

Genug von Pasta, Pizza, Döner, Dürum, Frühlingsrolle, Schnitzel, Roastbeef, Tapas und all den anderen Gewohnheitsmenüs? Wie wär´s dann einmal mit Koreanisch? Das „Shabu Shabu“ in der Mariahilfer Stumpergasse bietet sich bestens dafür an, Geschmacksnerven einen neuen Horizont zu öffnen. Mas-issge deuseyo – Guten Appetit!

Shabu Shabu ist der Begriff für einen – banal ausgedrückt – Eintopf oder Feuertopf, in dem in einer brodelnden Brühe alles versenkt wird, was die unterschiedlichen Gaumen gustieren wollen. Gemüse, Tofu und Pilze sind dabei die üblichen Fixstarter, dazu können je nach Geschmack, Lust und Laune feingeschnittenes Rindfleisch und/oder Garnelen etc. etc. zugefügt werden. Wenn die Gustostücke gar sind, fischt man sie heraus und tunkt sie in verschiedene Saucen und genießt das Mahl. Besonders hervorzuheben: Das Gericht wird auf dem Tisch auf Elektrokochern zubereitet und eignet sich besonders für gruppenaffine Genießer.

Shabu Shabu beruht übrigens, wie der Gast der Menükarte entnehmen kann, auf einer Speise aus dem 13. Jahrhundert um die Armeen des Kublai Khans, Kaiser von China, zu ernähren.







Doch das für ungeübte Gaumen außergewöhnliche Geschmackserlebnis garantierende Feuertopfgericht ist natürlich nicht das einzige kulinarische Angebot auf der optisch ebenso eigenwillig gestalteten Speisekarte. Starters, also Vorspeisen (Entrees), Suppen gibt's in großer Zahl wie ebenso mehr als ein Dutzend Hauptspeisen. Würziges Korean Fried Chicken und schmackhafte Bao Brötchen sind auch in der Speisekarte zu entdecken. Die Kost unterscheidet sich doch in einigen Bereichen deutlich von der üblichen asiatischen Küche wie sie der Durchschnittskonsument kennt. Deutschübersetzungen der für unsere Stimmbänder höchst schwierig auszusprechenden Namen der Gerichte erleichtern die Qual der Wahl wie ebenso die kompetente Beratung durch das freundliche Restaurantpersonal.

Wir delectieren uns an Gun Mandu, Bulgogi Bao, Bulgogo Baekban, Bokum Guksu, Lachs Teriyaki Baekban; das sind – nicht chronologisch geordnet – gefüllte Teigtaschen,

Frühlingsrollen, in aufgeschnittenen Teigfladen (weckt Assoziationen an böhmische Germknödel) gefülltes, gut gewürztes Faschiertes, gebratenen Nudeln mit Gemüse, gebratene marinierte Rindfleischscheiben mit Gemüse und natürlich gebratener Lachs mit Gemüse der Saison. Alles gut mündend, geschmacklich gut ausgewogen, zum Teil mit nicht zu aufdringlicher Schärfe unterlegt. Etwas feiner als im eine Steinwurfweite entfernten China-Restaurant, der marinierte Krautsalat.

Ein halbes Dutzend Desserts, darunter Grünes Tee- Tiramisu, Mousse au Chocolat, ein Eiscreme-Mix, Teigtaschen, gefüllt mit Apfelstücken, Klebereiskuchen in Scheiben mit Früchten, runden das lukullische Angebot ab. Bei den Getränken dominieren die unterschiedlichsten Teezubereitungsarten, aber auch die Limonaden entsprechen nicht der Null-Acht-Fünfzehn-Linie in anderen Lokalen, sie sind ideenreich und nicht alltäglich. Neben verschiedenen Gerstensäften eines heimischen Bierbrauers wird auch eine Sorte Koreanischen Biers aufgelistet. Shabu Shabu – durchaus ein Restaurant zum Besuch prolongieren.

Shabu Shabu

Stumpergasse27, 1060 Wien, Tel. 057 33 37 89.Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 11 bis 15, 18 bis 23 Uhr, www.shabu.at

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)