

Von **Martina Zender**

Ein Stück eingelegte Makrele mit normalen und frittierten Kapern, roter Zwiebel, Guacamole, Senfkörnern und Chipotle-Aioli auf selbst fermentiertem Kimchi. Oder ein St. Petersfisch im Bierteigmantel auf Rotkohl mit mexikanischem *pico de gallo* (ähnelt ein wenig dem mallorquinischen Tomatensalat *trampó*) und Grapefruit. Zwei Beispiele der fantasievollen, farbenfrohen und delikaten Küche, die man im Restaurant Melassa in Canyamel bekommt.

Nur ein Stück Wiese und ein schmaler steiniger Küstenstreifen trennen das Restaurant vom Meer. Der Blick ist somit einzigartig. Das Lokal gehört zum Vier-Sterne-Plus-Hotel Melbeach, das vor einigen Jahren von einem sechsköpfigen Geschwister-Clan modernisiert wurde, über 32 Zimmer inklusive vier Suiten verfügt und vorrangig von Deutschen besucht wird. Das Restaurant steht jedermann offen.

Am Herd hat seit Frühjahr 2017 der junge Mexikaner David Moreno (30) das Sagen. Er war davor einige Jahre bei Sternekoch Andreu Genestra und hat dort nicht nur viel gelernt, sondern auch seine Lebensgefährtin gefunden, die mit ihm zum Melassa gewechselt ist und dort charmant den Service leitet: Cristina de la Rosa.

Moreno, der in Mexiko sein Handwerk an der renommierten Kochschule Cordon Bleu gelernt hat, arbeitet anschließend in seinem Heimatland, absolvierte aber auch Kurse in Asien (Japan, Thailand) und Südamerika (Argentinien). „Die Welt bietet so unterschiedliche Kochstile und Produkte, es ist enorm faszinierend, da einzutauchen“, sagt Moreno.

2010 kam er nach Barcelona, um dort in der bekannten Patisserie-Akademie Espai Sucre sein Faible fürs Süße zu perfektionieren. Als Pâtissier war er dann auch im Sterne-Restaurant Dos Palillos tätig, von wo er Ende 2013 wiederum an Andreu Genestra vermittelt wurde. Dort arbeitete er anfangs als Pâtissier, stieg dann aber rasch zum Souschef auf.

Als Chef vereint er mediterrane Küche mit seinen mexikanischen Wurzeln. Nicht nur, dass er beispielsweise Mole, Guacamole und Chili nutzt. Er verwendet auch mexikanisches Geschirr, das seine Mutter, seine Geschwister aus der Heimat mitbringen: „Sie müssen, wenn sie mich besuchen, ihre Koffer stets mit Zutaten und Geschirr bestücken.“ Sichtbar etwa bei den Amuse-Gueules: Auf einem dekorativen Azteken-Teller



■ Das Degustationsmenü kann kommen. FOTO: NELE BENDGENS

Mediterran-mexikanische Tafelfreuden in Canyamel

Melassa: delikate Küche und feiner Ausblick im Hotel Melbeach



■ David Moreno (Mi.), Cristina de la Rosa, Edgar Rodríguez. F.: NELE BENDGENS



■ Makrele. FOTO: MARTINA ZENDER



■ Lamm. FOTO: MARTINA ZENDER



■ Schoko-Limonen-Gurken-Dessert. F.: M.Z.

werden feine, mit Garnelen und Bauchspeck gefüllte Mini-Empanadas serviert. Überhaupt wird im Melassa Wert auf originelles Geschirr und Präsentation gelegt: Es gibt auch Kästchen mit Muscheln, ausgefallene Keramikarbeiten oder umfunktionierte Blumenschalen.

Auch Gäste, die Mallorquinisches wünschen, weiß Moreno zu befriedigen, etwa mit der geschmorten zarten Lammkeule mit Cremestreifen unterschiedlicher Farbe (Mangold, Blumenkohl, dunkle Möhre, Käse, Aprikose), kombiniert mit einer Kartoffel, die mit einer Frit-Mallorqui-Creme gefüllt ist. Köstlich!

Neben dem familieneigenen „Import“ bezieht Moreno seine hiesigen Produkte bei den besten Lieferanten wie etwa Pescado Morey, Llorenç Cerda oder Can Company – viele kennt er aus seiner Zeit bei Andreu Genestra. Des Weiteren kommen die Trüffel aus Italien und das Lamm zum Teil sogar aus Deutschland. „Ich habe Glück, dass die Hotelbesitzer mir relativ freie Hand lassen, weil sie das Restaurant zu einer Top-Adresse machen wollten.“ Dies beinhaltet nun mal auch die Nutzung bester Ausgangsprodukte.

Seine Leidenschaft fürs Süße ist nicht zu verleugnen. Er hat sogar einen Souschef, der gleichzeitig auch Pâtissier ist, Edgar Rodríguez. Beide bezeichnen sich als „kochende Pâtissiers“ und sie kreieren fantastische, gleichzeitig nicht zu süße Desserts wie eine Kombination aus weißer Schokolade, Limone, Basilikum und Gurke als *granizado*. Frisch und originell.

Eine kleine Holzkiste, gefüllt mit Aromaträgern wie Sternanis, Kaffee, Schokoraspel oder Rosmarin als Basis sowie verführerischen Pralinen, wartet als Abschiedsgeschenk auf jene, die das Degustationsmenü bestellt haben. Mittags gibt es kleinere Gerichte, Tapas und Snacks. Abends isst man à la carte oder entscheidet sich zwischen einem fünf-, sieben- oder neungängigen Menü (45, 54 und 75 Euro, um Reservierung wird gebeten). Zusätzlich kann man sich auch für das fünfgängige Hausmenü (mit Wahlmöglichkeit) der Hotelgäste entscheiden (39 Euro). Vorspeisen 15–18 Euro, Hauptspeisen 22–24 Euro, Desserts 8–10 Euro.

KREATIV

Melassa im Hotel Melbeach, geöffnet täglich 13–17 Uhr, 19–22 Uhr. C/ Costa i Llobera s/n, Canyamel. Tel.: 971-56 40 00, www.hotelmelbeach.com

restaurante
es Racó d'es Teix

Leonor Payeras Et Josef Sauerschell

C/ Sa Vinya Vella 6 · Deiá, Mallorca
T. +34 971 639 501 · info@esracodesteix.es · www.esracodesteix.es

Terra di Vino

Ristorante Terra di Vino
Chef: Simone Panighello

Italianische Köstlichkeiten im Herzen von Binissalem

Carrer de sa Creu, 3 • 07350- Binissalem • Tel.: 871 910 226

Öffnungszeiten: Von 13.00 bis 16.00 + 19.15 bis 23.00 Uhr
Dienstag geschlossen – Juli + August täglich geöffnet • Vorherige Reservierung unbedingt erforderlich