

A New Sushi in Town: Schicke Lifestyle-Häppchen

Gaumenglut: Neues Konzept

To go & Delivery in Frankfurt

Die Umgebung im alten Bordellrevier von Frankfurt, dem Allerheiligenviertel, ist etwas garstig. Die schicken Sushi, die es dort im neuen „Gaumenglut“ gibt, erscheinen als wundersame Zierde. Bei diesem Sushi-Betrieb handelt es sich aber nicht um ein Lokal, das Geschäft dient nur als Food-Werkstatt und Station für Selbstabholer und Lieferservice.



Die
Kreati-
onen
, so
heißt
es,
sind
in
enger
Zusam-
menar-
beit
mit
Fritz
Benso-
n,
dem
Sous
Chef
des
3-
Stern-
e
Resta-
urant
s
„Scha-
nz“
an
der
Mosel

entstanden, das einen kometenhaften Aufstieg feiert. „Gaumenglut“ setzt auf Design und andersartige Kombinationen. Sie werden stylisch inszeniert und mit Trüffel, Popcorn oder Chorizo Crunch garniert.

„Italien Summer“ (8 Stück 15,90 €) besteht aus gegrilltem

Pulpo, Rucola sowie Avocado und wird durch flambierten Parmaschinken und wildem Minibrokkoli getoppt. „Genie in an Bottle“ ist eine heiter stimmende und gute Kombination aus Hamachi-Tatar, Rucola, geschmorter Süßkartoffel, Ceviche, Jalapeño und einer Kichererbse obenauf, die wie eine Weihnachtsmandel schmeckt. Noch eine Prise extravaganter erscheinen die Dessert-Sushis, vor allem der „Pineapple Express“: Ananas mit Basilikum umhüllt, Ziegenfrischkäse, getoppt mit flambierter Ananas, Eierlikör, knusprigen Walnussstückchen und Salzkaramell-Sauce.



Es gibt zwar auch puristische Sushi, doch gerade die kreativen Varianten

wecken Interesse. Man kann damit jedenfalls ganz unterhaltsam sich und seine Gäste überraschen.

Der neue Frankfurter Sushi-Betrieb hat erst vor wenigen Tagen eröffnet und wird noch an Routine und Raffinesse gewinnen. Der Begriff „Gaumenglut“ erscheint vielleicht abwegig und würde eher zu Grillsteaks als zu Sushi passen, aber man kann ihn sich wegen seiner Absonderlichkeit auch recht gut merken. Die Sushi mögen unterschiedlich auf der Zufriedenheitsskala ausfallen, aber keines langweilt oder erscheint unnötig. Ganz

im Gegenteil, die ersten Kostproben animieren zu weiteren.

*Gaumenglut, Pick-up und Delivery Service, Frankfurt,
Allerheiligenstr. 13.*

Täglich von 17 – 21.30 geöffnet. Tel. 069 300 788 61.

www.gaumenglut.com

Photocredit: Barbara Fienhold

