

## Italiens schmackhafte Seiten

Wie lang ist die Ewigkeit, fragen Kinder. Und würde man ihnen antworten, sie dauere 30 Jahre, wäre das ein Zeitraum, der ihnen vielleicht so unendlich vorkäme wie der im Grimm'schen Märchen vom Hirtenbublein, in dem es heißt, dass alle hundert Jahre ein Vogel seinen Schnabel an einem Berg wetze, und wenn der abgetragen sei, dann sei von der Ewigkeit eine Sekunde verstrichen.

In der Gastronomie, in einer schnellen Stadt wie Frankfurt zumal, kommen drei Jahrzehnte der Ewigkeit tatsächlich gleich, und es gibt bestimmt Leute, die würden auf die Frage, wie lange das Restaurant „Brighella“ existiere, mit „eigentlich schon immer“ antworten. Es ist auch lange her: 1989 haben Mario Borazio und Leonardo Caporale ihr italienisches Lokal an der Eschersheimer Landstraße eröffnet. Seitdem ist es Teil der hiesigen kulinarischen Szene, es hat sie geprägt und ist von ihr geprägt worden.

Das „Brighella“, ein freundliches und gelassenes Haus, hat über die Jahre hinweg sehr viele Freunde und Stammkunden gewonnen. Die Zeiten waren und sind dort, wie in der Stadt insgesamt, mal weniger rauschend, mal mehr. Das Angebot in dem Lokal ist immer gut. Das gilt für die vielen kulinarischen Veranstaltungen, die dort stattfinden, seien es Weinproben, sei es im November das beliebte Trüffel-Fest, bei dem eine Woche lang Trüffel-Gerichte auf der Karte stehen. Das gilt aber auch für den regulären Betrieb.

Ein Abend in dem Restaurant zeigt Frankfurt von einer Seite, die man in der Innenstadt mit ihren vielen Bars und Szene-Läden und schicken Systemgastronomie-Filialen selten sieht. Entspannte Menschen sitzen in einem Raum von solider Eleganz, dem die vielen dort genussvoll verbrachten Stunden kleine Macken, aber keinen Schaden zufügen konnten, und lassen sich das Gegenteil von Fastfood servieren. Immer wieder rückt Leo Caporale einem Tisch eines der hölzernen Servierborde zur Seite und filetiert einen im Ganzen gegarten Fisch, gerne auch einen, der langsam unter einer Salzkruste saftig geworden ist.

Vitello Tonnato, Caprese, mit Frischkäse und Pilzen gefüllte Gnocchi in Butter und Salbei, all das

kann man bestellen im „Brighella“, man wird damit schwerlich einen Fehler machen.

Den macht man auch nicht mit dem, was jetzt gerade auf der Saisonkarte steht. Eine Vorspeise zum Beispiel, bei der ein gebackenes Ei in einer seidig-buttrigen Sauce liegt, mit warmen, tournierten Gemüsen, Roter Bete, Karotte, Zucchini. Zwei, drei papierdünne Scheiben gebratener Kartoffeln, ein bisschen knuspriger Bacon obenauf und ein wenig Kresse machen das Ensemble perfekt. Das Eigelb fließt beim Anstechen langsam in die Sauce, bindet sie noch einmal leicht, der krosse Speck würzt, eine gute Kleinigkeit, nicht fein, noch nicht deftig.

Außerlich wie Penne, aber mit Ei gemacht, sind Garganelli, und wenn sie wie hier überflossen sind von einem cremigen Pistazienpesto und gesprenkelt von perlenkleinen schwarzen Bohnen, sind sie: unwiderstehlich. Empfehlenswert ist auch der Kalbsrücken mit Granatapfelsauce, weil: bestes Fleisch, perfekt gegart, eine Sauce, die eine schmeckbar selbst gezogene Grundlage hat, ein wenig Wirsing, ein paar gebratene Kartoffeln, alle Elemente sorgsam behandelt und aus dem Verschiedenen ein Gericht zusammengefügt, das aus dem Einfachen das Beste macht. Das setzt sich fort bei dem mit Vanillecreme gefüllten Crêpe mit Orangensauce, es gibt alles Zeugnis eines kulinarischen Verständnisses, das die Tradition wahrt und das Wissen um die Bedeutung des Handwerks, eine gelungene gutbürgerliche Küche.

Für ein Vier-Gang-Menü aus dem Genannten berechnet das Haus 52 Euro, ein sehr gastfreundlicher Preis angesichts der Qualität. Das Menü lässt sich auch in einer Variante mit Fisch bestellen. Vorspeise ist dann ein Lachstatar, das auf einem Spiegel aus Joghurtsauce und hauchdünner eingelegter Gurke liegt, mit Gambas und Forellenkaviar obenauf: Fisch und Säure und Salzigkeit und die nussigen Töne von Meeresfrüchten paaren sich widerstandslos. Der Hauptgang im Fischmenü, ein üppiges Steinbuttfilet mit einer dünnen Olivenkruste mit einer leichten Ingwercreme, kann an dem guten Eindruck dann auch nichts mehr ändern, im Gegenteil bestärkt er ihn. Fazit: Freunden italienischen Essens sehr zu empfehlen.

„Brighella“, Eschersheimer Landstraße 442 in Frankfurt. Telefon: 0 69/53 39 92. Öffnungszeiten: dienstags bis sonntags von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 Uhr an. Montag Ruhetag.