

SALMON, SASHIMI, BLACK COD!

«Bam Bou», Luzern – Federleicht und fabelhaft: Ted Espiritu, der neue Chef aus Los Angeles bringt Weltstadt-Feeling nach Luzern. Paradegerichte: modernstes Sashimi. Und Black Cod!



TRENDSETTER – STARARCHITEKT JEAN NOUVEL HAT DAS «BAM BOU» DESIGNT, TED ESPIRITU AUS L.A. (BILD) SORGT FÜR RAFFINIERTE LIFESTYLE-KÜCHE

FOTO BRUNO VOSER

Manchmal liegt das Gute eben doch nicht so nahe. Der neue Chef für Luzerns Trendsetter-Restaurant Nummer 1 stand in Los Angeles am Herd, ehe ihn ein Headhunter für ein Probekochen in die Schweiz ausfliegen liess. Das Testessen muss ein ziemlicher Erfolg gewesen sein. Hausherr Urs Karli liess umgehend einen Arbeitsvertrag aufsetzen; seit wenigen Monaten ist Ted Espiritu Chef de Cuisine im «Bam Bou». Sein Auftrag: moderne, leichte «fusion cuisine». Die hat Ted gewissermassen im Blut: Vater Japaner, Mutter Filipina.

Espiritus erste Karte? Spitzenklasse! Da kommt eine Prise grosse Welt in die kleine Stadt. Da erinnern einzelne Gerichte an grossartige Diners etwa in Londons Hotspot «Zuma». Zum Beispiel der Seared Salmon. Ein anständiger Atlantik Wildlachs wird kurz angebraten und mit einer leichten Aojiso Lime Vinaigrette und rotem Chili «behandelt». Ein sehr frischer, federleichter Einstieg. Die Zitrus-Noten bleiben uns erhalten. Ein Seabass-Sashimi folgt an getrüffeltem Olivenöl und mit ein paar Tropfen vom Yuzu Zitronchen; Orangen- und Zitro-

nenzesten prägen die Brunoise. Beim Beef-Sashimi, eigentlich eher einem kurz angebratenen, elegant aufgeschnittenen US-Beef, sorgen eine Riken-Daikon-Emulsion (Soja, Meerrettich), Koriander und Ingwer für Power. Und gewissermassen zum grossen Finale hält der seltene Black Cod Einzug in die Stadt. Dieser gebratene «schwarze» Kabeljau krönt jedes Diner

in jedem Nobu-Restaurant dieser Welt, und auch Ted Espiritu hat den Dreh raus: Der Black Cod ist wunderbar mariniert und saftig. Der Wasabi-Ponzu-Jus dazu ist ein kleines Meisterwerk. Das Erbsenpüree würden wir streichen oder zumindest defensiver portionieren. Ein Viergänger ohne Beilagen und Ballast – wer so kocht ist u.a. auch ein «Frauerversteher»...

Chef Ted sorgt für neuen Wind, ehrt aber was seine Vorgänger hinterliessen: Die Sushi und Sashimi sind nach wie vor die besten der Stadt. Eine Dim-Sum-Selektion ist eine freundliche Hommage an Hongkong. Auch das beliebte Dancing-Beef (US Rindsfilet, dünn aufgeschnitten, Kartoffelmousseline) bleibt auf der Karte.

DELUXE BOUTIQUE HOTEL – HOSPITALITY AND DESIGN BY JEAN NOUVEL

The Hotel AG, Luzern – Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 86 86, F +41 41 226 86 90, E-MAIL info@the-hotel.ch

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch