

FOLLOW:

EVENTS / MEET & GREET

0

MORE

PREVIOUS STORY

Der Nussknacker auf Schlittschuhen

BERLIN.FRIEDRICHSTRASSE



Berlin.Friedrichstr...
76 „Gefällt mir“-Angaben

Seite gefällt mir Teilen

BLOG VIA E-MAIL ABONNIEREN

Gib Deine E-Mail-Adresse an, um diesen Blog zu abonnieren und Benachrichtigungen über neue Beiträge via E-Mail zu erhalten.

LETZTE BEITRÄGE

- Gourmet-Trip nach Japan
- Der Nussknacker auf Schlittschuhen
- Weihnachtszauber – Der schönste Weihnachtsmarkt auf dem schönsten Platz Berlins
- In eigener Sache
- Thriller in Berlin – Mitreißende Hommage an Michael Jackson

KATEGORIEN

Kategorien

Kategorie auswählen

ARCHIVE

Archive

Wähle den Monat

META

- Anmelden
- Beitrags-Feed (RSS)
- Kommentare als RSS
- WordPress.org

Gourmet-Trip nach Japan

BY ANJA STREBE · 8. DEZEMBER 2015

Shrimp Tempura

Shrimp Tempura

Da ich ja kulinarischen Gaumenfreuden immer recht aufgeschlossen

gegenüberstehe, freute ich mich sehr über die Einladung ins **Zenkichi** in der Johannisstraße 20. Japanisch also, ich war gespannt und eines schon mal vorweg: am Ende war ich vollauf begeistert und das hatte nichts mit den drei Gläschen Sake zu tun!

Das Restaurant ist nicht so leicht zu finden, es ist im Keller unter dem **House of Small Wonder**. Dann taucht man aber ab in ein geheimnisvolles Ambiente mit kunstvollen Bambusinstallationen über Granitsteinfliesen und schwarzen Kieseln bis zu den kleinen Nischen, in



Grilled Saikyo Black Cod

denen man separat hinter heruntergelassenen Bambusrollos sitzt. Viele große Spiegel sorgen aber dafür, dass man sich nicht wie in einem Kellerverschlag fühlt. Dazu gedämpftes Licht und dezente Musik. Der Service ist unaufdringlich, aber sehr aufmerksam.

Die Jakobsmuscheln.

Die Jakobsmuscheln.

Uns wurde das 8-gängige Omakase empfohlen, das mit einer Miso-Suppe

begann. Verschiedene Fischarten, Shrimp Tempura, Salat, Auster und Entenbrust folgten, begleitet von einem Sake-Tasting. Die Zutaten waren erlesen und wirklich liebevoll angerichtet. Da vorab nach möglichen Unverträglichkeiten oder Allergien gefragt wurde, war das Essen für jeden speziell abgestimmt. Und uns traf die Erkenntnis, dass japanisches Essen nichts mit dem an fast jeder Ecke erhältlichen Sushi zu tun hat, sondern viel spezieller in seinen vielseitigen Geschmacksnuancen ist. Wir entschieden uns zum Abschluss übrigens für das schwarze Sesam-Eis und wurden auch hier nicht enttäuscht.

Das „Mutterhaus“ des **Zenkichi** gibt es in New York, dort aber schon seit 2006. Die Besitzer **Motoko Watanabe** und **Shaul Margulies** brachten es in diesem Jahr nach Berlin und erhielten nun sogar schon 13 Punkte im **Gault-Millau-Restaurantführer**. Also nicht unbedingt Business-Lunch-geeignet, aber auf jeden Fall finest Japanese cuisine.



Zum Abschluss das schwarze Sesam-Eis.

Vielen Dank! ありがとう!

Share mit:

- Facebook
- Twitter
- LinkedIn
- E-Mail

Tags: house of small wonder, japanese food, japanisch essen, Motoko Watanabe, omakase, Shaul Margulies, Zenkichi

ANZEIGE



AKTUELLE AUSGABE



LETZTE KOMMENTARE

- Janni bei Der Nussknacker auf Schlittschuhen
- Elke55 bei Weihnachtszauber – Der schönste Weihnachtsmarkt auf dem schönsten Platz Berlins
- Norman v. Offensichtlich bei In eigener Sache
- Kathrin bei Simply Korean Food!
- Myka bei Simply Korean Food!