



Hier spricht man beim Essen nicht so viel. Man geniesst einfach. Blick ins Sumo.

WEIN DER WOCHE



Weinakademiker Hans G. Babits, www.babitswein.ch

Der faire Bordeaux

**PREISWERT** → Spannender als traditionelle Bordeaux-Weine sind jene, die beweisen, dass es Bordeaux auch zu günstigen Preisen gibt. Dabei denke ich an eine Assemblage aus den klassischen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot aus dem Haut-Médoc. Sie ist von dunkler Farbe, ihr intensives Bouquet an schwarzen Früchten und dezenten Schokoladennoten beeindruckt. Rote aus dem Bordelais eignen sich hervorragend zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch oder zu Hauspasteten.



Le Cœur du Château du Retout, Haut-Médoc AOC, 2006, 27.80 Franken, bei moevenpickwein.com

# Teig drum, Tibet drin

**GASTRO** → In Zürich findet man ein Stück Tibet. Neben den beliebten Momos gibts aber auch Sushi.

nathalie.bravaccini @ringier.ch

**B**is vor kurzem war ich der Überzeugung, die Momos – tibetische Teigtaaschen – meiner Mutter seien die besten. Liebe Amala (tibet. Mutter), am Central wirkt ein weiterer Momo-Profi.

Als ich das Sumo betrete, fühle ich mich wie in Grossmutter's Wohnzimmer. **Im Hintergrund erklingt traditionelle, tibetische Musik und die Wände sind geschmückt mit religiösen Bildern.** Die tibetischen Gebetsfächer dürfen natürlich auch nicht fehlen. Es herrscht eine ruhige, entspannte Atmosphäre und die Gäste geniessen ihr Essen. Es wird selten geschwätzt – auch das erinnert mich irgendwie an Grossmutter.

Zur Vorspeise bestellen wir Lachstartar mit Avocado und Zitrone und eine Miso Soup, die vom Koch persönlich zu Tisch gebracht wird. Dazu gibts

Reis. Die Suppe ist wahnsinnig heiss, aber riecht ausgezeichnet. Mit viel Liebe zum Detail wurde das Tartar angerichtet und dekoriert. Es hat die Form eines Herzens. Beide Gerichte schmecken köstlich. Aus der Suppe riecht man verschiedene asiatische Gewürze wie Koriander und Curry. Da wir in einem Momo- und Sushi-Restaurant sind muss natürlich auch das Sushi gekostet werden. Das japanische Gericht kommt hier nicht ab Laufband, sondern wird frisch zubereitet. Langsam verstehen wir die Stille im Restaurant. **Beisogutem Essen schlägt es einem die Sprache.**

Gespannt erwarten wir die Hauptspeise. Meine Begleitung und ich sind schon unzählige Male in den Genuss von Momos gekommen. Bisher war der Koch immer mein tibetisches

Mami: Die Latte ist also hoch angesetzt. Zu den Momos wird Salat serviert. Ich probiere zuerst einen Vegi-Momo und muss gestehen, begeistert bin ich nicht. Was in der Suppe genau richtig an Gewürzen war, war hier zu viel.

**Dafür überzeugen die Fleisch-Momos.** Sie schmecken hervorragend. In der Mitte des Tellers befindet sich eine typische, sehr scharfe tibetische Sauce. Ich warne meinen Freund. Vergebens.

Wer nicht hören will muss fühlen. Tränen schiessen ihm in die Augen und er hustet wie verrückt. Der Koch schaut rüber, wir müssen lachen.

Der Besuch des Sumo lohnt sich nicht nur für Tibeter. Alle, die frisches Sushi, tibetische Spezialitäten und freundliche Kellner mögen, werden hier zufriedener nach Hause gehen. ●

**Die Fleisch-Momos sind wie bei Mutter.**

Restaurant Sumo

Neumühlequai 6 8001 Zürich Tel. 043 268 4757

**Vorspeisen:** Miso Soup, Lachstartar mit Avocado und Zitrone (23.50 Fr.).

**Zwischengang:** Kleiner Teller mit verschiedenen Sushi (18.50 Fr.).

**Hauptgang:** Momo mit Fleisch und einmal vegetarisch (34 Fr.).

**Getränke:** Coca Cola und Mineral, 12 Fr.

**Espresso:** 4.50 Fr.

**Wir haben bezahlt: 92.50 Fr.**

**Essen:** [Icons of plates and bowls]

**Ambiente:** [Icons of eyes]

**Service:** [Icons of people]

**Gäste:** [Icons of people]

**Gut zu wissen:** Von Mo-Fr gibts jeden Mittag ein Sushi-Buffer für 30 Fr. und samstags für 40 Fr. Wer am Mittag aber im Sumo essen will, sollte vorher reservieren.

VERLOSUNG

Tickets für Degustation

**«Bordeaux unter 30 Franken»:** Vom 11. bis 15. November finden im Rahmen der Zürcher «Expovina» kommentierte Workshops zum Thema statt. (Infos: www.facebook.com/bordeauxwein.) Wir verlosen 10x 2 Tickets für die Degus am Samstagabend, dem 13. November. Interessiert? Senden Sie ein SMS mit dem Stichwort BORDEAUX an 920. Teilnahme-schluss: Mittwoch, 24 Uhr.

**SMS mit Name, E-Mail und Handy-nummer an 920 (1.50 Fr./SMS).**