

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET!



OUKAN: Zen-Klosterküche am langen Holztisch

BERLIN / OUKAN SAKRAL, REGIONAL, VEGAN

EINE TÜR IM HINTERHOF, kein Schild, nur eine Klingel. Dahinter geheimnisvolles Halbdunkel, eine Lounge, Separees, im Hauptraum mit beinah sakralem Flair setzen pechschwarzer Granit und geflammtes Zedernholz Akzente. In diesem Ambiente interpretiert Martin Müller (zuvor im Berliner „Tisk“) auf vegane Weise aus regionalen Gemüsen die Klosterküche der Zen-Buddhisten neu. Alle Sinne sollen, so die Lehre, beim Essen aktiviert werden.

Harmonisch komponiert waren Säure, Süße, Bitteres und Umami bei Seitan und karamellisierter, mit Himbeeressig abgelöschter Roter Bete mit geröstetem Buchweizen, Distelöl und Süßkartoffel. Ein überraschendes Zusammenspiel gelang Müller, der zur Vorbereitung tatsächlich im Kloster war, beim Millefeuille aus Grünkern-Petersilien-Risotto, Edamame-Püree mit Ingwerschnipseln, knackigen Kohlblättern und mit Miso, Yuzu und Reisessig eingelegtem Kohlrabi. Frisch und aromatisch der Abschluss aus Zuckerrübe, Sanddorn, Matcha und Schokolade. Ausgeschenkt werden charakterstarke Weine und Sake sowie Tees aus Japan und China – und Cocktails.

FAZIT: Berlins beste vegane Küche an einem Ort, der Aufmerksamkeit fürs Detail verdient. *Stefan Elfenbein*

◆◆ „Oukan“, OT Mitte, Ackerstraße 144, 10115 Berlin, Tel. 030-54 77 47 16, www.oukan.de, Di-Sa 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 24-28 🍷🍴🍷

TIPP: Die Teebegleitung (€ 35) zum großen Menü.



INTENSÜ: Urbaner Schick und individuelle Interpretationen – zu denen durchaus auch Kohlrouladen gehören können

HILDEN / INTENSÜ FRISCHER WIND NAHE DÜSSELDORF

KRISTJAN BRATEC hat den Hotelbetrieb „Monopol“ seiner Großeltern zum aparten Budget-Designhotel aufgemöbelt und für das neue Restaurant im urbanen Schick mit dunklen Farben und buntem Wand-Graffiti als Küchenchef Lukas Jakobi verpflichtet. Der 28-Jährige kocht nach Stationen bei Jonnie Boer, Christian Bau und Yoshizumi Nagaya kreativ auf, teils mit regionalen Zutaten, teils mit asiatischen Akzenten. An Armen Ritter erinnerte in Gänseleberfond, Kimchi, Selleriesaft und Ei getränkte, ausgebackene Brioche zum Dippen in schaumig-sämiger Sauce aus ungestopfter Gänseleber, fermentiertem Mais, Jalapeño-Schärfe und Zitrusfrische. Gebeizte Sauerländer Forelle überzeugte mit pikanter Kimchi-Würze, begleitet von Kaviar und in einen Daikon-Rettich-Ring gefüllter Beurre blanc sowie Shiso-Tempura.

Während Muscheln und Seeigel mit Meeres-Mischgeschmack im Ungefähren blieben, demonstrierte die Wagyu-Zunge mit indonesischer Boemboe-Bali-Würze das Potenzial selten genutzter Cuts. Ebenso prägnant-kernig interpretierte Jakobi gepökelten, 48 Stunden gegarten Wollschwein-Nacken mit Ponzu, Düsseldorfer Senf und frittiertem Grünkohl frei als Senfrostbraten. Lediglich beim Dessert übertrieben Mousses in männlicher und weiblicher Rumpf-Form den Spaß ein wenig. Kleine Europa-Weinkarte mit günstigen Newcomern und arrivierten Spitzenweinen.

FAZIT: Individuelle Kreativküche mit Anspruch und Entwicklungsspielraum – man darf gespannt sein! *Stefan Chmielewski*

◆◆ „intensiü“, OT Mitte, Poststr. 42, 40721 Hilden, Tel. 02103-547 45, www.monopol-intensiu.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 74-94 🍷🍴🍷

TIPP: Das als gleichberechtigt zu betrachtende vegane Menü.