

Fotos: Claudia Busser



Mercado Nikkei

Ein Mal geht's noch! Vor drei Jahren war das Team von Klaus Piber statt des untergegangenen Indochine mit dem Marktlokal angetreten, brachte die Idee aber nicht über die Rampe. Heute scheinen Köche mit zweitem Vornamen „regional“ und drittem „saisonal“ zu heißen, bedeutet: Dieses Konzept wird vielerorts bereits gut umgesetzt. Man versucht den Neustart des großen Lokals mit dem fröhlich-frischen Interieur mit Nikkei Küche, der in Peru historisch gewachsenen Fusion aus japanischen, kreolischen und latein-amerikanischen Einflüssen.

Die erste Karte liest sich Speichel-fluss-anregend. Ob neben dem benachbarten Comida y Ron, dem Q'ero und Chuchú genug Platz ist, wird sich zeigen. Die Vorzeichen stehen gut. Das Mushroom Ceviche spielt, obwohl Pilze für das Garen durch Säure ungeeignet sind, schön mit Konsistenzen und Geschmacksrichtungen: Süßkartoffel, Champignons und Salatgurke halten dem Limettensaft dagegen, Topinambur liefert den spannenden Kontrast am Gaumen und krosse Maiskörner (Chulpi Mais) sorgen für textuelle Abwechslung. Beim Nikkei Classic Ceviche gelingt das Spiel der Aromen nicht ganz. Der großzügig portionierte, wunderbare Hamachi und der perfekte Octopus können trotz Rückhalt durch Avocado und Chul-

pi Mais der überschießenden Säure der Limette nicht trotzen; fein dosiert die Chili.

Als herzhaftes „Soulfood“ positioniert sich die geschmorte, zarte Entenkeule auf grünem Reis, der Akzent kommt von der Kürbis-Miso-Sauce. Das Spiegelei obenauf in der kleinen Planne unterstreicht den rustikalen Touch.

Unbedingt abrunden sollte man mit Macchu Matcha: ein Block Schokoladen-Ganache-Kuchen, ein zweiter an eine Malakofftorte erinnernd, übergossen mit einer Crème auf

Mercado Nikkei

Stubenring 18, 1010 Wien
Tel.: 01 51 22 505, www.mercado.at
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
11 bis 23 Uhr,
Samstag 17 bis 23 Uhr,
Sonntag 17 bis 22 Uhr
Hauptspeisen: 8,5 bis 16,9 Euro
Espresso: 2,8 Euro

Matcha-Basis plus Kurnquat. Was für eine herrliche Fülle, trifft alles im Mund zusammen! Die ansprechende Weinauswahl kommt zu zwei Dritteln aus Österreich, Cocktails und Musik nicht. Man darf gespannt sein, was Chef Javier Vera Alarcon in einigen Wochen alles auf die Karte zaubern wird. ┘