

ESSEN UND TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE
MAN SPRICHT...

Mercado Nikkei

Stubenring 18, 1010 Wien
Tel. 01/512 25 05, Mo-Fr 12-24 (durch-
gehend Küche), Sa und So 17-24

Peru ist eines der kulinarisch interessantesten Länder der Welt – davon versucht Klaus Piber die Gäste seines Restaurants Mercado seit Jahren zu überzeugen. Jetzt hat der Mehrfach-Gastronom (er betreibt außerdem noch das Yohm und das Frank's) das Lokal neu konzipiert und gleich auch die Leitung seiner Tochter Marisol übergeben. In der Küche steht seit Kurzem der gebürtige Peruaner Javier Vera Alarcon, der sich auf die sogenannte Nikkei-Küche versteht, weshalb das Haus jetzt auch **MERCADO NIKKEI** heißt. Diese vor rund 100 Jahren von japanischen Auswanderern begründete kulinarische Tradi-



Das runderneuerte Mercado bietet jetzt eine entspannt-fröhliche Atmosphäre und dazu die aufregende peruanische Nikkei-Küche.

tion vereint in faszinierender Weise asiatische und südamerikanische Aromen. Da Javier außerdem Streetfood liebt, wird jetzt im Mercado Nikkei sehr entspannt und ohne Hochküchen-Brimborium gekocht. Dafür aber mit jeder Menge hinreißender Ideen. *Crispy Fish* (4,50 €) ist zum Beispiel ein Hamburger-Brötchen, gefüllt mit *frittiertem Fisch*, *geräucherten Chilis* und der landestypischen *Chalaca-Sauce*. *Vegannnn* (9,90 €) nennt sich ironisch eine fischlose Ceviche aus erfrischend pikant marinierten *Topinambur*, *Tofu*, *Pilzen* und *Süßkartoffeln*. Richtig herzerwärmend wird's bei den Eintöp-

fen. *Arroz con Pato* (16,90 €) enthält 24 Stunden lang geschmorte *Entenkeulen* auf gebratenem Reis mit einer großartigen *Kürbis-Miso-Sauce*. Völlig anders gewürzt, nämlich mit einer *Soja-Tomaten-Chili-Reduktion*, kehrt der gebratene Reis beim *Estofado de un nikkei limeno* (15,90 €) wieder, diesmal begleitet von ebenfalls unendlich langsam geschmorten *Schweinsrippchen*. Die Weinkarte wurde auch verjüngt und um einige höchst interessante Positionen aufgefrischt. Die teuren Top-Gewächse von früher liegen aber immer noch im Keller – man muss nur danach fragen.