

Lokaltipp: Taste-It



Essen mit asiatischem Einfluss, in diesem Fall japanisch, in Wien zu servieren ist keine Novität mehr. Ein Sake-Menü mit entsprechender Sakebegleitung anzubieten ist hingegen mutig. Im Restaurant Taste-It im Lindner Hotel Am Belvedere kann man dieses noch bis 3. Oktober probieren, und das lohnt sich, nicht zuletzt wegen der kreativen Speisenfolge, die das Küchenteam um Michael Tentulin präsentiert.

Wer in Wien kulinarisch etwas Aussergewöhnliches sucht tut sich nicht leicht. Ob das daran liegt, dass die Wienerinnen und Wiener so ein konservatives Publikum sind oder unsere Gastronomie zu wenig couragiert ist lässt sich nicht leicht sagen. Dass aber internationale Trends oft erst mit deutlicher Verzögerung nachexerziert werden, dann wenn sie in Paris, London, New York oder Tokyo schon wieder Vergangenheit sind, lässt sich nicht leugnen. Ein so ungewöhnlicher Ansatz, wie eine Sake-Weinbegleitung zu einem Monatsmenü zu servieren verdient schon deswegen unsere Aufmerksamkeit.

Zur Vorortrecherche fanden wir uns also im 2008 eröffneten Lindner Hotel Am Belvedere. Dort gibt es neben dem bodenständigen "Heuriger Am Belvedere" auch ein kleines, feines Restaurant: Taste-It, der Name ist Programm und der Fokus liegt bei euro-asiatischer Küche. Auf dem kulinarischen Kommandostand steht mit Michael Tentulin und junger, kreativer Küchenchef mit Ideen, aber auch einschlägiger Erfahrung. Stationen seiner bisherigen Karriere waren unter anderem Meinl am Graben, das nahe gelegene Palais Schwarzenberg oder Demel.

Der aktuelle Monats-Schwerpunkt ist 'auf seinem Mist gewachsen', bei der Auswahl passender Sake hingegen liess er sich kluger Weise helfen. Mit Frau Yoshiko Ueno-Müller hat er sich kompetente Hilfe geholt. Die gebürtige Tokioterin lebt 20 Jahre in Deutschland - wie der Doppelname andeutet brachte sie eine Herzensangelegenheit nach Europa - und widmet sich beruflich ganz der Sake-Kultur.

Das Ambiente des Taste-It bietet gerade den richtigen Hintergrund für dieses spannende Experiment. Angenehmes Ambiente mit asiatischen Akzenten und als Clou - bei schönem Wetter - ein schicker Wintergarten mit 'Cabriodach'. Die Tischkultur ist stimmig, auf weisse Damast-Tischtücher wird bewusst verzichtet um keinen abgehobenen Eindruck aufkommen zu lassen. Würde auch nicht unbedingt zu den asiatischen Stilelementen passen. Die Glaskultur hingegen ist hochwertig europäisch.

Vier Gänge serviert Tentulins junges Team, jeden davon mit klar erkennbaren japanischen Elementen und doch spannend und neu. Wir starten mit Sashimi von der Lachsforelle mit Szechuanpfeffer und Limette abgeschmeckt, das von einem aromatischen Salat von Kräutern (neun verschiedene aktuell verrät uns der Küchenchef) begleitet wird. Es folgt ein geniales Schaumsüppchen von der gebratenen Ente mit Kokos - doch keine Angst, Tentulins behutsame Abstimmung lässt sogar Kokophobie (gibt es diese Phobie tatsächlich?) genussvoll schlürfen lassen. Nicht als Einlage sondern dekonstruktiv daneben finden sich zart rosa Streifen der Entenbrust zur optischen wie geschmacklichen Abrundung.

Der Hauptgericht kommt, ganz japanisch, aus dem Meer. Hummer und Heilbutt geben sich ein einer Reisblatt-Rolle ein knusperndes Stelldichein, das auf einem Salat aus Wakame-Algen (angeblich sehr gesund) und Ingwer serviert wird. Dazu etwas Reis, wie in Asien meist üblich, in einem gesonderten Schälchen serviert. Die feine Sauce dazu kommt ebenfalls in einem eigenen Gefäß was die knusprige Konsistenz des Reisblattes bewahrt und zum genussvollen dippen einlädt.

Das Dessert schliesslich verdient doppelt Lob. Einerseits passt es kongenial zu dem speziellen Aged Sake, gleichzeitig ist es aber auch für sich eine wunderbar gelungene Kreation. Mousse von Nougat und geröstetem Sesam, cremig in der Konsistenz und dann doch überraschend, weil die gerösteten Sesamkörner nicht nur als Verzierung oben auf, sondern auch als knusprige Textur in der Creme selbst zart röstige Noten verbreiten. Diese köstlich abgestimmte Creme wird spannend von Chili-Zwergorangen begleitet.

Doch kurz noch zu den angebotenen Sake Sorten, fünf an der Zahl, die auch in die Wein- und Barkarten des Hauses aufgenommen wurden. Mein Favorit war eindeutig der leichte Sparkling Sake zum Aperitif, leichtfüssig, fein hefig, prickelnd würde ich ihn auch ohne passende Menübegleitung gerne wieder kosten. Die vier weiteren Sake sind für europäische Gaumen ungewohnt, passen aber sehr gut zu den angebotenen Speisen. So oder so ein spannendes Erlebnis und weit ab von dem eher zweifelhaften Genuss billigen, aufgewärmten Sakes in diversen Sushi-Lokalen. Die Beratung des freundlichen Servicepersonals ist hier sehr hilfreich - das Team hatte eine eigene Einschulung, um die neuen Produkte fachkundig präsentieren und erklären zu können. Bleibt noch anzumerken, dass das Service dem hohen Niveau der Speisen entspricht und zu einem rundum angenehmen Abend führte.

Fazit: Wagen Sie es, probieren Sie das Sake-Dinner (noch bis 3.Oktober) - die Speisen alleine würden den Besuch allemal lohnen und wo haben sie in Wien derzeit schon noch Gelegenheit, 5 verschiedene Premiumsake zu probieren?

Restaurant Taste-it

Lindner Hotel Am Belvedere

Rennweg 12, 1030 Wien

Tel. +43 1 794 77-0

Fax: +43 1 794 77-969

Montag - Samstag: 12.00 - 14.00 Uhr und Dienstag-Samstag auch ab 18.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

(awz)

Lindner Hotel Am Belvedere, Wien - (<http://www.lindnerhotels.at>)

Hintergrundinformation zu Sake - (<http://de.wikipedia.org/wiki/Sake>)



Dieser Lifestyle-Artikel ist am: 14. Sep 09 erschienen und kann unter der URL:
http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com_ls_news&Itemid=42&id=10400
online nachgelesen werden.