

B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

SAKURA

JAPANS KULTUR IN BRAND



TOPFGUCKER

JANUAR 2017



Foto: Andreas Steindl



Foto: Sakura

TOPFGUCKER

Restaurant Sakura

Trierer Straße 702
Fr. bis So. 12 bis 14 Uhr
Di. bis Sa. 18 bis 23 Uhr
So. 18 bis 22 Uhr (Küche
schließt stets früher)
Telefon 0241/91 99 73 40
restaurant.sakurafubuki.eu

Japans Kultur in Brand

Authentisch, geschmackvoll & von höchster Güte sind Location – und Speisen!

Sakura heißt Kirschblüte auf Japanisch – und Sushi heißt Genuss. Letzteres ist zwar geflunkert, denn was heute eine Gruppe von Speisen auf Basis von gesäuertem Reis bezeichnet, hat seinen Ursprung in einer 718 erstmals erwähnten Methode, Fisch haltbar zu machen. Jedoch würde niemand, der schon im *Sakura* in Brand zu Gast war, obige Übersetzung anzweifeln. „Wobei unsere Sushi-Variationen nur ein winziger Ausschnitt unserer Möglichkeiten sind“, freut sich der Inhaber Takashi Noguchi (Foto o., M.) über experimentierfreudige Gäste. Gern bietet er im Restaurant und beim Catering auf Nachfrage auch authentische Speisen an, die *nicht* auf der Karte stehen.

Noriko (l.) bedient – im *Samue*, der Arbeitskleidung buddistischer Zen-Mönche, – die Gäste, während ihr Mann und Fumi Koyama (r.) in der Küche zaubern. Die versierten Köche haben Verständnis dafür, dass die japanische Küche vor allem mit Sushi assoziiert wird: „Aber sie hat noch so viel mehr zu bieten“, motivieren sie zum Probieren.

Modernes Interieur & Showküche

Butterweiches Wagyu-Rind etwa, edle Jakobsmuscheln oder vegetarische Gemüsekombinationen. „Alles erhält seinen authentischen japanischen Geschmack durch Saucen wie Kombu oder Ponzu, die wir ausnahmslos artisanal selbst herstellen“, verrät Takashi Noguchi. Sein Handwerk hat der Japaner zunächst in seiner Heimat von Meistern gelernt, bevor ihn seine Wege als Koch nach Südamerika, Costa Rica, Belgien und schließlich Aachen führten. Im früheren *Edo* stand er an der heißen Platte, „nach 25 Jahren habe ich nun mein eigenes Restaurant“, ist er stolz auf das im Januar 2015 eröffnete Kleinod.

Das besticht durch ein puristisch-modernes Interieur mit dunklem Parkett, passenden Tischen und Stühlen und dezenter Traditionsdeko wie Teekanne oder Seidenbanner. In einem Teil nehmen Gäste am Thekentisch direkt vor der Showküche Platz, im anderen an acht Einzeltischen. Hinein kommen sie vorbei an einem Geisha-Schirm in – klar! – Kirschblütenrosa. Da genießt das Auge gleich mit! pak

TAKASHI NOGUCHI EMPFIEHLT:

Maki-Sushi



Foto: shutterstock

Zutaten für vier Personen:

500 g Sushi-Reis, 3 EL Reisessig, 2 EL Mirin (süßer Reiswein), 12 Noriblätter, 500 g frische/n Fisch/Meeresfrüchte höchster Qualität (z. B. Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch), je ½ Salatgurke und eingelegten Rettich, je 1 Avocado und Paprika, Soja-Sauce und Wasabi-Paste nach Belieben, Salz; Bambus-Rollmatte.

Zubereitung:

Reis in eine flache Schüssel mit kaltem Wasser geben und mit den Fingern darin bewegen. Trüb gewordenes Wasser abschütten, Vorgang so oft wiederholen, bis es sich nicht mehr trübt. Reis mit 750 ml frischem Wasser in einen Topf geben, 15 Min. ruhen lassen. Auf höchster Stufe zum Kochen bringen, dann auf niedrigste Stufe stellen und max. 15 Min. ausquellen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, 10 Min. zugedeckt mit einem sauberen Baumwolltuch *unter* dem Deckel ziehen lassen. Essig und Mirin erwärmen, eventuell mit Salz nachwürzen, den Reis damit vermengen und ihn erst weiterverarbeiten, wenn er ausgekühlt ist. Zwischenzeitlich alle Zutaten auf ganze oder halbe Länge der Noriblätter in Streifen schneiden. Auf die Rollmatte ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten legen, dünn mit Reis beschichten, mittig mit den Zutaten belegen und zu einer Rolle formen. Das allerdings ist eine Kunst, die Sushi-Liebhaber am besten im Kurs (Termine auf Anfrage) bei *Sakura* erlernen!

■ Alle **BAD AACHEN-Topfgucker** auch unter www.bad-aachen.net/