



Erno's Bistro

Liebigstraße 15  
60323 Frankfurt am Main  
Deutschland  
+49 (0) 69 7219 97

# Gault & Millau



**Wieso nur ist dieser Laden ständig ausgebucht? Weil es sich bei Erno's Bistro seit bald 50 Jahren um eine veritable Institution handelt, in der kulinarische und gastronomische Werte gelebt werden, die andernorts längst eingemottet wurden!**

„Zu schnell, zu dicht, zu rot, zu blau?“, fragt die Rückseite einer Streichholzschachtel, die, auf der Vorderseite mit Erno's Adressdetails versehen, zu Werbezwecken vor den Waschräumen ausliegt im Auftrag einer Frankfurter Anwaltskanzlei (spezialisiert auf Verkehrsrecht) - und mehr muss man über die Grundstimmung dieses Bistros im Westend eigentlich nicht wissen. Streichhölzer! Völlig unzeitgemäß! Zudem regiert hier ein - soweit wir das ausgehend von unseren bisherigen Besuchen beurteilen können - reiner Herrens-service, vegetarische Angebote finden sich auf der Karte nicht, dafür verzeichnet sie neben Gillardeau-Austern und Gänseleber in der Vorspeisen-Abteilung eine 125-Gramm-Dose Kaviar sowie durchgehend Tarife, die auch die gelassenste Compliance-Abteilung in Wallung zu versetzen im Stande wäre. Bleibt die Frage: Wieso nur ist der Laden ständig ausgebucht, hat man als Zufallsbesucher selbst mittags zumeist keine Chance? Weil es sich bei Erno's Bistro seit bald 50 Jahren um eine veritable Institution handelt, in der kulinarische und gastronomische Werte gelebt werden, die andernorts längst eingemottet wurden. Patron Eric Huber und Küchenchef Valéry Mathis pflegen eine klassische Gastlichkeit, die wenig auf Moden und viel auf Substanz gibt: Blutwurst-Apfel-Tarte mit Zwiebelkompott, gebratener Entenleber und Trüffel-Jus; Hummer und Bisque mit gebackenem Schweinsohr; Steinbutt mit Muschelragout, Tomaten-Safran-Consommé mit Fenchel und Kartoffeln, Sauce rouille; Milchlammkeule mit geschmorter Paprika und Ziegenkäse, Auberginen und Kichererbsen ... Wir starteten jüngst mit einem Tatar von roh mariniertem Kaisergranat sowie einigen Jakobsmuschel-Scheibchen nebst ein wenig Kaviar in einem hauchzarten Rhabarber-Ingwer-Sud ins Menü: zart, mineralisch, cremig, hochelegant! Anschließend ein veritabler Klassiker - den Mathis dank seiner zweijährigen Zugehörigkeit zur Equipe der Auberge de l'III schulbuchmäßig präsentierte: fluffige Mousseline von Froschschenkeln mit Spinat und zartsäuerliche Riesling-Sauce „Hommage à Paul Haeberlin“ ... Comme il faut! (À part wunderbar ergänzt um zwei saftig-knusprig ausgebackene Schenkelchen mit würziger Schnittlauch-Mayonnaise ...) Im Hauptgang überzeugte eine so komplexe wie süffige Konstruktion von rohem Rotkraut-Salat, krossem Rösti, confierter Entenkeule im Wirsingblatt und gebratener Entenleber - elegant verbunden durch eine ausgezeichnete Entenjuss und zusätzlich gerundet durch einige Stückchen von einem hervorragenden Aal! Dazu ein Pommard, anschließend etwas Käse (Antony, Tourette) sowie ein etwas überladenes Schokoladen-Himbeer-Dessert, dem wir demnächst wieder Crème brûlée oder Îles flottantes vorziehen. Übrigens: Falls sich andere Gastronomen fragen, wieso hier weder im Service noch in der Küche Fachkräftemangel herrscht - angesichts des krossen, exakt angerichteten Schweinebauchs, der hier jüngst am frühen Nachmittag als Personalesen serviert wurde, würden wir selbst jederzeit mit Freuden anheuern!