



Matutja Kahika (37) lässt sich Sven Schlimmes (41) kreative Küche im „Raw Like Sushi & More“ schmecken.

## GASTRO

# Süße Früchtchen zum Hauptgang

Es muss nicht immer klassisch sein: Wilde Experimente mit Erdbeeren

Bei Muttern gab es sie gezuckert, mit Milch oder Sahne. Erdbeeren als klassischer Nachtisch stehen in dieser Saison natürlich auch wieder auf sämtlichen Dessert-Karten. Doch der Top-Trend lautet: Erdbeeren als Hauptgang! Wie einfallsreich Köche sind, zeigt sich, wenn sie mit der süßen Roten experimentieren.

Sobald Sven Schlimme sich im „**Raw Like Sushi & More**“ (Martinistr. 5, Tel. 47 67 31, geöffnet täglich ab 18 Uhr) ans Werk macht, sorgt er bei den Gästen für freudiges Erstaunen. Flusskrebsschwänze, Minze, Erdbeeren und eine mild-säuerliche Creme im Tempura-Mantel nennt er frech „Gangnam-Style-Maki“. Soll diese Sushi-Variante mit Tunfisch, Erdbeeren und Mandeln serviert werden, bestellt man den „kleinen Eisvogel“. Soll's deftiger sein? Dann gibt es Tunfisch auf gepfefferten Erdbeeren an Duftreis – ein Gast am Nebentisch schwärmt von einer „Geschmacksexplosion“. „Alleine durch die bestechend rote Farbe sind Erdbeeren ein optisches Highlight in vielen Gerichten“, sagt „Raw Like Sushi & More“-Chef-in Grit Schelletter. „Unsere Erfahrung zeigt, dass Erd-

beeren wunderbar zu Fleisch passen – so wird aus eher winterlicher Entenbrust ein sommerliches Gericht, das gute Laune macht!“ Beschwingt kommt man auch aus dem „**Leaf**“ (Eulenstr. 38, Tel. 87 09 51 77, Öffnungszeiten Di-So 17-23 Uhr). Hier betört das süße Früchtchen ebenfalls im Kreativ-Stil: Als Vinaigrette zum Wildsalat mit glasierten Teltower Rübchen ergibt sich ein herb-frisch-süßes Wechselspiel, das sich auch bei den Balsamico-Erdbeeren mit Orangen-Frischcreme findet. Gebratener, weißer Spargel – direkt vom Feld zu frisch geernteten Erdbeeren mit Vanille und krossem Parmaschinken lässt sich im „**Glantz & Gloria**“ (Hamburger Str. 2b, 22941 Dellingsdorf, Tel. 04532/28 05 59) genießen. Vorsicht: Haben Sie Kinder dabei, die den „Räuberteller“ für null Euro verlangen, bringen Sie Ihr Essen in Sicherheit. „Räuberteller“ bedeutet „Angriff auf den Nachbarteller“! Und wer nach der leckeren Mahlzeit immer noch nicht satt ist, dem empfiehlt sich der Gang vor die Tür. Hier können Sie die roten Beeren noch für kurze Zeit selbst pflücken.

Paula Ortiz