



1 2

1 Karger Raum, perfekte Bühne – für Nuno Mendes' Überraschungsmenü in 17 Akten

2 Von Seetang ummantelter Lauch auf sauren Säften von Winterrettich und Gurke



MÃOS London

Wie bei Harry Potter, à la Gleis 9 ¾ sucht der Gast die Tür zum Mãos, dem so geheimen Projekt des Portugiesen Nuno Mendes in Shoreditch. Dem Mendes, der sich bereits mit dem „Viajante“ und dem „Chiltern Firehouse“ in die Herzen aller Schichten Londons gekocht hat. Da ist sie, grau in grau, wie der Rest des mit Rollläden verbarrikadierten Fabrikhauses inmitten der After-Work-Partyhochburg Londons. Eine schmale Treppe hinauf geht es still und leise in Mendes' Supper Club der Superlative. Ein Raum mit langer Tafel, ein weiterer mit Weinbar (Schwerpunkt Alt-Europa) sowie eine kleine, feine Küche warten auf höchstens 14 Gäste pro Abend. In dieser stehen Mendes und sein Team, es wird gegrillt, gebraten, gelacht. Leicht irritiert schaut so mancher Besucher zum nächsten: Das hier, das ist not very british, mit all diesen Fremden in dieser kleinen Wohnung teile man nun Essen und Erleben? Outrageous. Doch da drückt Mendes den ersten von 17 Gängen in wartende Hände: Gazpacho von fermentiertem Kürbis mit salzig-saurer japanischer Pflaume, ein gelungener Voll-Karacho-Tritt in die Geschmacksnerven, süß, sauer, bitter, scharf, das macht schon mal wach. Weiter geht es mit einem Stück mariniertes, gebackener, in Rote-Bete-Saft gekochter sowie anschließend dehydrierter Roter Bete mit frischem englischen Wasabi, splendid! Dann folgt medium rare gegrilltes Wagyu-Shortrib, das auf Hefepaste und mit knusprigen Kartoffelfäden sowie gegrillten Holzameisen aus Cornwall in ein rotes Shiso-Blatt gehüllt ist. Fein zitronige Säure liefern die Tiere zu deftigem Fleisch und herber Creme sowie zarten Knusper, simply wonderful. Das Eis ist gebrochen. Das freut auch Nuno Mendes, so hat er sich das gedacht, dazu kombiniert er raffiniert und Kick-garantiert japanische und portugiesische Einflüsse mit experimentellen Techniken seiner Mentoren Ferran Adrià und Jean-Georges Vongerichten. Wie beim Taco aus getoastetem Reis, gefüllt mit Hummer und Sauerampfer. Oder bei der anderthalb Wochen gereiften Silberbrasse, die er Sashimi-Style auf Sauerteig platziert, mit Orange, Zitrone und Fenchel mariniert. Und das Stück von der Aged-Pekingente, acht Stunden gegart, mit Pastete von der Leber, Brombeeressig-besprühten Senfblättern und Barley Koji*, die zu aller Überfreude kurz vor dem Servieren auch noch von 250 Grad heißem

Pinienöl für den Extra-Crunch übergossen wird? „Mmh“ und „ah“ und „oh“ stöhnt die Gemeinde beim Genuss, geprägt von exponentiell zunehmender Glückseligkeit. Mendes und Team zaubern ihren Besuch aus den Socken. Und am Ende des Abends verabredet sich dieser spätestens zur nächsten gemeinsamen Dinnerparty. Natürlich wieder im Mãos, denn diesen Nuno Potter, nein, Harry Mendes der Gastronomie müsse man doch im Auge behalten. *Alexandra Kilian*

Willkommen bei der aufregendsten Dinnerparty der Stadt. Nuno Mendes verzaubert seine maximal 14 Gäste mit japanisch-portugiesischer Küche. Book it! Now!

MÃOS 41 Redchurch Street, London
Tel. +44/20-70 33 67 88, maos.dinesuperb.com

PREISE 17 Gänge 170 Euro, bezahlbar vorab

8 BEATS
(Avantgarde)



Barley Koji: vornehmlich in Japan verwendete Gersten-Fermentations-substanz, die auch bei der Zubereitung von Miso eingesetzt wird.