

SALA OF TOKYO

JAPANTASTISCH

Das Restaurant, das sich als «Japan's Food Embassy No. 1» bezeichnet, gilt als ebenso gut wie teuer.

Nun bietet es auch einen vergleichsweise günstigen Lunch an.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND URS JAUDAS (BILD)



Businesslunch in der Bentobox:
Ein Kunstwerk, das schmeckt.

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

23.10. – 29.10.2014

JAPANISCH Als das Sala of Tokyo 1981 seine Pforten öffnete, war Zürich für japanische Küche ungefähr so bereit wie ein Zwergpony für die Teilnahme an einem Weltcupwettbewerb für Springpferde. Nicht zuletzt dank der kulinarischen Künste der im letzten Jahr verstorbenen Topköchin Sala Ruch-Fukuoka hat sich dies in den zurückliegenden drei Dekaden gründlich geändert. Und Liebhaber fernöstlicher Genüsse sind sich einig: Noch immer ist das kleine Lokal hinter dem Hauptbahnhof für Sushi, Sashimi, Shabu-Shabu oder Sukiyaki die beste Adresse der Stadt.

Fast ein wenig ehrfürchtig setzen wir uns an unser Tischchen im vom Gourmetführer «Gault Millau» mit 16 von 20 Punkten ausgezeichneten Restaurant und blättern in der umfangreichen Karte, die manchen unerfahrenen Gast ein wenig überfordern dürfte. Aber wir sind ja wegen der seit einiger Zeit angebotenen Mittagsmenüs gekommen. Ist das Niveau der Speisen auch zum vergleichsweise günstigen Preis so hoch wie üblich?

Wir entscheiden uns für den Businesslunch (75 Fr.) und das Shokadō-Bento-Menü (48 Fr.). An beider Anfang steht eine kräftige Miso- und Seidentofu-Suppe mit klein geschnittenen Frühlingszwiebeln. Als wir um einen Löffel bitten, belehrt uns die Kellnerin, dass man diese Suppe in Japan ganz einfach trinke. Wir tun es brav und fischen die köstlichen Tofustückchen mittels akrobatischen Zungenverrenkungen aus der Tasse.

Hervorragend sind die Sashimi-Tellerchen, mit denen wir beide beglückt werden. Lachs, Tuna und King Fish – alle drei taufisch. Und wieder

gibt es Unterricht in kulinarischer Kultur: «Zum Sashimi wird kein eingelegter Ingwer gereicht.» Wir wollen nicht aufmucken und freuen uns stattdessen an Köstlichkeiten im Tempurateig, vor allem die Shrimps mit Shizo – würzigen, leicht an Minze erinnernden Blättern – sind grossartig.

In die gleiche Liga gehört der feine Rindsterriyaki-Salat mit Glasnudeln und die Auberginen mit scharfem Miso sowie der Maistofu mit Königskrabbe. All diese Gerichte finden sich neben einem etwas zu durchgebratenen Stück Lachs später auch in der Bentobox des günstigeren Menüs. Der Businesslunch-Esser darf sich noch an einem fein geschnittenen Terriyaki-Entrecôte gütlich tun. Die Sauce ist elegant und nicht zu süsslich, das Fleisch mürbe und auf den Punkt gegart.

Ratlos waren wir ob der «kleinen süssen Überraschung», die zum Ende des teureren Menüs aufgetragen wurde. Es handelte sich um eine mit dem Löffel wohl auch von einem bärenstarken Sumoringer kaum zu zerteilende weisse, klebrige Kugel. Was es genau war, wagten wir nach den bereits erfolgten Belehrungen nicht mehr zu fragen. Trotz des Desserts, der Lunch hier ist erste Sahn.

LIMMATSTR. 29
8005 ZÜRICH

TEL. 044 271 52 90 WWW.SALA-OF-TOKYO.CH

Mittagsmenüs 35–75 Franken
Di–Do 11.45–14 Uhr erhältlich