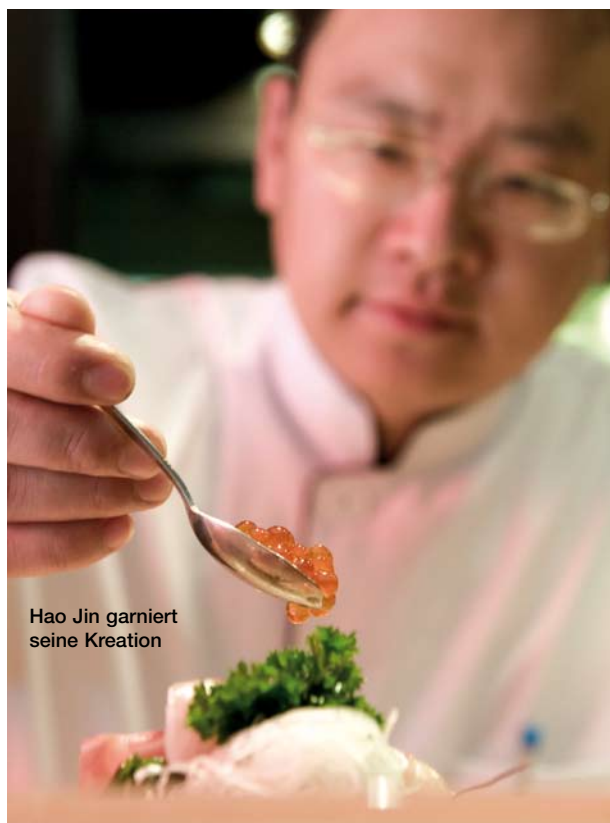


SUSHI KANN **er** AUCH

Noch gilt Jin's Restaurant in München unter Liebhabern authentischer fernöstlicher Küche als Geheimtipp



Hao Jin garniert seine Kreation



Grob gehackter Thunfisch



Carpaccio vom Loup de Mer

WER AUF REISEN DEN GROSSEN FACETTENREICHTUM

der fernöstlichen Küche kennengelernt hat, der mag sich auch zu Hause nicht mehr zufriedengeben mit California Roll oder Ente süßsauer. Glücklicherweise gibt es auch in Deutschland junge asiatische Küchenchefs mit der Ambition, ihren Gästen eine zeitgemäße Variante authentischer fernöstlicher Küchentradition anzubieten. Wie der Südchinese Hao Jin, der vor sechs Jahren ein japanisches Restaurant am Münchner Altstadttring übernahm und es im Laufe der Jahre zu einem Geheimtipp für zeitgemäße, panasiatische Küche machte. „Die japanische und die chinesische Küche haben sich im Lauf der Jahrhunderte stark gegenseitig beeinflusst“, sagt Jin. Deshalb kann ein Menü in Jin's Restaurant ein Streifzug durch beide Welten sein. Beginnen könnte es – vorausgesetzt es gibt frischen Loup de Mer – mit einem Carpaccio des Edelfischs, zart angerichtet mit Reissessig, Limonensaft und Traubenkernöl. Oder mit einem grob gehackten Thunfischtartar, pikant mariniert mit Chili und Sesamöl und von hoher Qualität. „Wir arbeiten sehr produktorientiert“, sagt der Chef. „Köche sind keine Zauberer. Ist das Produkt nicht von höchster Qualität, kann daraus nichts wirklich Gutes werden.“ Erstklassig ist jedenfalls das Fleisch vom Charolais-Rind, das er für Yakiniku verwendet, eine Art japanisches Entrecote, hauchdünn geschnitten, erst stundenlang mariniert, dann in Sekundenschnelle scharf angebraten. Übrigens: Für alle, die partout nicht auf ihre Sushi verzichten mögen – auch die beherrscht Meister Jin perfekt.

Jin's Restaurant firmiert momentan noch unter dem Namen Takumi. Kanalstr. 14, Tel. 089 2194 9970. Hauptgerichte ab 14 €, 4-Gänge-Menü 35 €.

PATRICIA BRÖHM



Jin's Restaurant

ZEITGEMÄSSE ASIA-KÜCHE IN DEUTSCHLAND

BERLIN ☺

Kreatives aus Asiens Töpfen zwischen Japan und Vietnam: Im modern-puristischen Ambiente von Mr. Hai & Friends werden Froschschinken-Tempura oder knusprig frittiertes Süßwasserbarsch in Chili-Knoblauch-Sauce serviert. www.mrhai.de

KÖLN

Die ganze Bandbreite asiatischer Küchen bietet das schick designte Taku im Excelsior Hotel Ernst am Domplatz – vom indonesischen Gado Gado mit Erdnussauce über japanisches Wagyu-Beef bis zum Loup de Mer nach Szechuanart. www.taku.de

HAMBURG

Der Sushi-König von Hamburg ist kein Asiate, sondern ein Deutscher. Steffen Henssler kombiniert in seinem loftartigen Restaurant Henssler Henssler mit Elbblick klassisch-japanische Kochkunst mit modernen internationalen Einflüssen. www.hensslerhenssler.de

DÜSSELDORF

Einrichtung und Service lassen zu wünschen übrig, nicht jedoch die Speisekarte mit 226 Gerichten. Angeboten wird im Tsun-Gai authentische kantonesische Küche wie gedämpfte Rippchen mit Salzpfauen oder die Kammmuscheln mit Stangensellerie. Bahnstr. 72, Tel. 02 11 35 42 91