

P E M P E L F O R T



Gerichte wie gemalt: Massi

Foto: Massi

Meister seines Fachs

Er komponiert seine Gerichte wie ein Maler seine Gemälde: Der junge Iraner Massi Fudazi ist ein kulinarischer Artist. Im letzten Sommer eröffnete er im ehemaligen Leo's sein Restaurant, wo er eine internationale Küche mit persischem Kolorit serviert. Gourmets sind entzückt.

Massive Holztische mit Blumenschmuck, bequeme Ledersitze, Schwarzweißfotografien an den hellen Wänden: elegant und einladend hat Massi Fudazi das Ecklokal gestaltet. „Wir sind Genuss“ lautet der Slogan des Hauses und der beginnt für den Inhaber und Küchenchef mit einem schönen Ambiente für seine Gäste. Erstberuflich ist Massi Fudazi Modedesigner, das Kochen hat er autodidaktisch gelernt, war viel auf Reisen und hat sich von den Küchen Europas inspirieren lassen. In seinem eigenen Restaurant verwirklicht er nun seinen persönlichen Stil. Ab 12 Uhr bis zum frühen Abend gibt es wechselnden Mittagstisch, der für knapp zehn Euro fabelhafte Kreationen offeriert. Hausgemachte Spätzle mit Hüftsteakstreifen und Champignons in Trüffelrahmsauce zum Beispiel. Oder eine vorzügliche, butterzarte Kalbsleber, serviert mit geschmorten Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelpüree an einer intensiven Schalotten-Rotwein-Jus. Signature Dish ist die „Papillote Massi“, eine Trilogie aus dem Meer mit Drillingen, gedünstetem Gemüse und Hummerschaum. Safran spielt eine große Rolle und verleiht vielen Speisen die besondere Note – Safran-Aioli zum Kalbschnittel, Safran-Sauce zum Label-Rouge-Lachs oder goldgelber Safran-Risotto, Beilage zum Doradenfilet im Brikteig mit Gambas. Sonn- und feiertags lädt das Massi zum Frühstück, das ebenfalls ungeahnte Genüsse verspricht, etwa pochierte Eier mit Rote-Beete-Hummus und Avocado-mousse. Massi Fudazi fertigt übrigens auch köstliches Fingerfood: zu probieren bei Wine-Tastings und anderen Events. **bk**

Massi, Moltkestr. 110, Düsseldorf, 0211-15206315, Di-Fr 12-24, Sa 17-24, So 10-24, Küche bis 22.30 Uhr; massi-restaurant.de