fleisch, also Filetsteak (200 Gramm, 34 Euro) und US-Ribeye-Steak (300 Gramm, 35 Euro). Sowohl das Filet vom

irischen Rind wie auch das US-Ribeye sind perfekt nach Wunsch gegart, zart in der Konsistenz und saftig. Im Preis inkludiert sind allerlei Beilagen: Pommes, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln auf der einen Seite, gegrilltes Gemüse, Rahmspinat und Baked Beans auf der anderen - dazu Grüner Pfefferjus, Sauce Bearnaise, Zwiebelrelish und BBQ-Sauce. Unsere Soßen hätten etwas kräftiger gewürzt sein können, der Rahmspinat ist aromatisch, das gegrillte Gemüse etwas trocken, und die dicken Pommes sind leider nicht komplett gegart.

Bei den Desserts bleibt Ritchy Mayer auf der sicheren Seite: Creme brûlée (6,50 Euro) oder Beerensalat mit hausgemachtem Joghurt-Limoneneis (6 Euro). Wir halten uns an zwei Klassiker: Die Mousse au chocolat (6 Euro) ist locker und dabei geschmacksintensiv, mein Wackelpudding von der Himbeere (4,50 Euro) mit Himbeeren und guter Vanillesoße wackelt leider nicht, sondern steht schnittfest und unbeweglich auf dem Teller.

Die Weinkarte offeriert knapp 20 Gewächse, und sie werden zumeist auch glasweise serviert. Lobenswert - weil leider zu selten: Auch bei den offenen Weinen wird die Flasche am Tisch präsentiert und erst dann der Wein eingeschenkt. Weniger erfreulich: 0,15 Liter unseres Grauburgunders kosten 8 Euro.

## **Rach & Ritchy - Das Grillhaus**

Holstenkamp 71, Tel. 89 72 61 70

*Öffnungszeiten:* Mo.-Fr. 12-14.15 und 18-23 Uhr, Sa. 18-23 Uhr, So. geschlossen

*Kreditkarten:* Amex, EC

*Sitzplätze:* 60 Plätze im Restaurant, 30 Plätze im Garten

*Service:* charmant, aufmerksam und zuvorkommend

Fazit: Ein weiteres Standbein für Sternekoch und TV-Restauranttester Christian Rach: Sein Partner Ritchy Mayer grillt und kocht im ehemaligen "Tafelhaus" für die Freunde großer Fleischstücke und anderer deftiger Genüsse. Das wird mit angenehmer Tischkultur serviert in einem "Grillhaus", das nicht mehr sein will, als es ist.

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift "Der Feinschmecker"