

Im „Il Gattopardo“ ist der Gast „Chef“

Im Restaurant in der Karl-Glässing-Straße treffen iranische Gastfreundschaft und italienisch-mediterrane Küche aufeinander

Von Martina Meisl

WIESBADEN. „Nur wenn der Gast zufrieden ist, kommt er wieder. Der Gast ist mein Chef“, sagt Jahangir Baradaran. Dass ihm das seit 18 Jahren in seinem Restaurant „Il Gattopardo“ gut gelingt, liegt sicher auch an der in der iranischen Kultur verwurzelten Gastfreundschaft.

Dippegucken



Baradaran kommt ursprünglich aus dem Iran. Gekocht wird im „Il Gattopardo“ aber mediterran. Schon der Vorgänger, ein guter Freund, bot hier unter demselben Namen italienische Küche an. Als der frühere Inhaber zurück nach Italien ging, übernahm Baradaran das kleine Restaurant in der Karl-Glässing-Straße – allerdings erst, nachdem ihn seine Söhne davon überzeugt hatten. Der Gastraum mit den hellen holzverkleideten Wänden und den Spiegeln hatte es ihm zwar gleich angetan. „Aber es war schließlich nicht mein Beruf“,

begründet der 70-Jährige, der eigentlich Designer ist, sein anfängliches Zögern. Bereut hat „Paps“ die Entscheidung nie, und unerfahren war die Familie damals nun auch wieder nicht – sie hatte zuvor fast fünf Jahre lang einen Crêpe- und Dönerladen in der Thalia-Passage. Für die Söhne, die als Schüler dort mithalfen, war diese Zeit prägend: Auch wenn sie andere Berufe gelernt haben, sind alle drei in der Gastronomie gelandet. Die jüngste Schwester wiederum bereitet sich gerade auf ihre Promotion vor, was ihr zumindest jetzt noch die Gelegenheit gibt, im Familienbetrieb mitzuhelfen.

„Im Büro war es mir zu langweilig“, meint Said Baradaran, der Kaufmann für Bürokommunikation gelernt hat. Er ist der Älteste. Mit dem Vater führt er das „Il Gattopardo“. Im Restaurant ist er in seinem Element: Hier freut sich über den familiären Umgang mit Stammgästen genauso wie darüber, neue Leute kennenzulernen. Hier empfiehlt er Weine, erfüllt Sonderwünsche und arbeitet mit den beiden Köchen die Speisekarte aus. Denn die wechselt alle fünf bis sechs Wochen. „Ein paar Klassiker bleiben, aber es gibt immer neue Gerichte – das mögen die Gäste“, hat der Junior-Chef festgestellt. Die Ausrichtung beschreibt er als „ita-



Geschäftsführer Said Baradaran, der den Service leitet, und sein Vater Jahangir tischen auch neue Kombinationen wie ein Doradenfilet auf Spargelrisotto auf.
Foto: Lukas Görlach

lienisch-mediterrane Cross-over-Küche“. „Wir kochen nichts vor, auch nicht die Pasta für den Mittagstisch“, betont er. Das dauert zwar etwas länger, „aber gutes Essen braucht seine Zeit“. Zudem sei die Küche kreativ, jedoch nicht unbedingt aufwendig. Manchmal sind es einfach neue Kombinationen, die den Reiz ausmachen, wie beim Pistazien-Panna cotta, dem Limoncello-Tiramisu oder dem Doradenfilet auf Spargelrisotto. Fisch – darunter bretonischer Kabeljau, Goldbarsch oder Pulpo – steht übrigens nur auf der Tageskarte. „Man weiß

ja vorher nie, was es gerade zu kaufen gibt“, erklärt der 40-Jährige.

Wer will, kann im „Il Gattopardo“ sogar persisch essen – Vorbestellung drei Tage vorher genügt, und Mutter Roya zaubert auf Wunsch Spezialitäten aus der iranischen Heimat. Gegen die Parkplatznot in Wiesbaden haben sich die Baradarans übrigens etwas Besonderes einfallen lassen: Für zwei Stunden übernehmen sie die Gebühren im Parkhaus am Markt – nur ein Grund mehr, warum die „Chefs und Chefinnen“ gerne wiederkommen.

DATEN UND FAKTEN

► **Il Gattopardo**, Karl-Glässing-Straße 3, 65183 Wiesbaden, Telefon 0162-421 28 05, www.ilgattopardo-wiesbaden.de.

► **Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag 11.30 bis 15 Uhr und 18 bis 23 Uhr, Sonntag 17 bis 22.30 Uhr.

► **Preise:** Vorspeisen ab 5,90 Euro, Hauptgerichte 13,90 bis 22,90 Euro. Mittagstisch (Mo – Fr) 10,90 bis 14,90 Euro.

► **Sitzplätze:** innen 38, auf der Terrasse 35. Sonstiges: **Kartenzahlung ab 25 Euro möglich**, Toiletten nicht barrierefrei.

GRUSS AUS DER KÜCHE

► Als „**Gruß aus der Küche**“ schreiben die Gesprächspartner für unsere Leser ein Rezept auf. Das „Il Gattopardo“ empfiehlt einen **mediterranen Pilzsalat mit Schmorzitrone-Vinaigrette**.

► **Zutaten** für 2 Portionen: 2 Bio-Zitronen, 100 g Hagel- oder grobes Meersalz, 150-250 g Champignons, 150 g Kräuterseitlinge, 1-2 Schalotten, 60 ml Olivenöl, frische gezupfte Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano, Petersilie) Salz, Pfeffer.

► **Zubereitung:** Das Salz in eine Auflaufform geben, die Bio-Zitronen auf das Salz setzen und im Ofen bei 160 Grad 25 Minuten schmoren. Aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Pilze putzen, halbieren oder vierteln, in eine große, kalte beschichtete Pfanne (ohne Öl und mit der Schnittseite nach unten) geben, mit einer Prise Salz würzen und bei dreiviertel der Herdleistung garen. Sobald die Pilze „zu“ braun gebraten sind, die in feine Streifen

geschnittenen Schalotten sowie einen EL Olivenöl hinzugeben, 30 Sekunden fertig garen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Die geschmorten Bio-Zitronen halbieren, den Saft durch ein Sieb pressen und mitsamt dem restlichen Olivenöl zu den noch lauwarm gebratenen Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zum Anrichten den Pilzsalat erneut mit etwas Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Mit den Kräutern garnieren.