

Rach & Ritchie das Grillhaus

Edelsteakhäuser sind eine neue Mode in der deutschen Gastronomie. Dass auch der Tafelhaus-Chef Christian Rach dabei mitmischt, ist freilich einem traurigen Anlass geschuldet. Die Immobilie des ersten Tafelhauses in Bahrenfeld stand leer, seit der letzte Pächter sein „Kleines Rotes“ nach einem schweren Unfall aufgeben musste. Rach adelt das 2009 eröffnete Grilllokal vor allem mit seinem Namen. Geschäftsführer und Küchenchef ist sein Kompagnon Ritchy Mayer.

Das Angebot ähnelt dem der Steakhouseketten: hauptsächlich große bis gewaltige Fleischstücke mit akkuraten Gewichtsangaben, dazu Soßen und Beilagen nach dem Baukastenprinzip. Weiterhin ein paar Standards von der Meeresfrüchteplatte bis zur Crème brûlée, die guten Umsatz und wenig Arbeit machen.

Außergewöhnlich ist der Qualitätsanspruch bei den Produkten und der Zubereitung. Wie ernst er genommen wird, bewies uns schon das Gedeck aus frischem, hausgebackenem Zwiebel-Focaccia und gutem Olivenöl. Eindrucksvoll auch der kraftvolle, aber nicht überkonzentrierte Beef-Tea mit lockeren Markklößchen und zarten Filetstücken. Weniger angetan waren wir vom Dessert, einem sahnig-faden Pfirsichsüppchen mit klebrigem Pistazienkrokant, bei dem nur das erfrischende Champagnereis herausragte.

Nun aber endlich zur Hauptsache, dem Steak. Das gibt es hier aus den unterschiedlichsten Herkunftsgebieten, vom Tegernsee bis Australien, hausgereift und im Spezialgrill bei hoher Hitze gegart.

Von unserem faustgroßen irischen Rinderfilet waren wir eine Sekunde lang enttäuscht. Rare war es ja, genau wie bestellt. Aber wo blieb die Saftigkeit? Sie entwickelte sich beim Kauen, zusammen mit einem feinen, nachhaltigen Fleischaroma, bei dem kaum Röstnoten und kein Bratfett störten. Dazu ein tadelloses Kartoffelgratin, eine arg rustikale, aber spürbar hausgemachte Barbecue-Sauce und ein Schälchen Grillgemüse, allemal besser als die branchenüblichen Salate vom Büffet.

Es fällt uns nicht leicht, ein Restaurant zu bewerten, das so stark auf ein Produkt und eine Garmethode zugeschnitten ist. Aber in seiner Klasse gehört es zu den besten. Das gilt auch für die Weinauswahl und den aufmerksamen, gut gelaunten Service.

Restaurantbewertung aus GAULT MILLAU Deutschland 2011.



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
Gastgeber: Maike Urban

Küchenchef: Richard Mayer

22525, HAMBURG, Holstenkamp 71

Tel. (0 40) 89 72 68 13

www.rach-ritchy.de

Kategorisierung
RESTAURANT

Geschlossen
Samstagmittag, Sonntag