



Fr 24.04.2015

Geschmackssache

### Restaurant "The Brooklyn"

Heiß her geht es in diesem Steakhouse, wo Kartoffelstäbchen in kleine Delikatessen verwandelt werden.

Bewertung: **kkkk**

Manchmal kann ein Koch erst bei den Desserts zeigen, was in ihm steckt. Das hat nichts damit zu tun, dass er möglicherweise besser Patissier geworden wäre. Vielmehr gilt das, wenn seine Hauptbeschäftigung sich in Zubereitungen erschöpft, die stark vom Ausgangsmaterial geprägt sind.

Steakhäuser gehören zu den Orten, die einen ambitionierten Koch frustrieren können. Denn dort regiert der Grill. Neben seiner Beherrschung, die vor allem das sogenannte Timing erfordert, besteht die Aufgabe in der Analyse des Fleisches – und natürlich im Einkauf. Gelegenheit, sich mit kulinarischen Kombinationen auszuzeichnen, besteht selten.

Doch auch beste Ware garantiert noch keinen Hochgenuss. Aber wenn mit Felix Kattchin ein ausgesprochen gewissenhafter Mann am Herd steht, dann kann eigentlich kaum noch etwas schiefgehen. Beim wichtigsten Arbeitsgerät des erst 24 Jahre zählenden Berliners handelt es sich um einen US Southbend aus North Carolina, der bei Temperaturen bis zu 900 Grad eine rösche Kruste ermöglicht, während er das Innere des Fleisches zart und saftig belässt – ganz in einer gewünschten Farbe, deren Skala auf der Karte verzeichnet ist.

### Die besten ihrer Art

Alexander Schmidt Vogel, sein Chef und Inhaber des Restaurants sowie des zugehörigen Hotels "The Dude" kauft mit der ganzen Barbecue-Erfahrung des langjährigen Managers für amerikanische Unternehmen wirklich beeindruckend geschmackvolles und dazu mit guter Struktur ausgestattetes Rindfleisch aus dem Mittelwesten der USA (Black Angus, zertifiziert "Choice and Prime" von den "Greater Omaha Packers", importiert vom auf dem Qualitätsgebiet erfahrenen Fleischimporteur Albers in Düsseldorf).

Davon gibt es dann die "Cuts" Filet Mignon, Rib Eye, T-Bone, und Porterhouse zusammen mit verschiedenen Dips und Saucen, unter denen die klassische Sauce béarnaise hervorzuheben ist.

Neben den grünen Spargelstangen, die die ganze Strenge des Grills erfahren haben, gibt es naturgemäß Pommes Frites. Und – man sollte es nicht denken – hier zeigt Kattchin, dass man Kartoffelstäbchen in kleine Delikatessen verwandeln kann. Zunächst werden die geschnittenen Kartoffeln pochiert, dann bei niedriger Temperatur vorfrittiert, bevor sie endlich kross gesotten

werden. Womöglich handelt es sich um die besten ihrer Art in Berlin.



© The Brooklyn

### Getragen vom natürlichen Mineralgehalt

Eine andere Ahnung, dass hier ein Talent zu Werke geht, gibt die *Madison Street Kitchen Pho Bo Soup*, ein voller Rindertee, der mit Thai-Basilikum, Koriandergrün und Chili sowie Black Angus Filetscheiben zu einer Art fernöstlichem Fleischfondue erweitert wird.

Auffällig nicht nur hier, dass der Koch mit Salz äußerst sparsam umgeht, sodass der natürliche Mineralgehalt des roten Fleisches zum Tragen kommt. Das kommt besonders gut beim Carpaccio zum Ausdruck und beim Filet Tartar mit Eigelb-Gelee.

Schließlich kommt beim *Tahiti Tiramisu* mit Passionsfrucht ein Können zum Vorschein, von dem man sich wünscht, dass es auf viel breiterem Gebiet zur Anwendung käme.

Thomas Platt, **kulturradio**

Drucken  
Empfehlen  
del.icio.us  
Google+  
facebook  
Twitter

**Was ist das?**

### Mehr Infos zum Thema

**Restaurant "The Brooklyn" [<http://www.kulturradio.de><http://www.thebrooklyn.de>]**

Köpenicker Straße 92, Berlin-Mitte  
Telefon 030 / 20 21 58 20  
Mo - Sa ab 18:00 Uhr

---

© Rundfunk Berlin-Brandenburg

<http://www.kulturradio.de/rezensionen/geschmackssache/2015/Marthas1.html>