

JE NAH SAISON

ES ERFORDERT MUT, SICH ALS NICHTASIATE AN DER KÜCHE DER TIGERSTAATEN ZU ORIENTEREN.

DIRK ALBRECHT, INHABER UND KOCH DES INDOCHINE HAT IHN.

IN DER HEIMELIGEN ATMOSPHÄRE EINES GESCHMACKVOLL MIT ASIATIKA DEKORIERTEN EINRAUMLOKALS TRÄGT ER UNS PERSÖNLICH DAS KLEINE ANGEBOT VOR.

EINE FESTE KARTE GIBT ES NUR MITTAGS, ANSONSTEN WIRD GEKOCHT, WAS SAISON UND MARKT GERADE HERGEBEN.

SO WIRD BEWUSST REGIONALES MIT KOLONIALEN ELEMENTEN KOMBINIERT, WIE IN DEM SALADE INDOCHINE MIT RUCOLA, PAPAYA, BAMBUSSPROSSN, SOJAKEIMEN UND EINEM HAUCH ANIS. DER SALAT KÖNNTE KRÄFTIGER GEWÜRZT SEIN, SO DOMINIERT ALLEIN DIE DERBE RAUKE. DIE HALBMONDFÖRMIGEN REISKLÖSSCHEN HAR GAU, GEFÜLLT MIT KRÄUTERTOFU, SIND GESCHMACKLICH AUSGEWOGENER. DIE ZEIT BIS ZUM NÄCHSTEN GANG VERTREIBEN WIR UNS MIT BANH TRANG . DAS KRABBE NBROT WIRD UNAUFGEFORDERT MIT VIER DIPS AUFGETRAGEN, DIE KÖSTLICH MUNDEN: CHILI- FRÜHLINGS ZWIEBEL, CHILI-KORIANDER, MANGO-INGWER, PFLAUME-SENF.

WUNDERVOLL PASST DAZU DER DUFTENDE GEISHA-TEE MIT KIRSCHBLÜTEN. OBWOHL DIE KLEINE WEINAUSWAHL AUCH LOCKT .

ÜBER DIE GLASVITRINE HINWEG BEOBACHTEN WIR INTERESSIERT, WIE IN DER OFFENEN KÜCHE DIE HAUPTGERICHTE À LA MINUTE ZUBEREITET WERDEN. WENIG SPÄTER STEHEN DIE BARBARIE-ENTENBRUST UND TIGERPRAWNS AUF DEM HOHEN BISTROTISCH. DIE ENTENSCHNEIBEN AUF REISNUDELN SIND MIT KURZ SAUTIERTEN SHITAKE-PILZEN UND FRISCHGEMÜSE ABGERUNDET, WOBEI DAS FLEISCH ETWAS ROSIGER SEIN KÖNNTE. DIE RIESENGARNELEN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN WERDEN OHNE REIS, MEHR ALS EINE SUPPE SERVIERT, DIE DURCH SEETANG UND KAREMELLISIERTEN ANIS EINE GANZ EIGENE NOTE ERHÄLT. NUR DÜRFTEN AUCH DIE MEERESFRÜCHTE ETWAS KÜRZER GEGART SEIN. EIN MANGO-FRAPPE UND DER KALORIENBOMBIG SÜSSE "CAFE TRUNG" MIT EIERSCHAUM RUNDEN DAS MENÜ AB, DEM ES SICHER NICHT AN LEIDENSCHAFT FEHLT.

AUTOR : THOMAS WINZKER

ESSEN UND TRINKEN:

SERVICE:

AMBIENTE:

AUSZUG AUS

DELIKATESSEN AUSGABE 2010 / 2011

