

Weißer Heilbutt mit knackigem Sommergemüse

Der Elbe ist Danny Riewoldt treu geblieben: Vom "Au Quai" an der Großen Elbstraße wechselte der Küchenchef flussabwärts in "Die Mühle Jork" auf dem Elbdeich im Alten Land - als Pächter, Patron und Chefkoch. Zusammen mit seiner Lebensgefährtin Kerstin Schulze hat er vor gut einem halben Jahr die Gastronomie in der alten Mühle übernommen und serviert dort eine überwiegend mediterran orientierte Küche mit guten Produkten, häufig aus der Region.

Die denkmalgeschützte Galerie-Holländermühle aus dem Jahr 1856, vor genau 50 Jahren stillgelegt, bietet einen gemütlichen Gastraum mit hellem Mobiliar, einen Gesellschaftsraum im Obergeschoss, einen intimen Weinkeller und eine große Sommerterrasse mit Sonnenschirmen, die man angesichts der Schlechtwetterlage in den vergangenen Monaten eher als Regenschirme nutzt. Der Blick fällt auf weitläufige Apfelplantagen, hinter denen unsichtbar die Elbe fließt.

Unser Tisch auf der Terrasse ist reserviert, aber wir sind zwei Stunden zu spät: An der Fähre Glückstadt-Wischhafen hat uns ein schier endloser Stau aufgehalten. Normal in diesen Tagen wie wir später erfahren. Doch es ist kein Problem, die Küche steht noch zwei Stunden parat, die Damen vom Service bringen uns zur Entspannung erst einmal ein Glas Champagner Lanson (0,1 Liter 8,50 Euro). Und die Abendkarte mit etwa anderthalb Dutzend Gerichten inklusive Desserts. Eine Menüempfehlung bietet Danny Riewoldt (noch) nicht an.

Die Vorspeisen und Zwischengerichte zeigen bereits Riewoldts kreative Ausrichtung: Die Produkte, oft in Bio-Qualität, sollen durch Gewürze und andere Aromaträger neue, interessante Geschmacksnuancen bekommen. Das sehr gute Tatar vom Angus Prime Beef (14,50 Euro) erhält seine besondere Raffinesse durch Rote Bete, Matjes, Gurken und Wermutschaum, der gebrannten Entenstopfleber, tadellos in der Konsistenz, wird mit Minners "Carmen", saftigen Kirschen aus dem Alten Land, Guanaja-Schokolade und Varadero-Rum ein überraschender Akzent gegeben (15,20 Euro).

Und zum knackfrischen Salat von Wildkräutern und Kresse mit Haselnusskrokant und marinierten Feldfrüchten passt der Milbenkäse von der Rohmilchkäserei Backensholz hervorragend (11,80 Euro). Auf das Häufchen weißen Pulvers hingegen, nach Angaben des Service, gefriergetrocknetes Traubenkernöl, hätten wir gut verzichten können. Empfehlenswert auf jeden Fall auch das Schaumsüppchen vom Sauerampfer mit Soja-Honig und Kalbsbries als Einlage (10,20 Euro).

Ein Höhepunkt unter den Hauptgerichten ist unser Filet vom weißen Heilbutt, auf den Punkt gegart, mit leichtem Sommergemüse, ligurischen Oliven und Salmorejo-Sud von Paprika und Tomaten (24,20 Euro). Sehr schmackhaft gelingt Danny Riewoldt auch das Presa, Schulterstück, vom Iberico-Schwein mit Zitronen-Bohnen-Potpourri, eingelegten Tomaten und Miso-Creme (26,50 Euro).

Die kleine Dessertauswahl in der Mühle wird ergänzt um eine Backensholzer Käseauswahl (11,90 Euro) und handgemachte Pralinen, die für 1,50 Euro/Stück übrigens auch in der Geschenkpackung mitgenommen werden dürfen. Hervorragend ist das Ziegenfrischkäse-Eis mit Kirsch-Minz-Süppchen, Kresse-Salat und gerösteten Mandeln (9,50 Euro). Nachhaltiger auf die Hüften wirkt die karamellierte Tarte von Altländer Äpfeln mit einem geschmeidigen Rotwein-Buttereis und pikant-sanftem Backensholzer Blauschimmelkäse.

Erstaunlich gut sortiert ist die Weinkarte mit den Schwerpunkten Frankreich und Deutschland. Neben zahlreichen gut kalkulierten, also preiswerten Weinen gibt es auch eine "Schatzkarte" mit Mouton Rothschild (350 Euro) und Palmer (220 Euro), beide aus 2001, und einem 1997er "Opus One" aus Kalifornien (0,375 Liter 259 Euro). Eingedenk des Rückweges bleiben wir beim sehr ordentlichen 2010er Riesling von Robert Weil (Flasche 31 Euro).

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift "Der Feinschmecker"