

Sunday, March 22. 2009

## **Rakuichi - Japanisches Restaurant [Singapur]**

(hier geht's zum "Index" der Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 - Teil 1: Singapur)

An Tag zwei wurden wir ausgefÃ¼hrt, nach Dempsey Hill - einem upper class WohlfÃ¼hlviertel mit einigen guten Restaurants, Kunstgalerien, Spa und Ã¼ppigen GÃ¤rten fÃ¼r einen erholsamen Spaziergang nahe dem Botanischen Garten. Wer die Wahl hat hat die Qual, aber nachdem wir einmal die RestaurantstraÃe rauf und runter gegangen sind, haben wir uns fÃ¼r ein japanisches Restaurant namens "Rakuichi" entschieden.

Schon als wir rein kamen hat der Sushimeister gute Stimmung verbreitet. Wir haben die Karte bekommen und scheinbar sahen wir etwas unbeholfen drein, deshalb hat uns die Bedienung geduldig geholfen und erklÃ¤rt. Diese Karte war mit den, die wir aus Deutschland kannten nicht vergleichbar! Aber umso mehr verlockend.

Wir lernten, daÃ momentan nicht die Saison fÃ¼r Edamame ist, sondern fÃ¼r eine andere Bohne, die gegrillt oder flambiert wird und ziemlich groÃ ist. Das muÃten wir uns natÃ¼rlich anschauen. Schmeckte Ã¤hnlich wie Edamame, war nicht weniger suchtbringend wie Edamame - eben nur grÃ¶Ãer. Ein guter Start.

Was uns total begeistert hat - wir haben alle das erste Mal echten, frischen Wasabi gesehen - ein ganzer Meerrettich am StÃ¼ck mit einer kleinen Reibe (siehe Foto oben)! Bisher kannte ich Wasabi nur in Pulverform zum AnrÃ¼hren und aus der Tube.

Als nÃ¤chstes wollte ich unbedingt mal Enoki Pilze testen. Ich hab sie schon so oft auf Fotos gesehen, aber noch nirgends zum Probieren im Restaurant gefunden. Ich habe sie als gegrillte "PÃ¼ckchen" in Speck gewickelt bestellt.

Dann kam unsere wunderschÃ¶n angerichtete Sashimi-Platte. Sogar die kleinen Krebse, von denen wir erst dachten, es wÃ¤re Deko, konnte man essen. Hatte was von Chips... Chips mit Beinen ;-)

Schon ziemlich vollgefutert machten wir uns Ã¼ber das bestellte Ebi Tempura - Garnelen im Backteig und das panierte Schweinefleisch namens Tonkatsu her. Als Nachtisch gab es GrÃ¼ntee-Eis.

Rakuichi  
Blk 10 Dempsey Road #01-22  
Singapore 247 700

Jeden Tag geÃ¶ffnet.  
Mittags: 11:30 - 14:30 Uhr  
Abends: 18:00 - 22:00 Uhr

Zum Reisebericht: Singapur-Malaysia-Thailand-Tour 2009 / TEIL 1 - Singapur

Posted by orange in restaurants getestet, singapur at 21:23