

Genuss in Dallas: Entdecken Sie die neuen Tasting-Menüs im Rye

Erleben Sie mit dem neuen Degustationsmenü von Rye in Dallas kulinarische Abenteuer. Genießen Sie kreative Gerichte, die traditionelle Erwartungen sprengen – ein Fest für Feinschmecker!

In Dallas schwingt der Kochlöffel ganz hoch, denn die Stadt erlebt zurzeit einen regelrechten Aufschwung in Sachen Degustationsmenüs. Wenn Sie ein Feinschmecker sind und gerne riskieren, sich von einem talentierten Chef mit fünf bis zwölf überraschenden Gängen verwöhnen zu lassen, dann sind die Möglichkeiten jetzt schier endlos.

Witzigerweise ist dieser Trend unabhängig von der Einführung des Michelin Guides. Diese renommierte Auszeichnung ist bekannt für ihre Vorliebe für anspruchsvolle, chefgeführte Gastronomie. Man könnte annehmen, dass die aktuelle Entwicklung in Dallas auf den Guide zurückzuführen ist, aber dem ist nicht so. Lokale Restaurants wie Georgie und Rye haben ihre besonderen Menüs schon lange vor der Ankündigung des Guides in Texas geplant.

Ein Blick auf das Erlebnis bei Rye

Ein Besuch im Restaurant Rye ist geradezu ein Vergnügen. Die Gastgeber, darunter Taylor Rause, Jay Vopatek und Tanner Agar, nehmen ihr Handwerk ernst und haben sich zum Ziel gesetzt, mit jedem Gericht die Grenzen kulinarischer Kreativität zu erweitern. Für die Gäste ist das Teilhaben an diesem Erlebnis purer Spaß. Mit viel Witz und Experimentierfreude bietet Rye

Gerichte, die weit über das übliche Angebot in Dallas hinausgehen.

Das beginnt bereits mit den ersten Gaumenfreuden. Anstelle von gewöhnlichen Servietten erhalten die Gäste zu Beginn kleine schwarze Handtücher. Nach ein paar kleinen Snacks tauchen die Handtücher erneut auf – diesmal sind sie essbar und aus Reispapier gefertigt, gefüllt mit Grana Padano Käse und Porchetta Rilletes. Hier zeigt sich der kreative Einfluss von Ryes Schwesterbar Apothecary, die eine durch die Welt von Alice im Wunderland inspirierte Speisekarte präsentiert hat.

Besonders witzig ist das erste Gericht, das wie ein Dessert anmutet, aber aus herzhaften Snacks besteht. Man nehme ein kleines Pecan Cheesecake, das sich als Blauschimmelkäse entpuppt, oder ein Cannoli, dessen Füllung aus Krabbenfleisch und Kaviar besteht. Ein kulinarischer Zaubertrick, der zum Staunen einlädt!

Ein weiteres Highlight ist eine vegane Variation des klassischen Steak-Tartars, bei der Karotten, Rüben und Fava-Bohnen kunstvoll angerichtet werden und sogar ein spherifiziertes „Eigelb“ aus Kokosmilch darüberprangt. Dieses Gericht ist leicht und erfrischend – ganz ohne Sahne.

Ein paar Gänge später wird ein Stück Lasagne serviert, das auf den ersten Blick wie ein gehaltvoller Fleischgang aussieht. Tatsächlich handelt es sich um eine kreative Zubereitung mit einer Bolognese aus Rüben und Ziegenkäse. Begleitet wird das Gericht von einem Luxus aus einer Sauce aus Ziegenkäse und Erbspüree, das für den benötigten extra Kick sorgt.

Die meisten Speisen sind jedoch genau das, was sie zu sein scheinen. Ein Mini-Birnen-Taco wird mit lange geschmortem Fleisch und einer damit harmonisierenden Mezcal-Sauce serviert, während das halbe Wachtelgericht mit einer Füllung aus Maisbrot und kaninchenartiger Chorizo begeistert. Schließlich verzaubert die „Corn-ucopia“ mit einer herrlichen Kombination

aus Tamel, Huitlacoche, Grieß, sowie einem Eis aus frischem Mais und blauen Tortilla-Chips.

Das Finale der Menüreise erwartet die Gäste mit einem Dessert, das speziell für die Festtage kreiert wurde – ein leicht würziger Schokoladen-Kaffee-Kuchen, garniert mit einem essbaren Tannenzapfen. Ja, Sie haben richtig gehört, und ja, es ist absolut empfehlenswert, ihn zu probieren!

In der ganzen Zeit seit meiner ersten Erfahrung im Rye, bin ich von der Kreativität des Küchenchefs und dem Ansatz, gehobene Küche zu demokratisieren, fasziniert. Während anfangs die Technik manchmal nicht ganz mit der Vorstellungskraft mithalten kann, hat sich die Küche in ihrer Perfektion und Raffinesse weiterentwickelt.

Ryes aktuelles Menü ist ein Erlebnis, das sich mit einem Sterne-Menü aus der ganzen Welt messen kann. Es ist abenteuerlich, verspielt und behält seinen eigenen, individuellen Charakter, ganz ohne sich dem globalen Einheitsbrei der gehobenen Gastronomie zu beugen. Sollten die Michelin-Inspektoren Zeit haben, um die neuen Kreationen zu probieren, könnte Rye in dieser Saison durchaus die Anerkennung erhalten.

So viel Glück hat seinen Preis: Mit Steuern und Trinkgeldern kostet das neue Degustationsmenü fast 250 Dollar. Ja, das ist ein Preis für besondere Anlässe, aber es ist in der Tat ein ganz besonderes Ereignis. Planen Sie eine Feier – suchen Sie sich einen zufälligen Wochentag aus und lassen Sie sich mit essbaren Handtüchern, Kaviar-Cannoli und Mezcal-Sauce verwöhnen.

Rye befindet sich unter der Adresse: *1920 Greenville Ave.*

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at