

DIE BESSERESSERIN

Moscow Mule und Iserbrook

VON ANJA HAEGELE

Was heutzutage Bao Buns, Ramen und Poké sind, war Mitte der 90er-Jahre das Sushi – der asiatische Food-Trend. Inzwischen haben sich die Rollen natürlich überall etabliert. Doch 1997 waren Grit Vehren und ihr damaliger Mann Jörg Schelletter die ersten Nicht-Japaner, die in Deutschland ein Sushi-Restaurant eröffneten – das „Raw like Sushi“ in der Grindelallee. Es gehört seither zuverlässig in die Top Ten der Sushi-Bars Hamburgs – und das obwohl es vor etwa 15 Jahren an eine wenig attraktive Kreuzung in Eppendorf umgezogen ist und den Namenszusatz „& more“ trägt.

Der in Braun-, Gold- und Rottönen mit Kronleuchtern und Kerzen gemütlich dekorierte Laden ist, obwohl ziemlich groß, fast immer voll. Die Karte ändert sich ständig, jeden Monat kommen neue Gerichte dazu. Weil aber das, was den Kunden besonders gut schmeckt, nicht aus- sondern ins Repertoire sortiert wird, wird die Auswahl jeden Monat ein bisschen größer.

Das führt allerdings dazu, dass man inzwischen eine ganze Weile braucht, um zu entscheiden, was man essen will. Egal, denn eigentlich schmeckt alles gut, und es gibt ja längst nicht mehr nur Nigiris und Makis, sondern auch mehrere Poké-Bowls, gut zwei Dutzend Asia-Fusion-Gerichte und, ganz neu, „Black Rolls“. Das sind Makis aus naturschwarzem Reis, der leicht nussig schmeckt und mehr Biss hat als weißer Reis.

Deshalb haben wir uns angewöhnt, immer möglichst viele Gerichte zu bestellen und alles zu teilen. Immer dabei ist Goma Ae, der klassische Spinat mit hier aber wirklich besonders cremiger Erdnussoße, und – einer meiner absoluten Favoriten – Tataki vom Thunfisch, mit Avocado-Carpaccio, Sesam und fruchtiger Ponzusose. Dieses Mal probieren wir außerdem die neue „Suppe des Monats“ aus Ingwer und Süßkartoffel: samtig und sehr cremig, würzig und mit der perfekten Ingwer-Schärfe.

Die Makis, die zurzeit nach Hamburger Stadtteilen benannt sind, aber auch schon nach Blockbustern hießen oder nach Comicfiguren, sind extravagant: mit Spargel, Mangopüree, frischem Obst oder Beeren und häufig mit karamellisierten Nüssen, weil Besitzerin Grit Vehren das besonders gern mag.

Ich bin da voll bei ihr, liebe es aber auch scharf, weshalb ich mich für „Iserbrook“ entscheide, gefüllt mit gebacktem Tunfisch, inside-out, getoppt mit

geflämmtem Lachssashimi, Chili-Mayonnaise und Sesam. Eine Offenbarung, die ihre 10, 20 Euro (bei denen ich erst mal schlucken musste) definitiv wert ist. Dazu trinken wir Chardonnay und später Moscow Mules, die stilecht in der Kupfertasse serviert werden und mit ihrem zarten Geschmack nach Ingwer und frischer Gurke die perfekte Begleitung zu den vielfältigen Aromen unserer Gerichte sind.

Raw like Sushi & more, Martinstraße 5, 20251 Hamburg, täglich ab 18 Uhr, circa 60 Plätze, Telefon: 040/47 67 31

Service: Freundlich und selbst dann noch geduldig, wenn die Gäste ausdauernd in der riesigen Karte blättern und noch dreimal umbestellen.

Fazit: Auch nach mehr als 20 Jahren im Sushi-Business immer wieder neue, kreative und köstliche Ideen, Garant für Top-Qualität. Ein echter Lieblingsladen