

Restaurantkritik: Do Brasil

Mit Lebensfreude gewürzte
Delikatessen
aus Südamerika

Brasilien ist ein Klischee mit drei großen C: Caipirinha, Carnival, Copacabana. Damit kann das Land gut leben. In Frankfurt findet Brasilien nur als Drink mit dickem Strohhalm statt. Inzwischen gibt es hier mit dem Do Brasil im Westend aber einen sympathischen Vertreter des Landes. Dieser machte bei der Sendung „Mein Lokal Dein Lokal“ eine besonders gute Figur.



Küchenchef Jimmy

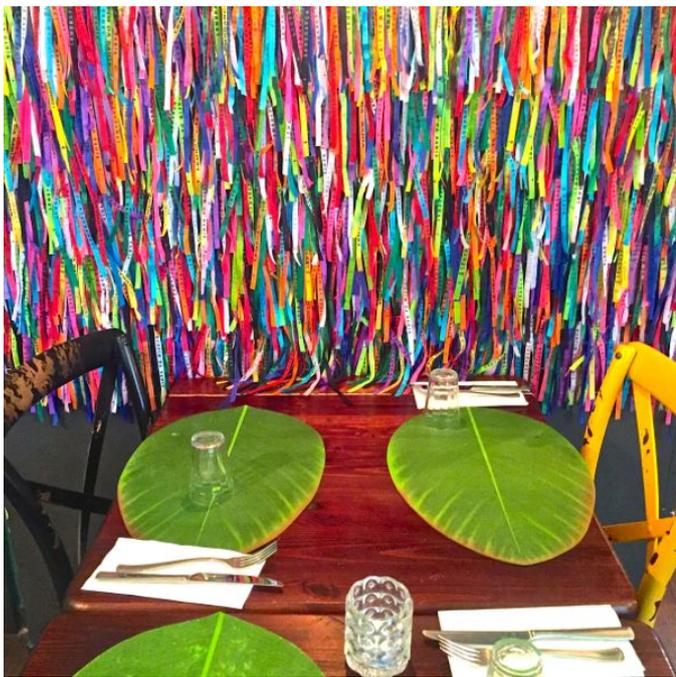
Aus einer düsteren Pilsstube wurde ein kleineres heiteres Lokal mit brasilianischem Charme zusammengezimmert. Die blumige Baumwolltapete aus Omas bester Zeit lässt auch an grauen Tagen die Sonne scheinen. Antonio De Sá Rocha hat allerlei aus seiner Heimat gesammelt und verteilt es in seinem Lokal in kunterbunter Flohmarktstimmung. Doch am meisten überrascht die Küche. Sie ist nicht nur authentisch, auch rustikale Banalitäten können dies sein, sie überzeugt durch Qualität. Der sehr konzentriert und oft mit leisem Lächeln arbeitende Koch Jimmy ist ein sensibles Talent, der gut abschmeckt, hervorragend würzt und klarsichtig kombiniert. Auf den Tellern finden sich mit Lebensfreude gewürzte Delikatessen. Das handgeschnittene Thunfisch-Tatar mit feinfruchtigen und nicht süßlich-klebrigen Mangowürfeln und Bananenchips ist eine durchweg schöne und gut einstimmende Vorspeise. Das brasilianische Nationalgericht Feijoada, sämiger schwarzer Bohnen-Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten und geräucherter Wurst, gelingt besonders gut. Bei Camarão Alho e Óleo, gebratenen Scampis in feinem Knoblauchöl, kommt Urlaubsstimmung auf, wobei der Sud bis zum letzten Tropfen zum Auftunken einlädt.

Salpicão de Frango, brasilianischer Hähnchensalat, ist so ganz anders als erwartet. Vor allem nicht langweilig. Die knusprigen, streichholzdünnen Kartoffelstäbchen und das Hähnchen schmiegen sich zärtlich an den warmen weichen Reis. Ein tolles Gute-Laune-Gericht. Zu probieren hat man auch



die verschieden gefüllten fein-knusprigen Kartoffelhüllen mit Hähnchen, Rinderhack und Käse. Sie sind alle top, doch die mit Rinderhack, Bulgur und Minze noch eine Prise besser. Ein Highlight ist Picanha a Brasileira, wunderbar gewürztes und gegrilltes saftiges Rindfleisch mit Maniokbröseln. Dieses Schwanzstück vom Rind wird in Brasilien gerne für Grillgerichte verwendet und schmeckt so ganz anders als etwa

die bekannten Steakvarianten. Wir haben im Do Brasil nahezu durchweg gut gegessen. Einzige Ausnahme: Der Spieß mit Garnelen und Roastbeef, bei dem das Fleisch sehr sehr trocken war. „Passiert öfter“, hören wir von der heiteren Mitarbeiterin als Antwort. Was in diesem Lokal und seiner Küche, die eher einer Kombüse auf einem kleinen Kutter gleicht, auf den Tisch kommt, ist jedoch höchst beachtlich. Jimmy und seine portugiesische Mitarbeiterin arbeiten auf ihre Weise und mit ihren Möglichkeiten sehr engagiert.



Das Lokal Do Brasil hat 28 Plätze (plus kleiner Terrasse) und ist immer gut besucht. Nicht alles, was aus Brasilien kommt, ist akzeptabel. Manches, wie der Spumante kommt gar nicht. Auch das Bier, weshalb es nur portugiesisches Sagres gibt. Brasilianische Weine sind nicht unbedingt für ihre Qualität bekannt, die hier glasweise ausgeschenkt

Tropfen belegen dies überdeutlich. Es gäbe weiß Bacchus genügend Alternativen in Deutschland oder Portugal. Die Caipirinha fällt sehr unterschiedlich aus, man tut gut daran, sie weniger süß zu bestellen.

Der Chef des Hauses, Antonio, hat sich von seinen Locken getrennt und trägt jetzt kurze Haare mit Bart, wie so viele andere auch. Damit hat er eigentlich sein markantes Markenzeichen verloren. Im Gegensatz zum Fernsehauftritt als Strahlemann erscheint er etwas angespannt und ernst. Dafür lacht seine resolute Mitarbeiterin umso mehr. Der wahre Spaß findet ohnehin auf dem Teller statt.

Do Brasil – dieser Zuckerhut steht Frankfurt gut.

Ludwig Fienhold

*Do Brasil, Frankfurt, Arndtstr. 24,
Tel. (069) 13020050.*



*Geöffnet: Mo – Fr. 11.30 – 15 Uhr, 18 – 22.30 Uhr. Samstag 18
– 22.30 Uhr.*

*Preise: Vorspeisen 6,50 – 14,90 €, Hauptgerichte 15,90 – 24,90
€.*

Photocredit: Barbara Fienhold