



Zürich geht aus!
(Ausgabe 07/08)

Yoshino

klein, aber gross

Gross ist die Auswahl in diesem kleinen, unprätentiösen Lokal hinter dem Hauptbahnhof. Etwa 70 Positionen umfasst die Karte, Variationen einzelner Gerichte nicht mitgezählt. Suppen, Nudeln, Teriyaki - aber der Schwerpunkt liegt bei rohem Fisch: Sashimi und Sushi in verschiedensten Variationen. Darunter Formen, die man nicht in jedem der vielen Sushi-Lokale der Stadt erhält. Zum Beispiel, Temaki (Fr. 14.-): Sieht aus wie ein Glacecornet aus Seetang und isst sich auch so.

Mann nimmt in die Finger und beisst ab. Gefüllt das Ding mit Fisch, Avocado und Reis (es gibt auch eine vegetarische Variante).

Nicht alltäglich auch das Gunkanmaki-Tatar (Fr. 11.-) - gehackter, roher Thon. Sehr erfrischend. Von den vielen Nigiri-Sushi überzeugte Unajyu - geräucherter Aal - (zwei Stück Fr. 14.-) am meisten, weil der Aal schön rauchig schmeckte und doch nicht so fettig war wie üblich. Attraktiv sahen die Hosomaki Shake Maki (sechs Stück Fr. 9.-) aus: die Inside-out-Rollen waren mit rosa Fischrogen paniert. Gut für den Hunger, aber nicht so sehr für den Genuss: der Reisanteil der Sushi war generell grosszügig, der Fisch eher unterdotiert. Fein die Vorspeise Takosu (Fr. 9.-): weiche Oktopus-Streifen mit Algen und Kimchi, dem scharf-sauren, eingelegten Kohl. Anregend scharf war die pikante Fischsuppe (Fr. 10.-) mit Lachs- und Tofustücken.

Ein interessantes Experiment bildete der Verzehr des Desserts, eines Objekts aus gestampftem Reis, gefüllt mit pürierten roten Bohnen (Fr. 4.50). Die Hülle hatte die Konsistenz von Gummibären, der Geschmack war schwer definierbar - ungezuckerte Vermicelles? Oder riecht vielleicht Karton so? Der entwickelt nach längerem Kauen bestimmt auch eine gewisse Süsse. So komisch schmecken diese traditionellen japanischen Süssigkeiten eben.