

Von TISCH zu TISCH

Nanoosh

Rinderhack auf Hummus und Tahini

VON ELISABETH BINDER

Aus Investmentbankern kann doch noch was werden. Den kulinarischen Beweis dafür fanden wir im Nanoosh ganz nahe am Gendarmenmarkt. Das Programm des mediterran orientierten Restaurants wird bestimmt von Hummus und Tahini, dem Kichererbsenpüree und der Sesampaste. Hierbei muss es sich wohl um die Leibgerichte von David Kostman handeln, eben jenem Banker, der das erste Restaurant dieser Art vor einigen Jahren in New York entwickelte, und in der Zwischenzeit in New Jersey und vor einigen Monaten auch in Berlin Filialen eröffnete unter dem Motto „In Greens We Trust“. Biosoulfood in einem Fast Casual Restaurant lautete das Konzept, und das ist viel charmanter, als es zunächst klingt.

Man kann in dem geschmackvoll eingerichteten Lokal nämlich durchaus auch länger verweilen. Es gibt Sitzkissen und Windlichter, viel helles Holz und überhaupt ein modernes, gemütliches Ambiente. Auch die Sessel draußen sind bequem, und niemand drängt einen zur Eile. Der Rosé, ein fruchtig angenehmer Gris de Sables 2011 von der Domaine de Montcalm, Languedoc-Roussillon, war ein angenehm mußespendender Begleiter zum mediterranen Essen (17 Euro).

Die Suppe des Tages gibt es in Klein oder in Groß, dazu dunkles oder helles Pitabrot. Das helle schmeckte deutlich besser. Die Selleriesuppe hatte eine tief olivgrüne Farbe und den angenehmen Geschmack, der entsteht, wenn wirklich gute Zutaten verwendet werden (2,90 Euro). Noch besser war die kräftige Tomatensuppe mit Paprika und Zwiebeln und einer pittoresken Girlande aus Basilikum-Pesto (2,90 Euro). Sehr gut auch die Salate. Beim Quinoa-Salat mit Paprika, Zwiebeln, Preiselbeeren dominierte der Koriander-Geschmack, was sehr be- kömmlich war (3,60 Euro). Der Tabu-



Nanoosh, Mohrenstr. 50, Mitte, Telefon 201 438 70, geöffnet Mo bis Sa 11 bis 23 Uhr, So 12 bis 21.30 Uhr. Foto: Kai-Uwe Heinrich

leh-Salat mit Minze, Granatapfel, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie schmeckte fast genauso gut. Vielleicht könnte man als Extra dafür noch einen Joghurt-Dip anbieten (3,80 Euro). Trotz moderner Maschinen, mit denen die Bestellungen elektronisch aufgenommen und dann vermutlich weitergegeben werden, gab es einige Missverständnisse. Zweimal kam zuerst das falsche Gericht. Da der Service insgesamt aber freundlich, kompetent und professionell war, machte das nichts weiter. Manches freilich scheint doch immer noch besser zu funktionieren, wenn man es analog erledigt. Insgesamt standen die Gerichte vergleichsweise rasch auf dem Tisch, da hat der Banker seine Mathematik im Griff.

Auch gut, dass die Zutaten erläutert werden. Nicht jeder weiß, dass es sich bei Quinoa um Andenhirse handelt, bei Bulgur um orientalischen Weizen und bei Za'Tar um eine orientalische Gewürzmischung. Umfangreich war das Hummus-Tahini-Wrap geraten, mit viel Salat und einem frischen und gesunden Geschmack (7,20 Euro), passend zum benachbarten Fitnessstudio. Star des Abends aber war Nanoosh-Hummus, eine köstliche Kombination aus exzellentem Rinderhackfleisch mit Zwiebeln und Champignons auf einem weichen Hummus-Tahini-Bett (9,40 Euro). Anschärfen ließ sich das mit roter Habanero-Chili-Sauce und grüner Jalapeño-Chili-Sauce. Das war keine über- große Portion, aber sättigend und absolut köstlich. Man merkt dem ganzen Programm seinen Ursprung an. Es schmeckt nach New York. Das schienen auch etliche englischsprachige Gäste zu schätzen, die uns herum saßen.

Die Kellnerin schaute nach bester amerikanischer Art immer mal wieder vorbei und fragte, ob alles in Ordnung sei. Dass man hier auch im deutlich sichtbaren Post-Teen-Alter noch geduzt wird, scheint zum Konzept des Hauses zu gehören.

Als Dessert gibt es libanesisches Gebäck mit verschiedenen Füllungen. Oder warmen Schokoladenkuchen „Nanoosh“. Der ist innen feucht, wird ergänzt von einer dicken Schokoladenpuddingsoße und leckerem Vanilleeis. Bankern, die sich neu orientieren wollen, empfehlen wir unbedingt, mal vorbeizuschauen. Falls diese Entstehungsgeschichte einer Buße für Sünden an der Börse geschuldet ist, wollen wir sie gern zur Nachahmung empfehlen.

Sarah Illenberger macht Rettich zur Skyline oder Rote Bete zu Schmuck. Besuch im Atelier der Illustratorin

VON SUSANNE KIPPENBERGER

Wer sagt denn, dass Melonen keine Gefühle haben? Oder eine Cupcake-Manschette unbedingt mit Teig gefüllt werden muss? Wenn man Sarah Illenberger heißt, macht man einen Pilzkopf daraus. Aber wenn man Sarah Illenberger heißt, sieht man auch Dinge, die anderen verschlossen bleiben – bis die künstlerische Illustratorin es ihnen verblüffend vor Augen führt: etwa die Ähnlichkeit einer Energiesparlampe mit einem Softeis.

Die 37-Jährige gehört zu einer neuen Generation von Designern, die mehr machen, als einen Text einfach zu bebildern, die Themen auf ganz eigene Weise umsetzen. Mit Collagen, Zeichnungen und Inszenierungen haben sie der Illustration zur Renaissance verholfen. Und Illenberger, vielfach preisgekrönt, ist eine der Kreativsten ihres Fachs.

Roberta quietscht. Die Tochter der Designerin geht auf Erkundungstour durchs Weddinger Atelier, das heißt, sie geht nicht, sie krabbelt. 14 Monate ist sie alt und hat die Entdeckungslust ihrer Mutter geerbt. „Da-da-da!“ singend, öffnet sie jede Schublade, an die sie ran kommt. Bis die Mutter ihren Nachwuchs doch mal bremst: Hundefutter ist kein Babybrei. Es gibt verführerisch viele Schubladen in der hellen Hinterhoffabriketage, die Illenberger sich mit anderen Künstlern und Designern teilt. Schließlich dienen ihr die Requisiten als Inspiration. Illenberger arbeitet am liebsten dreidimensional, oft bringt allein ein Material sie auf eine zündende Idee. Oder das Shoppen. In fremden Ländern geht sie als Erstes in den Supermarkt, kauft silberne Zuckerkügelchen oder goldene Eiskonfekttschalen. Als sie neulich in Tokio eine Ausstellung hatte – für die sie Papier zu Popcornkügelchen faltete, „Freestyle-Origami“ –, zog sie erst mal durch die Läden für Gastronomiebedarf, war fasziniert von den grellen Plastikgerichten für Restaurantschaffens. Tokio, New York und London, das sind für die Designerin die inspirierendsten Städte. Prenzlauer Berg, wo sie wohnt, gibt da weniger her.

Ihre Lieblingsmaterialien: Lebensmittel und Papier. Aus dem glatten Stoff hat die Verfreumdungskünstlerin zum Beispiel sämtliche Zutaten für ein Chili con Carne nachgebaut und ausgebreitet, Essig und Öl, Tomaten und Speck, Bohnen, Zwiebeln und Lauch. Als sie für die Zeitschrift „Neon“ das Thema Trendgemüse illustrieren sollte, assoziierte sie gleich: Mode. Und entwickelte das

Sarah Illenberger entdeckt Poesie in Zitronenschalen und Witz in Karotten. Foto: privat



Trendgemüse illustrierte die Designerin mit dem Salatkleid. Oben: Energiespar-Eis, unten: „Meloncholy“ und „Rainbow“. Fotos: Illenberger



Feines Dressing

zarte grüne Kleid aus Rosenkohl, Bohnen, Wirsing und Salat, das so viele Fans fand, dass sie es, wie andere Arbeiten, als Poster über ihre Website verkauft. Lebensmittel liefern der künstlerischen Illustratorin einen unglaublichen Vorrat an Formen und Farben, Poesie und Humor. Außerdem hat jeder sofort einen Bezug dazu. So griff sie

auch für die Darstellung einer Umfrage zum Thema Masturbation zum Gemüse, das ihr entschieden charmanter als Dildos erschien. Die, findet sie, sehen schnell eklig aus. So stellte sie die Umfrageergebnisse, so witzig wie anschaulich, in Form einer Skyline aus Maiskolben, Zucchini, Spargel, Rettich & Co. zusammen. Dass sie sich verdammt beeilen muss, um Bilder aus frischem Salat oder Erbsen zu arrangieren, stört sie nicht, ja, reizt sie gerade. „Ich arbeite gerne schnell.“ Das Studium zur Grafikerin am

Londoner Saint Martin's College hat sie stark geprägt – sowohl das Multikulturelle der Stadt (ihr Schulweg führte sie täglich an Chinatowns knusprigen Enten vorbei) wie der konzeptuelle Ansatz der Schule. „Da stand die Idee immer im Vordergrund“, wurde frecher, auch witziger gearbeitet, nicht gleich an Markt und Machbarkeit gedacht. „Da sind die Deutschen konservativer.“ Nach dem Examen hat sie die anstrengende Stadt allerdings schnell verlassen und ist ins heimische München zurückgekehrt, wo sie ein Schmucklabel mit-

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Ofenschlupfer

VON MICHAEL KEMPF

Ofenschlupfer sind eine Süßspeise aus meiner Heimat Schwaben, die hat schon meine Mutter für mich gemacht – eine tolle Resteverwertung für altes Brot oder alte Wecken, pardon, Brötchen. Dieses Rezept mit Feige und Schafsjoghurt ist meine eigene Kreation.

Die Vorbereitungen dafür beginnen am Tag zuvor. Für vier Personen 80 g braunen Zucker hell karamellisieren lassen und mit je 500 ml rotem Port- und Rotwein ablöschen. Mit einer Zimt- und einer Vanillestange (schön fein geschnitten) sowie sechs Körnern zerstoßenem tasmanischen Pfeffer auf 400 ml einkochen. Der tasmanische Pfeffer (etwa von pfefferkontor.de) hat ein tolles Geschmacksspektrum von grünem Anis über Lakritz bis Stußholz. Passt auch zu Wild oder Rind. Wenn Sie nur normalen Pfeffer haben, lassen Sie ihn ganz weg (zu scharf!). Die Flüssigkeit nun auf 80 g getrocknete Feigen geben und das Ganze in einem geschlossenen Gefäß über Nacht (auch gern für zwei Tage) in den Kühlschrank stellen. Die Feigen saugen sich dann richtig voll.

Jetzt zum Brot (oder Brötchen oder Hefezopf) – helles bitte, kein Vollkorn, und bitte auch kein super trockenes. Etwa vier Brötchen in feine Scheiben schneiden. 300 g Boskopäpfel schälen und grob reiben. Mit 80 g Rosinen, dem Saft und der Schale einer halben Zitrone sowie



50 g gemahlener Mandeln mischen. Zu guter Letzt für eine „Royale“ 400 ml Milch, 80 g braunen Zucker, das Mark einer Vanillestange und vier Eier verrühren, mit drei Prisen Zimt und zwei Prisen Salz wür-

zen und gut durchmischen. Jetzt vier Souffléförmchen ausbuttern und mit gemahlener Mandeln oder Semmelbröseln gleichmäßig (!) auskleiden. Alternative: Kaffeetassen oder kleine Müslischalen. In jede Form kommen jetzt abwechselnd Brötchenscheiben und die Apfelmischung. Kräftig anpressen! Bis zum Rand füllen, ein letztes Mal pressen und mit der Royale auffüllen. Nach drei Minuten, wenn die Royale durchgesieckert ist, kann ich noch mal nachgießen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. In ein tiefes Blech eine Zeitung und heißes Wasser geben und die Förmchen hineinstellen. Zwölf bis 15 Minuten goldgelb backen.

Die Ofenschlupfer auf Teller stürzen, mit Puderzucker bestäuben. Die eingelegten Feigen, die ich schon einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank genommen habe, samt Saucen an der Seite anrichten. Nocken Schafsjoghurt daneben setzen und Streifen von Minze darüber geben.

— Michael Kempf ist Chefkoch im „Facil“.

www.lindenbraeu-berlin.de



Lindenbräu

Genießen Sie unsere gut bürgerliche Küche mit Aussicht ins Sony-Center! täglich geöffnet ab 11.30 Uhr



Restaurant & Brauhaus

RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE

Ansbacher Straße 4 Ecke Kurfürstenstraße U-Bhf Wittenbergplatz 50m vom KaDeWe

Erleben Sie die Vielfalt, Frische und das Aroma Thailands.

www.suksan.de ORIGINAL THAI FOOD Tel. 030/21 01 8673

500 Spezialitäten aus dem Meer.

ANGEBOT 16.-21. Sept.

Heringe, frisch

küchenfertig, ohne Kopf

3,90 €/kg

solange Vorrat reicht

www.barlu.de

ständig wechselnde Sonderangebote

Der gute Shop Cash & Carry

Kaufen wie die Profis

Frischfleisch - Meeresfrüchte

Fleisch - Geflügel

BARLU SHOP in Tempelhof

Ringbahnstr. 82-86, 12103 Berlin

BARLU SHOP in Lichterfelde

Wismarer Straße 42, 12207 Berlin

Mo.-Fr. 9-18.30, Sa. 10-16 Uhr

Info-Telefon: 030/886 69 76 76

BARLU-Lebensmittel-Service-GmbH · Havelring 11 · 16727 Velten



Feinste Käse vom Affineur

Mo.-Fr. 11-20 Uhr Sa. 10-16 Uhr

Windscheidstr. 22, 10627 Berlin-Charlottenburg Tel. 030 31 80 92 88