

Sterneküche to go

Das Feinschmecker-Restaurant „Le Jardin de France“ in Baden-Baden serviert ein Menü für Zuhause.

Er ist für außergewöhnliche Kreationen bekannt. Doch dass Stéphan Bernhard einmal seinen Gästen die Dorade nicht auf einem Teller anrichten, sondern im Beutel überreichen würde – das hätten sich der Sternekoch und seine Frau Sophie wohl nicht träumen lassen.

Das Paar aus dem Elsass betreibt in Baden-Baden das Restaurant „Le Jardin de France“. Es zählt seit mehr als zwei Jahrzehnten zu den bekannten Feinschmecker-Adressen im Südwesten. Die Gourmetführer Guide Michelin und Gault-Millau loben die Kochkunst des



À la carte

Hauses in höchsten Tönen. Neben Stéphan Bernhard stehen dort fünf Köche am Herd. Auch momentan. Denn wie viele Restaurants arbeitet „Le Jardin de France“ nun auf Bestellung und bietet während des Lockdowns Gerichte zum Mitnehmen an.

Sterneküche to go also. Geht das überhaupt? „Natürlich“, sagt Sophie Bernhard. Das A und O seien Produkte von hoher Qualität. „Und nur diese verwenden wir.“ Zudem beschränkt sich das Restaurant auf Gerichte, die Zuhause „einfach umzusetzen sind“, so die „Le-Jardin“-Chefin. Die Besteller müssen nämlich mithelfen: Die Gerichte verlassen die Küche zwar fertig, doch im kalten Zustand. Ein Aufwärmen ist somit nötig. Dafür werden Ente oder Dorade nicht



aus dem sogenannten Sous-Vide-Beutel genommen, in dem sie eingeschweißt sind, sondern samt diesem in kochendes Wasser gelegt. Was im Detail zu machen ist, erklären die Bernhards genau – bei Abholung und auf einem Blatt Papier. Der Vorteil des Ganzen: Der Beutelinhalt hält sich durch das Vakuumieren etliche Tage. So auch die Roulade, die sich nun

Feinschmecker

Die Küche des Gourmet-Restaurants „Le Jardin de France“ bereitet Lachs oder Rinderfilet derzeit nur für diejenigen zu, die sich die Gerichte abholen. Damit das Essen schmackhaft bleibt, nutzen Stéphan und Sophie Bernhard für die Weitergabe Sous-Vide-Beutel.

Fotos: Rake Hora



erstmalig auf einer Speisekarte des Restaurants findet.

Ihr Mann und sein Team kochen für Zuhause vor allem Schmorgerichte. Die Karte wechselt, momentan ist sie auf die Festtage abgestimmt. Ein paar Beispiele: Als Vorspeise gibt es hausgemachten Bomlo Graved Lachs (zehn Euro) und Coco-Curry-Suppe mit Birnen (zwölf

Euro). Zu den Hauptspeisen zählen Dorade (gefüllt mit Spinat und Gambas, 28 Euro), Rehragout mit Soße und Apfel-Preiselbeeren (22 Euro), ein halbes Schwarzfederhuhn mit Trüffel (Keule in Rotwein geschmort, Brust gegart, 40 Euro). Die Beilagen müssen extra geordert werden, etwa Serviettenknödel oder Rotkraut (je fünf Euro). Desserts stehen nicht auf der To go-Karte. Doch den Magen schließt bekanntlich Käse: Die Bernhards arbeiten mit der Fromagerie Antony zusammen, einem renommierten Käselieferanten aus dem Elsass an.

Einen Mindestbestellwert gibt es nicht. Wer ausschließlich eine Soße will, kann auch nur diese ordern – zum Beispiel die Trüffelsoße für ein Nudelgericht – und erspart sich so das aufwändige Kochen der Soße.

Petra Hirschel

Le Jardin de France

Moderne französische Küche, Abholkarte: Fisch, Geflügel, Reh und Rind.

Die Preise

Abholkarte: Vorspeisen ab zehn Euro, Hauptgerichte ab 18 Euro, Beilagen ab vier Euro, Soßen ab zehn Euro.

Anschrift/Abholung

Lichtentalerstraße 13, 76530 Baden-Baden, Telefon (0 72 21) 3 00 78 60, www.lejardindefrance.de.

Abholung: Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag von 12 bis 14 Uhr oder nach Absprache, Bestellung bis zum Vortag um 17 Uhr. Weihnachtswoche: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag. Danach bis 10. Januar Betriebsferien.