

Tapas på japansk

Sticks & Sushi-veteranen Jens Rahbek er kommet godt fra start i sin nye kvartersrestaurant Takagi på Østerbro.

Af SØREN FRANK

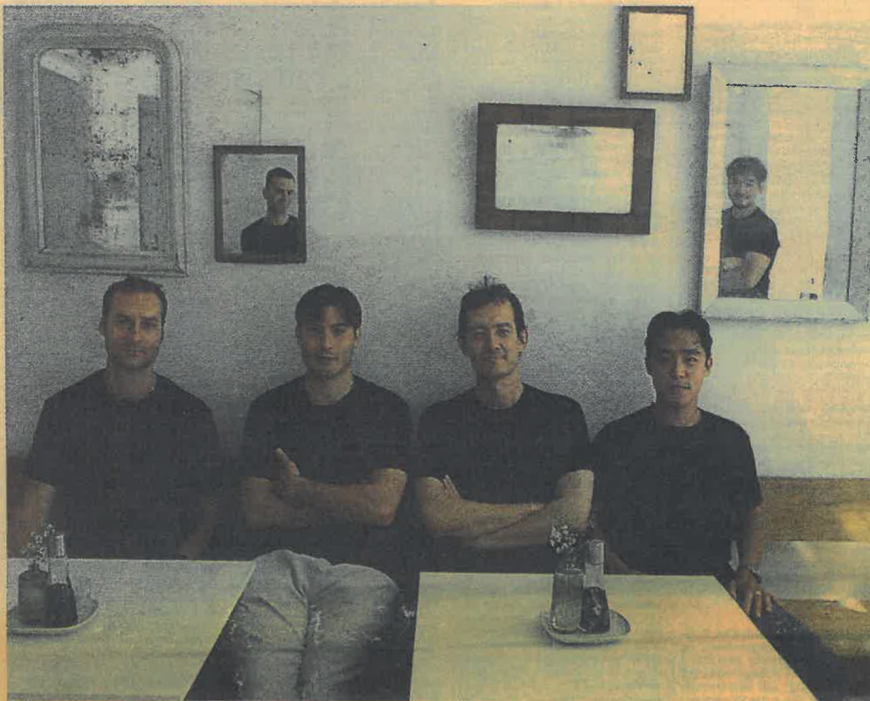
Sosaku Ryori hedder den stil, Takagi står for, og ifølge menukortet er det Japans svar på tapas; små, lette retter, som tilflyder bordet i lind strøm. Jens Rahbek, der i sin tid var med til at starte Sticks & Sushi, men nu er gået solo, har med andre ord ramt ned midt i en syntese af tidens mest trendige spiseformer. Og at dømme efter den gode belægning den aften, vi var forbi restauranten i Willemoesgade, er signalet straks blev opfattet af det lokale Østerbro-publikum.

Det geniale ved denne spiseform er, at man kan designe sit eget måltid alt efter økonomisk evne og appetit. Man kan sågar bestille en af menuerne og bygge på undervejs, eller man kan vælge bare at starte fra enden af og bestille nye småretter spontant undervejs.

I sig selv er de forskellige småbitter ikke udtryk for den allerstørste kogekunst, men som en del af et større forløb kommer de mange små stemmer til at udgøre en hel lille symfoni.

Min ledsager lod sig friste af en af menuerne, Omakase som til 350 kr. er stedets næststørste. For ligesom at dække hele feltet af valgte jeg derfor at gå a la carte. Dog bad jeg om på samme måde som min menuspisende ledsager at starte med det, som serveringspigens havde kaldt tre små anti pasti. Det lod sig fint gøre - jeg forstår i øvrigt godt, at pigen valgte det italienske navn, for da værten selv kom med den korrekte japanske betegnelse, viste det sig at være et ord, som ikke lige lader sig memorere.

Hvor om alting er, så bestod udvalget på den lille bage af marinerede lakserogn, sød omelet med tang og skiver af stegt, marineret andebryst. Jeg gad nok se den, som er i stand til at spise lakserogn med pinde, som var



Jens Rahbek (nr. 2 fra højre) og kompagni har god sammenhæng mellem kvalitet, pris og ambition i restauranten Takagi.
Foto: Liselotte Sabroe.

den eneste form for bestik, som umiddelbart befandt sig på bordet, så jeg måtte bede om en ske. Hvad småbitterne angår fungerede de, som de skulle; de var alle lækre og appetitvækkende.

Med mindre man er i ølhumør, er det ikke det letteste i verden at vælge drikken til sushi og anden japansk mad. Men når ikke vinkortet indeholder tysk riesling - det skal retfærdigvis nævnes, at der var riesling, men fra Bonny Doon i Californien - plejer champagne at være et godt valg. Da vi spottede den rigtig gode Jacquesson, og det i halvflaske til fornuftig pris (195,-), var der ikke noget at betænke sig på. Og jo, boblevinen var rigtigt fremragende; dyb, nøddet med den fornødne sprøde syre og en glimrende ledsager for munden aftenen igennem.

Næste station var for mit vedkommende en gang uramaki (insideout-sushiruller) med fyld af foie gras og æble

rullet i tang (fire styk 80,-). Et ganske pirrende og vellykket eksperiment - for mig aftenens højdepunkt. Min ledsager fik to harumaki, små fine forårsruller, som bestemt var velsmagende, uden måske ligefrem at være skelsættende.

Jeg stod over næste omgang, men nippede dog lidt min menuspisende gæsts sashimi shiromi, altså rå hvid fisk. Så vidt jeg husker var det sandart, men jeg kan jo tage fejl, fisken var fin ren og

frisk og kom ind placeret på skiver af lime.

Strømmen af småretter fortsatte, og det i et meget fint tempo, hverken for hurtigt eller for langsomt - for at sidde meget længe og vente for derefter at modtage en lille mundhapper er noget af det mest frustrerende, man kan opleve på restaurant. Denne gang var der tale om dybstegte spid - de dybstegte retter udgør, måske lidt overraskende, med Sticks & Sushi

in mente, den største sektion på kortet. Jeg fik to spyd med rejer (60,-), som der bestemt intet var udsatte på, hvilket også gjaldt ledsagerens to gange kylling.

Før hovedretten bød menuen på en gang nigiri sushi, altså de små risboller med rå fisk ovenpå, som jeg supplerede med en a la carte-bestilling på to styks reje-nigiri (45,-). Den blandede sushi-platte, der så vidt jeg husker indeholdt laks, tun og reje, var af upåklagelig kvalitet.

Jeg må indrømme, at jeg på et tidspunkt i løbet af måltidet var en anelse bange for ikke at blive mæt, da de forskellige retter virkelig var meget lette. Men en god portion sushi inklusive ris gik ned og lagde sig så solidt i maven, at jeg droppede tanken om at udvide bestillingen.

Uden sushi kunne det nu nok have været nødvendigt, for hovedretterne var bestemt ikke de mest voluminøse, man har set, og de var heller ikke rigtig i stand til at

udgøre det klimaks, man som vesterlænder forventer sig på i denne fase af måltidet.

Jeg fik en gang laks, som var stegt i smør-soya-sauce og serveret i en spiseskål med fintsnittet kinaradise og ved siden en lille skål ris (85,-) en prunkløs og velsmagende servering, som dog næppe ville kunne have gjort det ud for hovedret, set med en langnæsede øjne.

Situationen var nogenlunde den samme på den anden side af bordet, min ledsager fik en tilsvarende skål med et par udmærkede, stegte lammekoteletter og den samme garniture plus en lille senepsdressing (a la cartepris 120,-).

Efter den lange stribe af småretter erklærede min ledsager sig mæt, mens jeg nok mente i embeds medfør at kunne klemme en lille dessert ned. Det blev til en skål med let og luftig pære-mousse, velsmagende og enkel grænsende til det puritanske, ganske som alle de andre retter havde været det aftenen igennem.

Under den udmærkede stempelkaffe (16,- pr. (lang næse) kunne vi hurtigt blive enige om, at vi havde været igennem et godt og sjovt måltid med god sammenhæng mellem ambition og formåen, pris og kvalitet. Den slags takserer vi her på siden til tre stjerner af de størst mulige.

Takagi

Willemoesgade 81,
2100 Kbh. Ø,
tlf. 3538 3400

Priser fra:

Hovedret	85,-
Vin	140,-
Menu	195,-

Samlet vurdering



Der gives fra én til fem stjerner, hvor én er dårlig og fem fremragende.

Historie, gastronomi & Vin...

Velkommen til vores gæster, samt til vores nye køkkenchefer Claus Valdemar og Thomas Jacobsen, der danner de nye gastronomiske rammer under de 700 år gamle hvælvinger oplyst af 1.500 kandelaber.



Hauser Plads 32 - 1127 København K - Tlf. 3314 6630 - Fax: 3393 9365 - www...

