



Das Matsuhi Restaurant im Hotel Le Royal Monceau – Raffles Paris.

ZWEI LÄNDER, EIN TELLER

Der renommierte Koch Nobu Matsuhisa vereint in seinen Gerichten seine japanischen Wurzeln mit peruanischen Einflüssen. Neu und zum ersten Mal auch in Frankreich: Im Le Royal Monceau in Paris.

TEXT **WERNER KNECHT**

Nobu Matsuhisa zelebriert Fusion Cuisine auf höchstem Niveau und lädt zu kulinarischen Abenteuern der besonderen Art. Charakteristisch sind beispielsweise Sashimi vom Gelbflossenthunfisch mit Jalapeños, Schwarzer Kabeljau mit Miso, Sashimi Tacos oder sein Sushi.

Küchenchef Hideki Endo und sein Sushi-Meister-Team lassen es aber nicht dabei bewenden und kreieren darüber hinaus eigenständige Gerichte: beispielsweise Algentacos mit schwarzem Trüffel, knusprige Austern mit Kaviar bis hin zu Wagyrindfleisch mit Foie-Gras-Ravioli und Ponzusauce oder Wasabi- und Aiolisaucen. Fachmännisch selektionierte Sakemenüs sowie exotische Cocktails ergänzen



Nobu Matsuhisa

die kulinarische Vision des cleveren Weltbürgers.

Dass Matsuhisa und sein Team die Kochtöpfe rund um den Globus erobern, zeigt sich im Wachstum seiner Betriebe. Es gibt bereits Nobu-Restaurants in Beverly Hills, Aspen, Athen, Vail, St. Moritz, Mykonos und München. Nicht weniger als 100 Plätze umfasst das neue Matsuhi Paris im Le Royal Monceau - Raffles; dort können bis zu acht Personen an der Omakase-Bar ein besonderes Highlight erleben, kocht hier doch der Küchenchef live. Jedes peruanisch-japanische Gericht wird vor den Augen der Gäste zubereitet – was den Appetit auf die dargebotenen Kreationen noch erhöht und zum Mysterium grosser Kochkünstler gehört.



Ein gutes Team: Küchenchef Hideki Endo und Nobu Matsuhisa.

Wie aber kam «Nobu» – sein Vorname ist eigentlich Nobuyuki – zur Kombination von peruanischer und japanischer Küche? Darin widerspiegelt sich seine eigene Vita; Nobu ist in Japan aufgewachsen und wurde dort zum Koch ausgebildet. Nach einer ersten Anstellung bekam er 1973 eine Stelle in Peru angeboten. So zog er als 24-Jähriger nach Lima und eröffnete dort sein erstes Restaurant. «Da es mir aber unmöglich war, an Ort und Stelle alle typisch ja-

panischen Zutaten zu finden, musste ich gezwungenermassen mit regionalen Produkten improvisieren», erinnert sich der charismatische Meister kulinarischer Innovationen. Er experimentierte mit ungewöhnten Kombinationen und Gewürzen, testete neue Marinadetechniken, lebte seine Leidenschaft für Fisch in jeder Form aus – und schaffte den Sprung aufs internationale Parkett. Denn im Anschluss an Engagements in Argentinien und Alas-

ka übersiedelte er nach Los Angeles, wo er 1987 in Beverly Hills das erste Matsuhi Restaurant eröffnete. Es avancierte rasch zum Refugium für Hollywood-Stars – und von da an fiel der Scheinwerfer immer öfter auch auf Nobu und brachte ihm Prestige im In- und Ausland. Paris ist wohl nicht die letzte Station seiner beeindruckenden Laufbahn. ■

www.leroyalmonceau.com



Das Auge isst mehr als mit: Toro Tartar, Lachsashimi «new style» und Rockshrimp tempura.

