



Zum Brenner

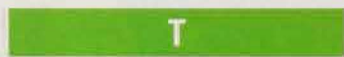
gewendet und mit einem Lächeln aller Beteiligten quittiert. Zur gleichen Zeit filetiert der Itamae bereits den Fisch für das von uns gewählte Sushi original (EUR 9,90), bestehend aus sechs verschiedenen Nigiri (handgeformte Rohfischhäppchen auf gesäuertem Reis) und sechs Maki (in Seetang gerollte Gemüse- oder Fisch-Reis-Häppchen), und er schneidet acht Stücke von einer dicken, mit Reis, Fisch und Gemüse gefüllten Seetangrolle für das Futo-Maki (EUR 7,90). Obligatorisch sind der dazu gereichte eingelegte Ingwer, ein Schälchen für die Sojasoße und etwas Wasabi (scharfe, grüne Meerrettichpaste). Auf klassisch japanischem Geschirr in Form eines kleinen Holzbootes wird anschließend unsere Bestellung serviert. Wie bei allen Gerichten der Karte ist eine köstliche Miso-Suppe im Preis inbegriffen. Die Investition von EUR 1,90 für die Sojabohnenpaste-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln ist allerdings in jedem Fall empfehlenswert. Um auch bei der Getränkewahl den Landessitten treu zu bleiben, wählen wir einen japanischen grünen Tee (EUR 1) und einen Ginseng Tee (EUR 1,60). Wir verlassen das Sushi-Haus mit dem guten Gefühl, zu moderaten Preisen gesund und lecker gespeist zu haben, ohne den Verdacht, von einem freundlichen Gesicht an der langen westlichen Nase her-

umgeführt worden zu sein. Und die beste Nachricht für alle Sushi-Süchtigen: alle Gerichte gibt's auch zum Mitnehmen.

Rüttenscheid, Wegener Str. 1
Fon 7 26 84 85
di-sa 12-15 & 17-23,
so & feiertags 16-22.30 Uhr,
mo geschlossen
keine Kreditkarten

v t g m HG EUR 7,90-17,90

Schnäppchen Rang 1



Trattoria Trüffel Da Diego

Kalabrischer Kräuter-Hexer

Mit ihrer schönen Holzvertäfelung, die von weißen Kacheln angenehm aufgelockert wird, und den fein eingedeckten Tischen erinnert Diego Palermos „Trattoria Trüffel“ an vornehme Restaurants in der Toskana. Sehr schön auch die im Souterrain gelegene Vinoteca voll italienischer Spitzenweine, deren zurückhaltend-elegantes Ambiente ideal für intime Feiern oder größere Geschäftsessen geeignet ist. Zwar verzeichnet die kleine Karte, die Palermo mehr der Konvention halber aufhängen hat, Klassiker wie „Saltimbocca alla Romana“ (EUR 14,50) oder „Salla d'agnello alle erbe“,

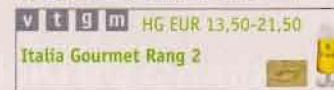
den Lammrücken mit frischen Kräutern (EUR 19), die wirklich spannenden Gerichte aber werden auf einer Kreidetafel annonciert. Zaubert der Mann mit dem markanten Schnäuzer doch täglich frisch mit dem Besten, was die aktuelle Marktlage zu bieten hat. Grandios vor allem sein Fischangebot, etwa Dorade Royal, Seezunge, Babylotte oder Steinbutt zu Preisen um die EUR 20, die er ganz nach den Wünschen seiner Gäste grillt, pochiert oder brät. Liebevoll betreut von Palermos charmanter Gattin Amanda, erfreute uns zunächst als kleiner Gruß der Küche eine vorzügliche Bruschetta mit frischen Tomaten, aromatisiert mit Zwiebeln und Basilikum. Und dann überraschte uns die Küche mit einem schlicht fantastischen Vorspeisenteller: erfrischend die gepfefferte Melone mit Schinken, perfekt gegrillt eine Gamba auf Rucola, raffiniert umschmeichelt von einer feinen Mayonnaise. Und einfach göttlich die warmen Jacobsmuscheln mit frischen Steinpilzen, denen ein Hauch von Fenchel das gewisse Etwas verlieh. Da erwies sich Diego Palermo zum ersten Mal als kalabrischer Kräuter-Hexer und Meister subtiler Aromen. Perfekt ausbalanciert auch die diskret tomatisierten Pfifferlinge zu hausgemachten Spaghetti von tadellosem Biss. Zu Höchstform lief der Herr der „Trattoria Trüffel“, der auf Wunsch auch mit der edlen Knolle zaubert, freilich bei unserem Hauptgang auf. Galt es doch, ein Steinbuttfilet mit unserem Weinwunsch, einem wunderbaren, ziemlich kräftigen 99er „Contado Aglianico del Molise“ von Di Majo Norante aus Kalabrien, in Einklang zu bringen. Ohne den feinen Fisch zu übertönen, betörte uns folglich eine hübsch eingeköchelte Sauce, in denen Kapern und schwarze Oliven zu frischen Tomaten dem körperreichen Rotwein Kontra gaben und nur kurz blanchierter Mangold einen netten Akzent setzte. Schlicht grandios ... Mittags verwöhnen Amanda und Diego Palermo ihre Gäste auch mit einem preiswerten, dreigängigen Business-Lunch (EUR 15), abends ist ein sechsgängiges Diner für EUR 48 zu haben. Angesichts der großen Auswahl offener Weine (0,25 l zwischen EUR 5,50 und 9,50) fällt es leicht, jeden Gang mit dem passenden Tropfen glasweise zu begleiten. Ansonsten finden sich auf der informativen Weinkarte der „Trattoria Trüffel“ viele schöne Flaschen zu moderaten Preisen, die – was selbst in guten italienischen Restaurants nicht selbstverständlich ist – stets tadellos temperiert serviert werden. Und weil Diego Palermo nicht nur ein Meister der subtilen Aromen, sondern auch ein Weinkenner ist, empfiehlt es sich, ganz auf seine wohlgedachten Empfehlungen zu

hören. Ein kulinarisch rundum überzeugendes Vergnügen ist dem anspruchsvollen Genießer, der eine wirklich feine Frischküche zu schätzen weiß, dann gewiss.

www.trueffel-da-diego.de

Rüttenscheid, Rüttenscheider Str. 114
Fon 87 85 20, mo-sa 12-15 & 18-23 Uhr,
so geschlossen

AE/DC/MASTER/VISA/Electronic Cash



Xenos

Neugriechische Gastlichkeit

Griechische Küche in Deutschland ist in der Regel untrennbar mit zwei Dingen verbunden: Gyros und folkloristische Dekoration in Form von Weinblättern, Gipsstatuen und falschen Säulen. In Bezug auf das landestypisch geschmaltete Fleisch vom Spieß fällt auch das Xenos nicht aus der Reihe, in puncto Dekoration liegen aber Welten zwischen dem mit 160 Plätzen sehr großzügigen, lichten Gasträum mit seinen hohen Decken und seiner modernen, hellen Einrichtung und dem Interieur des Standardgriechen um die Ecke. „Unkomplizierte Atmosphäre in mediterranem Flair“ kündigt die Selbstdarstellung des Restaurants an und verspricht damit in diesem Fall nicht zuviel. Auch das typisch griechische Speisenangebot wirkt hier angenehm entstaubt: der Vorspeisen-Salat ertrinkt einmal nicht in pampigem Dressing, sondern überrascht mit frischen Zutaten in Essig und Öl, und das dazugereichte Baguettebrot ist nicht nur frisch aufgebacken, sondern tatsächlich frisch. Ähnlich positiv fällt auch das Votum für die Hauptgerichte aus: Das Fleisch ist zart und saftig, die zum Spezial-Teller (Bifteki, Gyros, Filetspieß, Pommes Frites, Reis für EUR 12,40) gereichte Provence-Sauce besteht tatsächlich aus frischen Tomaten und Kräutern, und die Beilage zum Putenbrust-Filet mit Sauce Béarnaise (EUR 11,70) entpuppt sich als knackiges Gemüse abseits des üblichen Einerleis. Dass die Hauptkarte mit „Filets & Steaks“, „Aus dem Meer“ und „Fleischgerichten vom Grill“ eher traditionell daherkommt, macht die wechselnde, reichhaltige Tageskarte mit viel frischem Fisch und ambitionierteren Kombinationen mehr als wett. Ergänzt durch zuvorkommenden und persönlichen Service und hohe Kinderfreundlichkeit (unsere Tochter sagt noch einmal danke für das Eis!) empfiehlt sich das Xenos so für einen regelmäßigen Besuch und löst