

JAPANISCH ZENKICHI

KATEGORIE: **GEHOBEN** Zwei Wörter
ESSEN kann jeder Ja-
ATMOSPHERE panisch, nach-
PREIS/LEISTUNG dem er im Zen-

kichi gegessen hat. Zum einen „Omakase“. Das heißt so viel wie „Auswahl des Chefs“. Man bestellt nicht von der Karte, sondern überlässt dem Koch die Auswahl. Im Zenkichi muss man das sogar. Denn à la carte gibt es hier (noch) nicht. Das zweite japanische Wort lautet: „Sumimasen“. Das heißt „Entschuldigung“.

Das Zenkichi ist kein normales Restaurant. Im Grunde ist es ein unterirdischer Bambuswald. Schmale Wege mit Trittplatten und lackierten Steinen bilden ein Labyrinth, das zu kleinen Separees führt. Den Nachbartisch sieht man nicht, man hört ihn höchstens. Sumimasen. Das Rollo geht auf, das das Separee abtrennt. Die ganz in Schwarz gekleidete Kellnerin bringt die Karte. Nicht, dass man wählen könnte, aber man liest, was kommt: Eine Misosuppe vorneweg mit kleinen Fischklößen, eine kalte Platte, de-



ren Attraktion das Sashimi von der Gelbflossenmakrele ist, ein Spinatsalat mit ganz zartem, fast quarkartigem Tofu. Zwischen all den Gängen: Sumimasen. Rollo hoch, neue Teller kommen, andere werden abgeräumt. Rollo runter.

Immer wieder gibt es schöne Details. Was ist das eigentlich für ein Blatt, das da im Tempurateig mit Matcha-Salz serviert wird? Wie schafft die Küche es, dass der Kabeljau fabelhaft saftig bleibt und die Haut gleichzeitig kross gegrillt ist? Genau so das Tataki, ein zartes Filet Mignon, superkurz gegrillt, aber mit schöner Kruste.

Präzisionsarbeit ist auch die Salmon Ikura Mini Don. Nicht nur ist der Reis perfekt gekocht, wie das wohl nur Japaner machen, er hat auch genau die Temperatur, dass der rohe Lachs darauf nicht nachgart. 65 Euro kostet das Menü. Nicht wenig, wenn man bedenkt, dass der Wareneinsatz bei einem festen Menü deutlich einfacher zu kalkulieren ist als bei einer großen Karte. Trotzdem: Allein wegen des Ambientes ist ein Essen hier ein Erlebnis. FELIX DENK

Johannisstr. 20, Mitte, U Oranienburger Tor, Di-Sa 18-23 Uhr, Tel. 24 63 08 10
www.zenkichi.de



MEXIKANISCH NETA

KATEGORIE: **GÜNSTIG** Eigentlich konnte
ESSEN man davon
ATMOSPHERE ausgehen, dass
PREIS/LEISTUNG die Welle schon

durch sei. Vor drei Jahren gab es die große Tacomania in Berlin. Im Wochentakt eröffneten neue Tacoläden und als dann

noch der Streetfood-Boom ausbrach, ist wohl alles, was man in einen Maismehltortilla wickeln kann, schon mal über irgendeinen Tresen gewandert.

So gesehen hat wohl niemand auf das Neta gewartet, ein neuer Imbiss am Weinbergsweg in Mitte. Und man kann auch nicht sagen, dass sie hier alles anders machen würden als die Konkurrenz, aber eben manches besser. Das Ambiente ist eher minimalistisch. Hellgraue Wände, nackte

Glühbirnen, altes Holz, Metallhocker. Dem agenturigen Mittagspublikum gefällt es. Schon kurz nach der Eröffnung war der Laden gut gefüllt.

Einwandfrei sind die Burritos und Quesadillas mit diversen Soßen und Füllungen (Schwein und Rind, mariniert und lange geschmort sowie Hühnchen und als vegane Option Aubergine). Am interessantesten sind aber die Tacos mit den frisch gebackenen Tortillas. Schon optisch. Nimmt man das Best-of des Neta (Cristobal, 7,50 Euro), bekommt man drei Varianten. Einen ganz klassisch hellbraunen, einen blauen und einen pinken. Während der eine aus dem Mehl einer blauen Maissorte ist, wurde letzterer mit Rote-Bete-Saft gefärbt, was sich in einem erdig-süßlichen Geschmack niederschlägt. Sie ist gefüllt mit butterzart geschmortem Rindfleisch. Der Clou: Obendrauf kommt neben Koriander, pink eingelegten Zwiebeln und einem Klecks Sour Cream eine Mangosose mit dem Punch einer extrascharfen Habanero-Chili. Fast-food de luxe. FELIX DENK

Weinbergsweg 5, Mitte, U Rosenthaler Platz, Tel. 68 83 30 80, Di-So 12-22 Uhr,
www.neta.de