



Klaus Piber, der mit seinem Indochine einen Hotspot geschaffen hatte, hat jetzt im Mercado Erfolg mit Lateinamerikas Küche.



Fotos: Gerhard Barner



Eine der Spezialitäten ist gegrilltes Maya-Hühnchen mit Brokkoli

Lateinamerikas Küchen in Pibers „Mercado“

Zwischen Mexiko und Chile

Haben Sie schon die Regionen zwischen Chile, Peru und Mexiko bereist? Zum Ausflug in diese Länder lädt Klaus Piber in sein Mercado. Da erlebt man kulinarische Überraschungen – von der Sopa de lima, also der scharfen mexikanischen Hühnersuppe, über mariniertes Rinderherz-Spießchen vom Lavastein – ein Renner, der rasch verkauft ist – bis zu „Xocolatl“, der knusprigen Schoko-Rinderrippe mit Popcorn-Reis und Kartoffelpüree, und zum Rum-&Mezcal-Rumfruchttopf mit Grapefruitsorbet.

Klaus Piber ist stets ein Mann fürs Mutige, Experimentelle gewesen. Und ist es noch. Er war der Vater von Lokalen wie Frank's, Yohm am Petersplatz, Noodles oder dem einst schicken „Hotspot“ Indochine am Stubenring.

Aus dem Indochine wurde sein Mercado, ein „Marktplatz lateinamerikanischer Lebensfreude“.

Ein sympathisches, buntes Lokal, großzügig, gute

Atmosphäre, solide gestylt. Und das freundliche junge Personal umsorgt den Gast und berät kompetent. Auch beim feinen Weinangebot.

Die Küche Alexander Theils, der acht Jahre lang Chefkoch in Los-Cabos-Restaurants war, ist im lateinamerikanischen Raum angesiedelt, aber Theil weiß natürlich, dass man verschiedene Gerichte für den europäischen Geschmack adaptieren muss.

Mag man auch im ersten Moment mit der Karte sei-

ne Probleme haben, so nimmt man auf jeden Fall zum Start knusprige Mais-tortilla-Chips mit sehr pikantem Ragout.

Es gibt ein „menu degustation“ (fünf Gänge 69 Euro), Sie können aber auch Ihr Menü komponieren: von den an Gewürzen und Aromen reichen Vorspeisen (ab 9 Euro), wie mit Yuzu marinierter Lachs mit mexikanischem Chili oder ausgezeichnete Amaranth-Frischkäsebällchen mit Chili-Minzpaste, über Hauptgänge (ab 22 Euro), etwa „Moqueca do Brasil“, ein köstlicher Fisch-Garnelen-Eintopf und Chili-glasierter Ente, bis zu den „Postres“ (ab 6 Euro), etwa wunderbarer mexikanischer Schokoladekuchen.

Ein spannender Ausflug! **MERCADO**, 1010 Wien, Stubenring 18, Tel. 512 25 05. Mo bis Fr 12 bis 23 Uhr, Sa, So ab 17 Uhr.



Bunt wie das Lokal ist Küchenchef Alexander Theils Karte



Extratipp

Crazy Lobster

Ein Stadtheuriger wird zum Hotspot für Hummerfreunde! Das alte Gewölbe in der Naglergasse wurde technisch aufgepeppt – nicht zum optischen Vorteil – und wurde zum Tempel für Krustentierfans: Hummer, Krabbe und Steak werden da eher simpel routiniert zubereitet. Alle raffinierten bis extravaganten Einfälle, die Frankreichs Haute-Cuisine-Chefs zu Krustentieren hatten, sind da vom Tisch gewischt.

Immerhin: Hummerfreunde, die sich früher in der legendären Hummerbar der Dogudans zu Hause fühlten und jetzt ins Le Salzgries ausgewichen sind, bekommen hier Hummersalat, Hummer-Bisque, Pasta mit Krabben, halben Hummer vom Grill. Und natürlich Steak aus den USA. Und das ist ausgezeichnet (zwischen 23,90 und 28,90 Euro).

Crazy Lobster, 1010 Wien, Naglergasse 21. Mo bis Fr 12 bis 15, 18 bis 24 Uhr, Sa 14.30 bis 24 Uhr. www.crazylobster.at