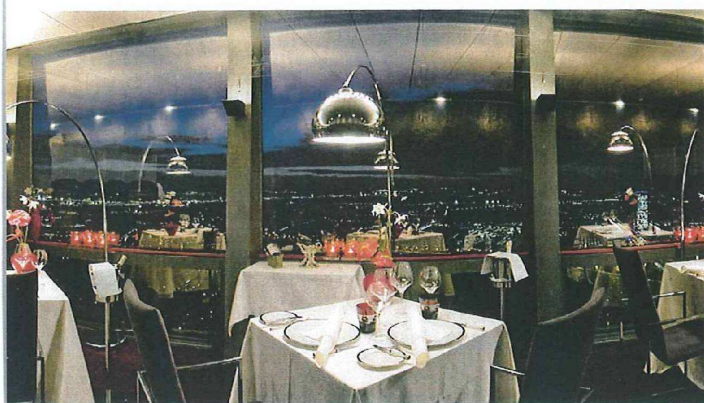


Kulinarische Höhenflüge

Das Restaurant 181 First im Olympiaturm kann man schon rein optisch nicht verfehlen. Und auch gastronomisch ist dieser „Ort des guten Geschmacks“ geradezu prädestiniert für wahre Gipfelgenüsse. 181 Meter über dem Alltag sorgt seit Oktober 2009 einer der Großen seiner Zunft wieder für Furore.



Otto Koch zählte einst mit Eckart Witzigmann, Gerhard Gartner und Heinz Winkler zu den Pionieren der deutschen Sterneküche. Nach 16 Jahren ist er zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. 181 Meter über dem Alltag sorgt der Oberbayer hier seit Oktober 2009 wieder für Furore. Im Drehrestaurant des Münchener Olympiaturms verwöhnt er die Gourmetgemeinde mit gleich zwei Konzepten: ausgefeilte Gourmetmenüs der Extraklasse im Restaurant 181 First und unkomplizierte Frischeküche im Restaurant 181 Business. Die Assoziationen zeigen sich angelehnt an die Premium-Klassen von Flugzeugen und so darf man sich voller Vorfreude auf kulinarische Höhenflüge freuen, die Herz und Gaumen gleichermaßen beglücken. Und natürlich das Auge, denn weit geht der atemberaubende Blick von hier oben über die Weltstadt mit Herz.

Das Ergebnis von Otto Kochs kochkünstlerischem Repertoire kann sich sehen und genießen lassen. Schon beim Amuse Bouche, das mit einem Otto-Koch-Klassiker, der „falschen Prinzregententorte“, fast schon ein Stück deutsche Kochgeschichte präsentiert, gerät selbst das Panorama zur Nebensache. Nicht durch die Fülle unterschiedlichster Aromen und Küchenrichtungen, sondern durch eine sublimen Reduzierung auf hervorragende Produkte und deren perfekte Zubereitung gerät eine Aromenreise im Rahmen eines mehrgängigen Menüs im Restaurant 181 First zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Das Langustinentatar serviert Otto Koch mit einer Perle vom Sevruga-Kaviar, gefolgt von Zweierlei von violetten Kartoffeln und Rauchsaiibling. Sehr schön auch Ravioli von Trüffelsaft und schwarzem Trüffeln. Zuverlässig umschmeichelt die gebratene Gänseleber mit Orangen-Oliven-Ratatouille, Mispel-Limettenbutter und gebackener Marinade die Sinne der verwöhntesten Gäste. Ein Meisterwerk, die Bresse-Taube in der Schweinsblase in zweierlei Gängen serviert: die Brust auf Graupenrisotto mit Taubenfond und gefüllte Schenkelchen im Salatnest. Bayerische und internationale Käsespezialitäten sowie allerlei süße „Verführungen“ runden den Reigen der Gaumen-Events ab. Dass Otto Koch sich mit solchen Kreationen oder einer Ente, die er in der Luft tranchiert, wie eh und je in Höchstform zeigt, beweist nicht nur die Tatsache, dass die First-Tische fast immer ausgebucht sind, sondern auch die Auszeichnung mit 17 Gault-Millau-Punkten. Sie wurden nicht einmal vier Wochen nach der Eröffnung verliehen. ■

WWW.RESTAURANT181.COM

DAS KLEINE, sehr feine Restaurant 181 First verwöhnt seine Gäste mit höchsten Genüssen.