

Poke Bowls: Eine Schüssel voll Hawaii für Frankfurt

Multigastronom Sam Kamran tischt jetzt Mischpoké auf

Wie andere Gastronomen auch, ist Sam Kamran auf der Suche nach Trend-Food, das er den Frankfurtern auf-tischen könnte. Mit einem Gericht aus Hawaii scheint er nun fündig geworden zu sein. Die Poke Bowls entsprechen dem Mainstream nach gesunden und leckerem Essen. Bei Sam Kamran heißen sie weit origineller „Mischpoké Bowls“ und spielen damit auf die Vielfalt der Zutaten an. Grundlage sind Sushi-Reis, marinierte zarte Fischstücke von Lachs oder Tuna – „in Sashimi-Qualität, wie Sam Kamran betont. Hinzu kommen verschiedene Gemüse und Obst: Avocado, Gurke, Paprika, Roter Chili, Rote Bete, Edamame, Mango, Ananas, Frühlingszwiebeln, Granatapfel sowie Sesam und Ingwer. Zudem kann man unter fünf verschiedenen Saucen wählen. Der Preis für eine Bowl soll sich um die 10 € bewegen.



Multigastronom Sam Kamran (Café Hauptwache, Fletchers Better Burger, Montana Pizza, Mantis Roofgarden) will mit seinem Mischpoké in vielen Teilen der Stadt präsent sein, als Shop in Shop System mit seinen bereits bestehenden Burger-Lokalen. Die Standorte in Frankfurt werden unter anderem sein: Berger Straße, Oeder Weg, Münchner Straße, Ohmstraße sowie das Nordwestzentrum. Ab Februar soll es losgehen. Lachs, Tuna und Veganes machen den Anfang, danach kommen Hähnchen und manches mehr.

Bei Klaus Peter Koflers Pret a Diner Event in Frankfurt wurde

der Hawaii-Mix letztes Jahr bereits einem größeren Publikum vorgestellt. In Hawaii waren diese japanisch inspirierten Bowls bereits in den 70er Jahren als Vorspeise beliebt. Inzwischen gibt es sie in immer mehr Varianten und Portionsgrößen, auch in Kalifornien oder London.