



Foto: Friederike Gückeler / HPI

Versteckte Kochkunst

In Neukölln geht der Trend zum Besuch eines besseren Restaurants. Das **Eins44** entpuppt sich als Vorreiter im entlegenen Hinterhof

Das Eins44 ist nicht einfach zu finden. Bis in den zweiten Hinterhof muss der Gast durchgehen. Dort serviert eine ambitionierte Truppe außergewöhnliche Menüs und für diese Gegend, nämlich hinteres Neukölln, untypische Gerichte. Böse Geister könnten jetzt die These aufstellen, dass die hiesige Gentrifizierung schleichend in den Hinterhöfen passiert. Denn die meisten Gäste sind über 35, die Preise auch für diese Alters- bzw. Gehaltsgruppe kalkuliert. Das Innendesign ist nicht zu schäbig und nicht zu schick. Es ist ansprechend – der Neuköllnbesucher hat schnell das Gefühl, einen kurzen Urlaubstrip zu unternehmen.

Die Speisekarte ist übersichtlich: Fünf Vorspeisen, drei Hauptgerichte, drei Desserts. So richtig überzeugen konnten die Hauptgerichte an diesem Abend allerdings nicht. Vielleicht ist es die Fußballmüdigkeit? Vielleicht das schwüle Wetter? Der Rotbarsch mit Bouchot-Muscheln ist o.k.. Mit Blumenkohl und Curry? Das Rinderfilet mit Mangold, weißen Zwiebeln und Jus Gras ist noch eine Option, bedeutet aber vier Euro Aufpreis bei einem Drei-Gänge-Menü für 37 Euro.

Die Vorspeisen klingen jedoch sehr vielversprechend. Die Rote Bete auf Ziegenkäsecreme, mit Apfelspalten und Lavendel ist eine außergewöhnliche Kreation – alleine für dieses Gericht lohnt sich schon mal der Weg in die Elbestraße. Bei der Melone mit Hamachi (Gelbschwanzfisch), Puffreis und Kresse ein Flüstern des inneren Hobbykochs: Warum wurde die Wassermelone nicht kurz gegrillt, um Röstaromen und Biss zu bekommen? Bei der Barbarie-Ente mit Kirsche und Staudensellerie überzeugen die würzig eingelegten Kirschen. Die Ente ist ein bisschen zäh, geschmacklich aber einwandfrei. Eine Überraschung gibt es beim Kalbstatar. Der Kellner gießt am Tisch den Teller mit einer Jus auf. Warum? Geschmacklich stiftet das Verwirrung. Das Perlhuhn hat den Titel Hauptgericht dagegen wirklich verdient.

Im Eins44 soll niemand hungrig nach Hause gehen. Da gibt es nichts zu mäkeln. Es sind dann die Desserts, die allesamt bestellt werden. Visuell eindrucksvoll ist das Waldmeister-Eis mit Joghurt, Erdbeere und Marshmallows, die weiße Callebaut (belgische, weiße Schokolade) mit Passionsfrucht und Mango ist gelungen. Der Wildpfirsich? Der ist nicht richtig einzuordnen, bis auf das Sorbet inmitten der ausgehöhlten Frucht. Das ist perfekt.

Ein Sauvignon Blanc vom Weingut Kuhn aus der Pfalz beflügelt die Gespräche am Tisch. Die Rechnung hingegen sorgt für eine Landung auf dem Boden der Tatsachen. 271 Euro für vier Personen ist ganz eindeutig nicht neuköllntypisch. Doch es scheint niemanden zu stören. An diesem Abend sind alle Tische auf der Terrasse im Hinterhof besetzt. Darunter auch ein Paar, dass sich ununterbrochen via Smartphone unterhält. Neukölln ist jetzt halt anders. Mal sehen, wie es noch wird. (emh)

Eins44
Elbestraße 28/29, Neukölln,
Tel. 030 62 98 12 12,
www.eins44.com,
Speisen: Lunch ab 7,50 €,
Dinner ab 9,50 bis
26,50 €, Drei-Gänge
Menü 37 €, Vier 47 €,
Fünf 57 €,
Wein (0,1l) ab 4,50 €,
Flasche Wein (0,7l)
ab 25 €



Onkel David und der Reiz des Verbotenen

Das **Masel Topf** am Kollwitzplatz serviert liberale und selbstironische jüdische Küche

Jüdische Küche ist ein schwieriger Begriff, denn eine einheitliche jüdische Küche gibt es in diesem Sinne nicht. Während sich andere Restaurants in Berlin vor der Debatte mit dem Etikett israelisch retten, wirbt das neueröffnete Restaurant Masel Topf am Kollwitzplatz ganz selbstbewusst mit dem Begriff jüdisch. Allerdings geht es hier um moderne jüdische Küche, das heißt, es wird liberal und durchaus selbstironisch mit allen Regeln umgegangen. Das zeigt sich bereits am Namen des Restaurants oder einzelner Gerichte, wie dem Onkel David Burger. Komplet koscher geht es hier nicht zu, auf der Karte findet sich zum Beispiel der „Reiz des Verbotenen“, ein Schaschlik aus Schweinefleisch. Die Namen der Vorspeisen machen klar, woher die kulinarischen Einflüsse stammen: Tel Aviv, Kiew, Moskau, New York und Berlin. Wir fangen im Osten an und bestellen Blini. In der vegetarischen Variante kommen die gefüllt mit Spinat, Schafskäse und Auberginenragout. Geschmacklich toll, für einen allein ist die Portion aber als Vorspeise zu viel. Der aufmerksame Service erkundigt sich danach auch vorsichtshalber, ob denn schon der Hauptgang serviert werden darf. Darf er, und das ist auch gut so, denn Momes Fläischrullet

könnte jetzt schon einen Tick heißer sein. Dahinter verbirgt sich eine Kalbsroulade, gefüllt mit Spinat und Aprikosen. Dazu gibt es kleine Teigschalen gefüllt mit Kürbis, Walnuss und koscherer Weinsauce. Der Geschmack ist deftig und solide, nur das Fleisch könnte ein wenig zarter sein. Die Begleitung hat „Gefüllte“ Fisch gewählt. Der ist von der Präsentation schon mal beeindruckend. Wie die Anführungszeichen schon angekündigt haben, geht es hier um eine Variation: Es wird kein ganzer, gefüllter Fischleib serviert, stattdessen erhebt sich ein eingerolltes Zanderfilet auf dem Teller. Sieht kunstvoll aus, und vereinfacht nebenbei die sonst aufwendige Zubereitung gewaltig. Gefüllt ist das Ganze mit gebeiztem Lachs, Walnüssen und Spinat, dazu gibt es Rote Bete und Krehn. Geschmacklich ist alles in Ordnung, nur beim untersten Teil des Filets findet sich ein ganzer Haufen Gräten, was den Eindruck auf den letzten Metern ein wenig trübt. (azi)

Masel Topf
Rykestraße 2, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 44 31 75 25, www.restaurant-maseltopf.de,
Speisen 5 bis 18 €, Getränke 2,50 bis 10 €



Foto: Jascha Laude / HPI

Anzeigen

LUISAKOCHT

Catering • Kochkurse • Private cooking

100% neapolitanische
Kochkunst

luisa@luisakocht.de
Mobil 0176/62538130

www.luisakocht.de
www.facebook.com/luisakocht

*freshly brewed beer
& bar-food with a
gourmet twist.*

volta Brunnenstr. 73 im Pavillon
U-Bhf. Voltastr. • www.dasvolta.com
Res. nur via SMS: 0178 396 54 90

Original

Sissi

Torte
Berlin

Die erste Sissi-Torte
der Welt

Bestellung unter
www.sissi-torte.de

Ölweide
NATURKOST

Öffnungszeiten
Montag – Freitag
9.00 – 19.00 Uhr
Samstag
9.00 – 14.00 Uhr

Pohlstraße 61 • 10785 Berlin • oelweide@web.de

**BIOLADEN
&
STEHCAFÉ**

Fon (030) 25 79 74 89 • Fax (030) 25 79 75 80

**Bei uns
werden Sie
bestens
platziert!***

*z.B. auf diesem Platz
für nur 81 Euro.

Wir beraten Sie gerne:
Telefon 030 319 88 64 10
Mail anzeigen@hilker-berlin.de
www.hilker-berlin.de