

So geht Sushi!

Besser und frischer als auf dem Hasenberg gibts die japanische Spezialität nirgendwo im Grossraum Zürich. Immer mittwochs heisst es Sushi à discrétion.



Stets frisch gerollt: Sushi im Ryokan Hasenberg. Bild: Thomas Burla.

Masafumi Kurahayashi, der Inhaber des Ryokan Hasenberg, ist ein Perfektionist. Auch wenn es um etwas so Einfaches wie Sushi geht. Kurahayashis Philosophie: Sämtliche Bestellungen werden à la minute vor den Augen der Gäste an der Sushitheke zubereitet. «So können wir garantieren, dass jede Roll und alle Nigiri von bestmöglicher Qualität sind», sagt er. Bei den grossen Sushibändern, auf denen die Teller zum Teil sehr lange kreisten, wisse man nie, wann die empfindliche Ware hergestellt worden sei.

Neben der Frische hat das System im Hasenberg noch einen weiteren Vorteil. Man muss sich nicht über viel zu kalten Reis ärgern, was andernorts leider immer wieder vorkommt. Sushireis sollte nicht nur dezent mit Reissessig gesäuert, sondern auch handwarm sein. So wie es auch der berühmte Meister Jiro Ono im Film «Jiro Dreams of Sushi» vormacht. «Für uns ist Sushi kein Fast Food», sagt der Hasenberg-Chef.

Wir probieren erst einmal Nigiri mit Lachs (9 Fr. / 2 Stk.). Schon hier ist der Qualitätsunterschied zum Sushi der grossen Ketten deutlich. Fisch und Reis bilden im Mund eine geschmeidige Einheit. Klingt schwülstig, ist aber so.

Eine besondere Köstlichkeit sind Nigiri mit Toro, dem fettreichen Bauch des Thunfisches (9 Fr. / Stk.). Der hat eine herrlich buttrige Textur. Da Toro am leichtesten verdirbt, warfen ihn die Fischer früher zum Konservieren in Sojasauce und assen den für den puren Verzehr zu salzig gewordenen Fisch dann mit Reis. Das Ur-Sushi war geboren! Es folgt Sushi mit Aal (7 Fr. / 2 Stk.), in Japan Unagi genannt. Um dem Fisch einen Teil seines vielen Fetts zu entziehen, wird er traditionell zweimal grilliert. Das Marinieren in einer Art Teriyakisauce gibt ihm einen süsslichen Touch.

Natürlich gibts auch Kassenschlager wie die Rainbow Roll (13 Fr.) mit Avocado, frischem Krabbenfleisch (nicht dieses Surimi-Teufelszeug) und Tobiko, dem herrlich unter den Zähnen knirschenden Roggen vom Fliegenden Fisch. Ganz exklusiv wirds bei den Varianten mit rohem japanischem Wagyu-Beef oder Entenleber (je 17 Fr. / Stk.). Am A-discrétion-Abend legt der Sushimeister er fortlaufend eine Auswahl der beliebtesten Sushi aufs Band. Zu Trinken gibts Sake, das 18-cl-Krüglein ab 17 Franken.

*Hasenbergstr. 74, 8967 Widen
Tel. 056 648 40 00
www.hotel-hasenberg.ch
Mi-So 18.30-22 Uhr
Sushi à la carte 9-17 Franken, à discrétion (nur Mittwochabend) 68.80 Franken
inkl. Getränk und Misosuppe*

Erstellt: 07.12.2017, 12:00 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

@tagesanzeiger folgen