

CLASSIC DRIVER

In den Engine Rooms finden Petrolheads und Gourmets ihren Himmel auf Erden

Lead

Wenn man über die geparkten Porsche 997 bei Hexagon Classics in Nordlondon blickt, käme man nie darauf, dass hinter den Klassikern, die das Kerngeschäft bilden, ein Restaurant verborgen ist. Tritt man aber ein, entdeckt man einen sensationellen Mix aus edlem Metall und feinsten Kochkunst.



[Die Engine Rooms](#) wurden von Paul Michaels, Vorstand von Hexagon Classics, und seiner verstorbenen Frau Racheline Michaels, die auch für das Interior Design verantwortlich war, aus der Taufe gehoben. Diese außerordentlichen Räumlichkeiten konnten entstehen, wenn Kosten keine Rolle spielen, um Petrolheads und Foodies gleichermaßen ein Fest zu bereiten. Wenn man die Engine Rooms betritt, vorbei an einem Querschnitt eines 4,2-Liter-Jaguarmotors, findet man sich an Bar und Empfang wieder, wo man alles vom Cappuccino bis zu einem Espresso Martini genießen kann, während man sehnsuchtsvoll das Aufgebot an Traumwagen betrachtet, die auf der unteren Showroom-Etage präsentiert werden. Wenn man je die gute Aussicht eines Restaurants loben wollte, dann wäre das jetzt der Moment. Was dem Besucher sofort auffällt, ist die hochwertige Verarbeitung der Einrichtung sowie deren handwerkliche Brillanz. „Wenn ich zu Beginn gewusst hätte, was wir letztlich ausgeben, hätte ich erst gar nicht angefangen“, lacht Paul. „Kein vernünftiger Mensch hätte das gewagt.“ Obwohl die Engine Rooms durch ihr exquisiten Design bestechen, interessiert sich Paul nicht sonderlich für Michelin-Sterne.



Während man an der Bar entlang schreitet, entfaltet sich ein Raum von einer so fulminanten Größe, die für ein Lokal in London schier unglaublich scheint. In der Küche, die sich wie ein „L“ um den luftigen Sitzbereich schmiegt, begegnen wir Chefkoch James Harrison, der gerade mit verschiedenen Zutaten experimentiert und mit seinem Team scherzt, ehe der Ansturm zum Lunch über sie hereinbricht. Für ein Restaurant, das erst vor wenigen Monaten eröffnet wurde, wirklich alles erstaunlich „bewohnt“ – die Wand ist über und über bedeckt mit automotiven Kunstwerken, die alle eigens von Pauls Kindern ausgesucht wurden. Es ist ein ungewöhnlich sonniger Tag in London und wenn man draußen sitzt, vom Stadtgetöse isoliert und mit einem Blick auf die Baumwipfel und Wolken, könnte man fast vergessen, dass man sich nicht in der ländlichen Idylle der Cotswolds befindet. Doch der äußere Gastbereich dient einer doppelten Aufgabe. Gebaut während der schwierigsten Zeit der Pandemie, sind die Engine Rooms ein Restaurant, das für die Ära nach Covid entworfen wurde. Mit reichlich Platz zwischen den einzelnen Tischen und einem leichten Lufthauch, der durch diesen Ort weht, bieten die Engine Rooms eine willkommene Abwechslung von überfüllten und engen Restaurants im Herzen der City. Und sollte das Londoner Wetter dann doch seinem Ruf alle Ehre machen, dann sorgt eine großflächige Markise sowie einige Heizlüfter dafür, dass dieser Hof das ganze Jahr über angenehm temperiert ist.





Der Innenhof wird von der Straße durch den Event-Bereich getrennt. Dieser wurde in zwei Säle unterteilt, die ihre eigenen voll eingerichteten Küchen besitzen und vermietet werden können. Die Engine Rooms boten bereits die Kulisse für eine erste Hochzeit, die ihnen 160 glückliche Gäste bescherte. Paul stellt sich hier drei bis vier Veranstaltungen pro Woche vor, die vor allem von Kunden organisiert sein sollen, aber er will auch als Hexagon-Gastgeber zu Jazzabenden einladen. Am anderen Ende des Innenhofs befindet sich Bottles 'N Jars, Pauls Interpretation von Harrod's berühmter Food Hall, üppig bestückt mit seinen mediterranen Lieblingszutaten und einem anspruchsvollen Weinsortiment, das von Sommelier Bert Blaize zusammengestellt worden ist. Von ihm stammen auch die vorgeschlagenen Weine für die einzelnen Menüfolgen des Restaurants.



Nach unserer Tour durch diesen umwerfenden Komplex setzten wir uns mit Küchenchef James Harrison zusammen, um mehr über die Kreationen des Menüs zu erfahren. Obwohl er noch jung ist und seine Leidenschaft nach wie vor brennt, hat James bereit einige Karriereetappen absolviert. Zu seinen früheren Stationen gehörte auch das Taka Marylebone, das er mit Taji Maruyama, Executive Chef beim berühmten Restaurant Nobu, eröffnete. „Das Hauptkonzept der Engine Rooms ist mediterran, wobei wir den Begriff modern europäisch bevorzugen“, erklärt James. „Uns ist Nachhaltigkeit und die Förderung lokaler Zulieferer ein Anliegen. Wir versuchen, Flugmeilen einzusparen – umso weniger Zutaten transportiert werden müssen, umso besser.“ Beeindruckend ist, dass man auf der Speisekarte fast kein rotes Fleisch entdeckt, bis auf die Spezialität des Salzwiesenlammes von der Küste Cornwalls. Selbstredend ist alles je nach dem aus Freilaufhaltung und kontrolliertem landwirtschaftlichem Anbau.



Paul hat seit zehn Jahren nicht mehr rotes Fleisch gegessen und ist ein ebenso leidenschaftlicher Proponent der Ökologie wie James: „Was sich gerade mit der globalen Erwärmung abspielt, ist so offensichtlich, dass wir nicht weitermachen können wie bisher. Ich hoffe, dass rotes Fleisch überall von den Speisekarten verschwindet – zu Recht.“ Sein Wunsch ist, „dass ich etwas anbiete, das Menschen mit gutem Gewissen genießen können, und ohne Sorge, dass sie dadurch zu einem weltweiten Problem beitragen.“ Paul ist klar, dass ohne Steak auf der Karte ein gewisser Teil der Kunden wegbleiben wird. „Aber hier gibt es auch noch genügend andere Leckerbissen, die man als Alternative probieren kann.“





Während ich auf einige Kostproben der Speisekarte warte, wird ein delikates leichtes Focaccia gereicht und dazu ein fein aromatisches Olivenöl serviert, wie ich es noch nie erlebte. Wer braucht schon Brot, man könnte sich diesen Saft direkt aus der Flasche genehmigen. Als Nächstes erscheinen der von Hand gesammelte Devon-Krebs, verdichtete Gurke, Regenbogenrettich und herausgebackener Tapioka-Krebs auf dem Tisch – ein kunstvoll arrangiertes Mal, das alle Aromen der Küste bereithält. Der Krebs ist zwar der Hauptdarsteller auf dem Teller, aber auch die Gurke trägt zum intensiven Geschmackserlebnis bei: Die kühlende, knackige Textur kontrastiert wunderbar mit dem weichen und salzigen Krebsfleisch. Nach diesem ersten Menüpunkt durften sich Augen und Geschmacksnerven auf eine marinierte Meeräsche. Ein Gericht, das ein Farbenschauspiel ist mit dem geräucherten Eigelb in der Mitte zwischen Meerfenchel, Pistazien und Tomaten-Confit als Dressing. Hier wird der delikate Geschmack des Fisch mit einem Hauch von Gewürzen untermalt, die andeuten, welche Fülle an Einflüssen in der Küche zum Einsatz kommen. „Das Menü ist sehr Fisch-fokussiert und Gemüse-lastig“, erläutert James. „Wir bemühen uns, europäische Klassiker neu zu interpretieren, aber ohne Exzesse und ohne unsere Kunden abzuschrecken. Ein Phänomen, das bei anderen Top-Restaurants durchaus vorkommt.“



Wenn man die Zutaten Interior Design, die exquisite Ausführung der Details und ein funkelnendes Menü, das selbst den schlichtesten Geschmack von der Exzellenz der Engine Rooms zu überzeugen vermag sowie die ökologische Ausrichtung und die familiäre Atmosphäre zusammenfügt, dann ist hier eine Londoner Lokalität, die man sich nicht entgehen lassen darf. Das perfekte Beispiel für diese lukullische Erfahrung, ist die Art wie Paul mit seinen Angestellten umgeht. „Ich habe betont, dass Kunden und Staff gleichermaßen behandelt werden“, sagt er. „Sie bekommen dieses gute Essen, es mangelt ihnen an nichts und sie wirken alle zufrieden – das ist wirklich wichtig.“ Wenn man einen Nachmittag lang Gelegenheit hatte, zu erleben, was Paul mit den Engine Rooms geleistet hat, und das vor dem Hintergrund einer globalen Pandemie mit ihren Einschränkungen und wirtschaftlichen Folgen, dann ist das ein Erfolgsrezept.

Fotos: Tom Shaxson © 2021
Galerie

