Foto: Fotolia

Lecker lesen

Die große Messer-Bibel

Sagt einem jeder Koch, oft auch mit erhobenem Zeigefinger: Mindestens ein gutes Messer braucht's in der Küche! Bloß welches? Tim Hayward stellt in seinem Buch mehr als 40 der schärfsten Küchenhelfer vor. Grob erklärt er die richtige Handhabung, Schnitttechniken und Material, dann geht's in die Details. Europäische, chinesische und japanische Messer werden vorgestellt, jeweils mit einem kleinen Steckbrief und einer ausführlichen Beschreibung des richtigen Einsatzes. Kein Buch für jedermann – aber wie sagt's Meisterkoch Anthony Bourdain so schön? „Klingen-Erotik pur!" *NR*

„Messer": 224 S., Dumont, 28 Euro

Genuss-Tipp

Empfehlungen der MOPO-Redakteure

Leckeres Sandwich mit Kichererbsen aus dem Kühlregal

Bitte nicht die Nase rümpfen, aber ich möchte hier eine Lanze brechen – und zwar für die Fertig-Sandwiches von Penny. Ja, jetzt sieht jeder matschigen Thunfischbrei auf labbrigem Weißbrot vor sich und schüttelt sich innerlich. Aber die neuen Sorten sind einen Versuchs-Bissen wert, besonders wenn man es eilig hat. Mir hat es besonders die Sorte „India" (1,99 Euro) angetan. Vegetarisch mit Kichererbsen und Krautsalat, exotisch gewürzt. Dazu mit Ölsaaten und Chiasamen im Weizenbrot.

Florian Quandt

Fragen und Anregungen an: gastro@mopo.de

Vor 20 Jahren eröffnet: Das „Raw like Sushi" hat sich einen Namen mit kreativer „eingedeutschter" Sushi-Küche gemacht.

Foto: raw like sushi & more

Sushi kann auch Rock 'n' Roll

Eppendorf „Raw like Sushi": Keine Angst vor unkonventionellen Reis-Rollen

Von STEPHANIE LAMPRECHT

Vor 20 Jahren waren Grit Vehren und Jörg Schelletter die ersten Nicht-Japaner, die sich trauten, in Deutschland ein Sushi-Restaurant zu eröffnen: im Hamburger Grindelviertel. Inzwischen residiert „Raw like Sushi" in Eppendorf – und die japanischen Sushi-Köche schütteln nicht mehr ganz so fassungslos den Kopf über die verrückten Kreationen ihrer Chefin.

Frische Erdbeeren und karamellisierte Cashewkerne? Mangochutney und Erdnusscreme? Was immer man in Reis wickeln kann, mit und ohne rohen Fisch, Grit Vehren probiert es aus: „Nach so vielen Jahren weiß ich, was zusammenpasst", sagt die Mit-Inhaberin des „Raw like Sushi". „Asiatisch, aber eingedeutscht", fasst sie die Restaurantküche zusammen. Jeden Monat denkt sie sich acht neue Maki-Arten aus (in diesem Monat benannt nach Filmklassikern à la „Wie angelt man sich einen Millionär?"), von denen es nur die vier erfolgreichsten auch im kommenden Monat auf die Karte schaffen.

Die Idee zum Sushi-Restaurant, erzählt Grit Vehren, hatte ihr Geschäftspartner und damaliger Ehemann Jörg Schelletter, der Anfang der 90er Jahre den Sushi-Boom in Kalifornien miterlebte. Von Anfang an gab es im „Raw like Sushi" neben den klassischen japanischen Makis auch eigene Kreationen, quasi Rock-'n'-Roll-Sushirollen: „Unsere Köche haben manchmal ganz schön den Kopf geschüttelt und ‚Chefin, Chefin' gesagt", erzählt Grit Vehren lachend.

> **„Unsere Sushi-Köche schüttelten manchmal ganz schön den Kopf…"**

Die Auswahl an vegetarischen und veganen Makis und Salaten ist erfreulich groß. Wir starten mit einem Linsen-Mangosalat mit Avocado (9,50 Euro) und Spinat-Feta-Frühlingsrollen (6,60 Euro). Beides geschmacklich eine Eins, nur die Mango hätte etwas reifer sein können.

Weiter geht's mit Makis „Raw goes green", mit Mango Chutney, Ruccola, Pinienkernen und Shiso Kresse – ungeahnt harmonisch. Und den „Veggie Rolls" (6,20 Euro) mit Mango, Avocado, Feldsalat und Cashewkernen im Reispapier und „Red Green" mit Avocado, getrockneten Tomaten, gehackten Pistazien, Feldsalat, roten Chilis, Minze. Alle vegan und so lecker, dass man sich in den Rollen rollen möchte, je 6,20 Euro für sechs Stück.

Auch „Veggie Superstar" mit Spargel und gerösteter Paprika und „Veggie Love" mit panierter Zucchini und Cocktailtomaten (7,20 Euro) machen ihren Namen alle Ehre. Zum Abschluss das Dessert, für das „Raw like Sushi" berühmt ist: Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (6,90 Euro).

Tolles Restaurant für experimentierfreudige Sushi-Kenner, die endlich mal wieder mit ihren anspruchsvollen Veggiefreunden essen gehen wollen.

➤ Raw like sushi, Martinistraße 5, tägl. ab 18 Uhr, Tel. (040) 47 67 31, raw-like-sushi.de

UNSER URTEIL (max. 5 Punkte)

Zubereitung	★★★★★
Service	★★★★★
Weinkarte	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Gesamtbewertung	★★★★★

+++ Gastro-News +++ Gastro-News +++

„Craft Beer Days" in der Schanze

20 Brauereien haben sich für die „Winter Beer Days" in den Schanzenhöfen rund ums „Alte Mädchen" angekündigt und rund 140 Craft-Beer-Sorten im Gepäck, die natürlich auch probiert werden können. Sie tragen klingende Namen wie „Lumberjack Winter Ale", „Delirium Christmas" oder „Black Swan Stout" und stammen von Brauern aus Deutschland, Dänemark und Belgien. Auch Lokalbrauer wie „Ratsherrn", „Hopper Bräu", „Kehrwieder", „Wildwuchs" und „Circle 8 Brewery" sind dabei. Das Rahmenprogramm bietet zahlreiche kostenlose Workshops, Live-Musik und diverse kulinarische Spezialitäten.

25.11., 12-23 Uhr, „Altes Mädchen", Lagerstr. 28b, 5 Euro, Tastinggläser gegen Pfand, Bier: 1 Euro (0,1 l) bis 3 Euro (0,3 l)

Nostalgiefahrt zum Grünkohlessen

Eine Nostalgiefahrt kombiniert mit deftigem Grünkohl-Schmaus bietet die S-Bahn Hamburg: Der Traditionszug 470 128 aus dem Jahr 1969 startet am 18.11. um 13.05 in Ohlsdorf zur Fahrt nach Aumühle (Zustieg auch in Altona und Blankenese). Im Zug gibt es Getränke und Souvenirs. Gegen 15 Uhr ist Aumühle erreicht, wo ein kurzer Fußweg zum Restaurant „Waldesruh am See" führt. (Karten inkl. Essen 29/14,50 Euro, bis 16.11. in den HVV-Servicestellen).

„Die Kochprofis" regional

Seit gut zehn Jahren sind „Die Kochprofis" bei RTL 2 im Einsatz. Für ihr neues Buch („Die Kochprofis – On Tour in Deutschland", 19,90 Euro) haben Andi Schweiger, Frank Oehler und Nils Egtermeyer regionale Klassiker gesammelt. 80 Gerichte sind dabei zusammengekommen – vom Labskaus bis zum Zwiebelkuchen.

Foto: Henning Angerer/hfr

Wie schmeckt's denn da?

„Marinehof": Mal indisch, mal norddeutsch, immer gut

Im Marinehof in der Neustadt ist nicht nur für gutes Essen gesorgt, auch um die Unterhaltung muss man sich keine Sorgen machen. Von den Fensterplätzen unten und von der Empore aus haben die Gäste den besten Blick auf das Treiben auf der lebhaften Fleetinsel. Bereits seit 1990 überzeugt das Restaurant mit den gusseisernen Säulen im Neidlingerhaus von 1885 mit Qualität. Empfehlenswert sind die indisch inspirierten Linsengerichte oder der norddeutsche Speckrübeneintopf. Einige Gäste kommen nur wegen des Chicken-Salad-Sandwiches oder wegen der italienischen Mandeltorte. Weil das alles schmeckt und weil die City-Lage perfekt ist, ist es meistens voll: Tischreservierung auch mittags empfohlen! *AGF*

➤ **„Marinehof":** Admiralitätstraße 77 (Neustadt), Mo-Fr 11.30 – 1 Uhr, Sa 11 bis 1 Uhr, So Ruhetag

Corinna Rübenberg kümmert sich im Marinehof um die Gäste.

Foto: Gerlers

„Onkel Curry": Diese Wurst ist richtig scharf

Currywurst ist nicht gleich Currywurst: Aus dieser Erkenntnis machten die Brüder Florian und Sebastian Bauke eine Tugend und schufen ihre eigene Wurst samt Soßen. Das Fleisch für die Wurst kommt von einem regionalen Bauern, der zwar nicht Bio produziert, aber laut den Brüdern viel Wert auf artgerechte Tierhaltung legt. Der Renner ist der Chili-Käsebeißer mit verschiedenen Chilisorten, darunter der schärfste Chili laut Guinnessbuch der Rekorde. An den Soßen haben die Brüder 1,5 Jahre gearbeitet. Das Ergebnis ist sensationell. Inzwischen hat sich das auch über Hamburgs Grenzen hinaus herumgesprochen, zuletzt wurden die Männer von „Onkel Curry" für das Catering der Band Revolverheld gebucht. Mittlerweile haben die Brüder mehrere Catering-Wagen. *RUEGA*

➤ Wer selbst probieren will: Die Brüder stehen von Mo-Sa vor dem Famila-Markt am Eichenlohweg in Steilshoop. Buchungen www.onkelcurry.de

Die Männer vom Curry-Grill haben die Lage im Griff.

Foto: Ruega

HELBING helbing-kuemmel.de /helbingkuemmel HELBING Hamburgs feiner Kümmel seit 1836. HELBING