Marbella: Neues japanisch-mediterranes Toprestaurant von Sternekoch Ricardo Sanz

Laguna Beach Club:

Neuer Hotspot,

der mit dem Lokal Kai

auch gastronomisch glänzt

Marbellas Golden Mile verschiebt sich immer mehr in Richtung Estepona. Jetzt hat mit dem neuen **Laguna** ein kulinarischer Lifestyle Tempel eröffnet, der mit dem japanisch-spanischen **Kai** seit einigen Tagen ein Toprestaurant bietet, dessen Mastermind **Ricardo Sanz** seit Jahren an verschiedenen Stellen für eine gekonnte Fusion-Küche sorgt. Für sein Restaurant in Madrid gab es einen Michelin-Stern, in Marbella hält es sich ebenfalls auf einem beachtlichen Niveau, wobei er sich dort auf ein gutes Team stützen kann.

Wolfsbarsch in Ponzusauce

Ricardo Sanz hatte einst mit dem **Kabuki Raw** im feudalen Hotel Finca Cortesin in der Nähe von Estepona ein extravagantes und kreatives japanisch-spanisches Restaurant geführt. Mit Kai geht er einen moderateren Weg, der mit einem weit größeren Publikum kompatibel ist, aber dennoch das Konzept von japanischer Küche mit spanischen und mediterranen Einflüssen spitzfindig umsetzt.

Es gibt Sushi, aber das Kai ist kein einfältiges Sushi-Lokal. Die meisten Happen werden auch nicht mit Soja-Sauce serviert, weil dies ihre Feinheit stören würde. Ein so filigranes Geschöpf wie der hauchdünn geschnittene Wolfsbarsch In einer Salsa aus Zitrus-Ponzu und Vanille benötigt wegen der feinen Schnitttechnik des Fischs und der Qualität des Grundprodukts keine weiteren störenden Elemente. Unter der Rubrik „Usuzukuri“ finden sich verschiedene zarte Fischstückchen, die jeweils mit anderen Ingredienzen serviert werden. Sehr schön auch die Sashimi mit der kanarischen Würzsauce Mojo Verde und angedeuteten Papas arrugadas. Weit interessanter als die

üblichen Sushi sind im Kai die Varianten mit italienischem Guanciale-Speck, der sonst zur echten Carbonara gehört, oder solche mit Gänseleber oder einem Mini-Wagyu-Burger. Einen guten Querschnitt bekommt man bei dem Maki namens „Kai“ mit Wagyu, Gänseleber, Pilzen und Yakiniku-Sauce (im wesentlichen aus Soya und Mirin).

Ein tolles Team, professionell, freundlich und locker

Fabelhaft, was man aus iberischer Hausmannskost wie den Huevos Rotos machen kann, hier werden Bratkartoffeln und Ei mit saftig-zarten spicy Tunastücken serviert. Eines der schönsten Gerichte auf der Karte, das man sich auch gut teilen kann. Beim Japaner verzichten wir meist auf Desserts, hier wurden wir von köstlicher Sopa de Mango überrascht – einem mit Mangosaft übergossenen Kokos-Eis nebst Limette und Beeren mit Crunch.

Maki „Kai“

Ein Beach Club mit so anspruchsvoller Küche ist selten. Aber auch die Weinkarte glänzt mit einigen Ideen. Das Sake-Sortiment ist sehr gut, diese flüssige Feinkost passt im Grunde besser als alles andere zu einem anspruchsvollen japanischen Lokal. Neben ein paar Glitzer-Champagner – die einfach zu einem solchen Etablissement gehören wie jene, die sich damit wichtig machen, aber ihr Glas Dom Pèrignon ewig lange in der Sonne stehen lassen – gibt es auch gute Cava und Weine, die man sonst nicht überall findet. Das Weingut Friedrich Schatz in Ronda ist besonders bemerkenswert. Die Familie Schatz hat ihre Wurzeln in Südtirol und in Baden-Württemberg, siedelte sich vor gut 40 Jahren in Andalusien an

und überzeugt rundum mit ihren ausdrucksvollen biologischen Weinen. Der trockene saftig-würzige Rosado, der im Kai auf der Karte steht, ist großartig – ein vitaler Rosé für Rotweinfreunde, der aber auch ausgezeichnet zu der Kai-Küche passt.

Charlotte, philippinische Wurzeln, in London geboren, arbeitet seit Jahren in Spanien

Das Team im Restaurant Kai ist gut geschult, tritt professionell und freundlich auf, ohne jede Affektiertheit, wie man sie gerne in solchen Clubs antrifft. Auf den ersten Blick könnte man meinen, hier wären Kandidatinnen für Germanys Next Topmodel im Einsatz, aber nichts spricht dagegen den

Gästen sympathisch-hübsche Menschen zu gönnen, die auch noch versiert in ihrem Job sind.

Das Genießen wird den Gästen auch wegen der saloppen und entspannten Atmosphäre leicht gemacht. Die Tische in der Frontline mit Strandblick sind stets zuerst gebucht, einige Schritte nach hinten sitzt es sich aber auch gut und vielleicht etwas windstiller.

Zum Laguna Beach Club gehören derzeit das Restaurant Kai und das Lokal **Sublim** mit mediterraner Küche und Querwelt-Angeboten. Auch dort ist sehr einsatzfreudiges Servicepersonal zu erleben. Man sitzt mehr am Pool, die Lounge-Musik schlägt eher ruhige Wellen. Pool-Sonnenliegen kosten derzeit 100 € am Tag, am Wochenende ist es wie überall an der Küste tummeliger. Der Strand ist breit und schöner als an vielen Stellen an der Costa del Sol. Ab Juli soll er mit 200 Liegen ausgestattet sein.

Das Laguna hat gerade erst vor einigen Wochen eröffnet, das Restaurant Kai ist brandneu. Es gibt noch viele große Pläne, weitere gastronomische Outlets und eine Diskothek Pacha, wie in Ibiza, sollen im nächsten Jahr folgen. Das 2022 abgebrannte Laguna, damals kaum mehr als ein großes Holzhaus, ist völlig neu entstanden und stieg wortwörtlich wie der Phoenix aus der Asche.

Text: Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold

Luftig, lustig, lecker

Laguna, Playa Padrón, Autovía del Mediterráneo, km 159. Estepona.

www.lagunacostadelsol.com; www.sublimbeach.com

Telefon: 952 800 015. Geöffnet von 11 bis 20Uhr im Juni; von 11 bis 2 Uhr vom 21 Juni bis September.

Kai, täglich geöffnet von 12 bis 19 Uhr, ab 21, Juni 12 bis 23 Uhr. Tel. 951 178 561.

Das Restaurant Kai und der Beach Club Laguna liegt nicht einmal fünf Laufminuten vom Hotel Kempinski Bahia in Estepona entfernt.

Die Girls an der Rezeption, nicht nur attraktiv, auch super freundlich

Laguna Beach Club

Selbst die Toiletten sind stylish

Der Sommelier mit seinem Schatz, dem Rosé vom Winzer F. Schatz aus Ronda

Schwungvolles Entree

Mango-Suppe

Nigiri mit Guanciale und Gänseleber

Huevos Rotos mit Spicy Tuna

Huevos Rotos mit Spicy Tuna, auf zwei Tellern geteilt

Chili Crab

White Fish mit Mojo Verde

Maki „Kai“ mit Schatz-Rosé