



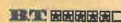
+ Maden  
+ Betjeningen  
÷ Rødvinen  
÷ Porren

Det høje kælderlokale i Sticks 'n' Sushi er café-agtigt, lyst og lidt spartansk, som japanske restauranter ofte er. Det er ikke et sted, hvor man synker i hygge-krogens bløde stole, for at flette fingre i skåret fra levende lys. Men betjeningen er venlig og hurtig, og maden er fremragende. De indsatte billeder er fra Tokyos Tsukiji-fiskemarked.

Foto: Bent Midstrup

# Japanske godbidder

Af Karina Topp og Inger Toldstrup



**B.T.** Henne om hjørnet, nede i kælderens i Nansensgade ligger en ret ny, japansk restaurant, Sticks 'n' Sushi, der hurtigt har fået et godt ry.

Den udfordring måtte vi naturligvis tage op, og vi allierede os for en sikkerheds skyld med en kollega, der bare elsker japansk mad og har spist sig gennem samtlige japanske restauranter i København.

Hun går endda så vidt, hun selv laver japansk mad i timevis derhjemme.

Så hun var selvsikre, da vi vovede os ind i et køkken, hvor vi ikke selv er helt hjemme. Endnu.

Det høje kælderlokale er café-agtigt, lyst og lidt spartansk, som japanske restauranter ofte er.

Det er ikke stedet, hvor man synker tilbage i bløde stole i en hyggelig krog med blomster og levende lys, for at flette fingre i fred og ro.

Der spilles »ung« musik, men

ikke så anmassende eller højlydt, at det skal afholde ældre årgange fra at prøve denne spændende, kulinariske oplevelse.

Vi kom lige efter åbningstid klokken 18, og det var heldigt, for kort efter var der stopfyldt.

Straks vi havde sat os fik vi udleveret dampende hede vaskeklude med citronduft (som i passagerfly), så vi kunne tørre sveden af panden og støvet af hænderne. Lækkert.

## Sushi og yakitori

Så skulle menu-kortet studeres. Og det handler om sushi (rå fisk) og yakitori (sticks, der er små, trækulsgrillede bambusspid med forskellige slags kød, skaldyr og grøntsager). Men der er virkelig mange varianter at vælge imellem til styk-priser à 10-15-20 kroner.

Da vi havde svært ved at vælge og gerne ville prøve det hele, tog vi Menu A til 125 kroner: Rå grøntsager med dip, tre sushi, syv sticks, suppe, ris og pickles.

Festen kunne begynde. Husets hvidvin, en muscadet, var passende frisk og syrlig. 20 kroner for et pænt glas.

Grøntsagerne; gulerod, agurk, kinaradise og kinakål; kom hurtigt på bordet sammen med en himmelsk miso-dip, blandet af bl. a. soya, malede jordnødder, japansk brændevin og sød hedvin, hvidløg og andre krydderier. Let og lækkert.

## Peberrod og soya

Kort efter kom sushien på små, firkantede tallerkener: Rå fiskebider ovenpå kogt ris og tang rullet om ris.

Vi fik en laks og en rødfisk og to tangroulater.

På tallerkenen var desuden lidt syltet ingefær og en lille klat lysegrøn, japansk peberrodsmos.

Foran os lå to, nye spisepinde på en lille strandsten. Kniv og gaffel bringes, hvis man beder om det.

Ved siden en lille skål med soya til at dyppe godbidderne i.

Vor medbragte ekspert guidede: Tag med pindene en lillebitte klat peberrod og rør ud i soyaen.

Pas på, den er meget stærk. Balancer så en sushi med pindene, dyp i soya og nyd!

Det gjorde vi. Det gjorde vi. Jeg skar fiskesushi'erne over med

en kniv. Det gjorde det nemmere - og lækrere.

Ekspert og amatør var enige: Super.

Venlige og hurtige servitricer fjernede hurtigt brugt service og skiftede hele tiden askebægeret ud. Sådan! Nu var det spændende, hvilke sticks der kom:

Grøn asparges med svinekød, svinekød med basilikum, store svampe, grøn peber, kyllingeboller, kylling med porre og oksekød.

Alle spid typped i en hemmelig sauce - og forklaret af servitricen.

En stor skål ris, en lille skål pickles (råkost) og en skål dampende miso-suppe under låg. Igen blev vi belært: Rør endelig rundt i suppen med pindene ind imellem, men forsøg ikke at spise den med pindene. Man drikker af skålen!

Alt sammen små godbidder, der alligevel mætter.

Er man meget sulten, fylder risen og suppen godt. Og små godbidder, der supplerer hinanden; en blanding af krydret, sødt og frisk, der nipper til på skift.

Sådan skal japansk mad være. Seks sublime B.T.-stjerner svæve-

de over tallerkenerne, men så dukkede skønhedspletterne alligevel op. Mine porre-bidder var fulde af knasende jord.

Det kan jeg altså ikke lide.

## Forkort rødvin

Og husets franske rødvin passede ikke til denne mad. Sely om mange med rette vil hævde, at øl, vand eller hvidvin under alle omstændigheder går bedst med det japanske, var denne vin for tung. Vi havde foretrukket en lettere og friskere rødvin som »husets«, gerne let afkølet.

Sjette-stjernen, som vi i vore anmeldelser stadig har til gode at udele, slukkede.

Men den skal også være meget sødt at hente ned.

Fem stjerner er under alle omstændigheder top-karakter og fuldt fortjent for denne fine oplevelse, der stort set var perfekt hele vejen igennem.

Sticks 'n' Sushi  
Nansensgade 59  
København K  
☎ 33 11 14 07

