

Internationale Küche

SUSHI-BAR GIM · ROSSINI PASTA E VINI · LA CANTINA · RÔTISSERIE HELVETIA · KGB · LA SCALA



Ob Nanban-zuke oder Yakniku - Ronja Müller serviert exotische Köstlichkeiten

SUSHI-BAR GIM

Es muss nicht immer Sushi sein

Sind Sie auch neugierig? Wollen Sie mehr über Nippons Küche erfahren, als nur über die üblichen Rohfisch-Häppchen? Dann empfehlen wir Ihnen einen Besuch im Sushi Gim am Goetheplatz.

Das Gim zählt zu den ältesten japanischen Restaurants in Hannover. Mittlerweile ist das früher recht schlichte Ambiente erheblich einladender geworden; doch nach wie vor umfasst der perfekte Service im Gim auch die Oshibori genannte heiße Baumwolltuchrolle zum Reinigen der Hände. Für so manchen Genießer gehört das hier angebotene Sushi zum besten der Stadt, aber heute folgen wir gerne dem Tipp eines Bekannten und erkunden andere

Bereiche der Karte. Schon die Auswahl bei den Zensai, wörtlich: "Kleine Leckerbissen", ist so umfangreich wie exotisch und reicht vom gedörrten Feilenfisch, einem Verwandten des giftigen Fugufisches, über Seetangsalat bis zum ausgebackenen Tofu. Wir entscheiden uns unter anderem für Nanban-zuke, pikant-würzig eingelegte, kleine Fische. Dazu gönnen wir uns, passend zur Herbstkälte, heiße Sake im Krug: ein ganz hervorragender Einstieg. Bevor es dann mit dem Hauptgang weitergeht, ist erst einmal Zeit für den Gruß aus der Küche - eingelegter Rettich, Spinatbällchen und Zucchini-Streifchen ... und allesamt superlecker. Anschließend wird es ein wenig zereemonieller, denn unsere Wahl ist auf Yakniku gefallen:

Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet, auf dem heißen Eisen gegrillt. Das passiert portionsweise direkt am Tisch, wobei die virtuos mit den Stäbchen hantierende Kellnerin das schön marmorierte Fleisch lediglich mit einigen Molekülen Sesamöl beträufelt, mit Streifen mariniertem Porree belegt und dann - zu appetitlichen

Röllchen geformt - dem erwartungsfrohen Gast kredenzt. Der wiederum ist begeistert, denn durch die spezielle Garmethode wird das hochwertige Fleisch einzigartig mürbe und behält seinen feinen Eigengeschmack. So fällt es uns auch leicht, auf den Nachtsch, der lediglich Ananas und Banane gebacken zu bieten hat, zu verzichten. Dafür testen wir die Spirituosen und stellen dabei fest, dass der eigentlich der Dame zuge dachte Rosenschnaps sogar noch hohtouriger ausfällt als das mit 45 Prozenten ja auch schon recht ausdrucksstarke Destillat vom Bambus. Sayonara Japan, wir schwelgen in Erinnerungen und kommen wieder.

LUTZ WORAT

Sushi-Bar Gim, Goethestr. 48, Calenberger Neustadt, Tel. 700 02 59

À LA CARTE

VORSPEISE

Nanban-zuke, pikant eingelegte Fische (4,00) -

HAUPTSPEISE

Yakiniku, Rinderfilet, am Tisch gegrillt, mit Porreestreifen und Reis (20,00)

GETRÄNKE

Sake (4,00), Kirin-Bier, aus Reis und Mais gebraut 0,3l (3,50), Bambusschnaps 2 cl (3,50), Rosenschnaps 2 cl (3,00)