

## Avantgardien



Testsieger „Avantgardien“:

**Caberlo**

### Höchste Zufriedenheitsstufe

„Essen in der Küche“, lautet das Motto von Andreas Caberlo. Und der scheint tiefenentspannt und fast lautlos durch die besagte, offene Küche zu schweben, obwohl er eher die Fülle eines Buddhas hat. Die Liebe zum Kochen sieht und spürt man, und sie macht die angenehme Atmosphäre in dem sachlich gehaltenen Ambiente aus. Das Küchenkonzept ist simpel und spannend zugleich: Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Es gibt wöchentlich wechselnd wahlweise fünf oder acht kleine Gerichte – Caberlos genannt – zu 36 beziehungsweise 52 Euro, die von dafür gut ausgesuchten Weinen (0,1 Liter 4 bis 7,80 Euro) begleitet werden. Wir entscheiden uns für die „Glücklichen Acht“, die sich von Gang zu Gang steigern, ohne dass etwas abfällt oder ein echter Favorit auszumachen wäre. War es die gebeizte Seezunge mit Bohnen und Shitake, der Skrei, der sich wunderbar mit der italienischen Blutorange Moro vermählt hat, die Wachtel auf dem herzhaft getrüffeltem Vitellotestampf (blau-violette Edelkartoffel), der fein-glasige Drachenkopf aus der Tiefsee, das saftig-zarte Stubenküken oder doch die delikat-deftige Ochseneschleppe? Hier und da setzen feine Beilagen, Soßen, Kräuter und Essenzen Akzente. Nichts ist überwürzt, die Persönlichkeit und Frische der Zutaten stehen im Vordergrund. Auch überraschende Geschmackserlebnisse kommen ganz selbstverständlich daher, als hätten sie schon immer zusammengehört. Während dieser kulinarischen Reise vergeht die Zeit wie im Flug, und wir sind genauso tiefenentspannt wie der Küchen-Buddha und gehen mit einem höchst zufriedenen Oooohhhhhmmm nach Hause. 天

Küchen-Buddha Andreas Caberlo beschert seinen Gästen Glückseligkeit



€€€€ Caberlo: Ausschläger Weg 36 (Borgfelde), Telefon 25 17 87 87, Do-Sa ab 19 Uhr, Kreditkarten: keine; EC-Karte; [www.essen-in-der-kueche.de](http://www.essen-in-der-kueche.de)