

ZÜRITIPP

STADTBLOG KINO MUSIK KUNST BÜHNE GASTRO DIES&DAS

AKTUELL GASTROSUCHE

Gastro Aktuell Kai Sushi

GEWAGT, ABER GELUNGEN

Von Daniel Böniger, Aktualisiert am 23.07.2014

Auch im zweiten Betrieb servieren die Gastgeber japanische Standards. Daneben sorgen saisonale Kreationen für Gesprächsstoff.



Gibt es nur im Sommer: Die Sushirollen «Bloody Mary» (vorne) und «Pina Colada».

Kai Sushi

Adresse: Lessingstrasse 3
8002 Zürich
Telefon: 044 310 81 81
Url: <http://www.kaisushi.ch>
Öffnungszeiten: Mo–Fr 11.30–14 Uhr und
17.30–23 Uhr, Sa 18–23.30 Uhr

Profil

Preise
Moderat
Ambiente
Einfach/ungezwungen

Restaurantarten
Restaurant

Restaurant-Küche
Japanisch, Sushi

«Sind Sie zum ersten Mal bei uns?» Man bejaht. Aber ist es wirklich nötig, dass der junge Kellner, der sich selbst als «meine Wenigkeit» betitelt, einem nachher erklärt, wie ein «Kaiten» funktioniert? ?Sushi-Bänder gibt es bekanntlich überall, nicht nur im neu eröffneten Restaurant Kai an der Lessingstrasse in unmittelbarer Nähe des Shoppingcenters Sihlcity. Es ist das zweite Lokal unter diesem Namen – in Neu-Oerlikon existiert schon seit einigen Jahren ein Geschwisterbetrieb, bei dem ebenfalls saisonale Sushi einen wesentlichen Teil des Angebots ausmachen.

Saisonale Sushi? Viermal jährlich wird in beiden Filialen zur bestehenden Haupt- eine weitere kleine Karte zusammengestellt. Seit einigen Tagen sind darauf so sommerliche Kreationen wie eine etwas süsse Kombination von frischem Pfirsich und einwandfreiem Tuna Tatar (14 Fr.) oder ein

unpräzentes Ceviche aus eingelegten Crevetten, Tomaten, Avocado, Koriander und roten Zwiebeln (12 Fr.). Das hat zwar mit traditioneller japanischer Hochküche wenig zu tun – doch orientiert sich das Kai sowieso viel mehr an der kalifornischen Sushi-Kultur, die in den Sechzigerjahren im Sonnenstaat durch japanische Chefs initiiert wurde.

Einigen Diskussionsstoff liefern die Sushi-Rollen aus dem erwähnten Sommermenü

KALENDER

Juli 2014						
M	D	M	D	F	S	S
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3

EVENTS ANMELDEN

eventbooster* Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden und Promotionen buchen.

FRISCHKOST UND GEBRAUCHTES



Gemüsemärkte
Frisch vom Hof: Wo Bauern aus der Region Früchte, Gemüse und andere Leckereien verkaufen.

Flohmärkte
Wo Liebhaber nach coolen Secondhand-Kleidern, raren LPs oder allerlei anderem Krimkrams stöbern.

(beide 10 Fr.): etwa «Bloody Mary Roll», wo mit Wodka und Tabasco marinierte Tomaten auf grilliertes Poulet und knackigen Stangensellerie treffen. Manchen macht das Spass, andere finden die Säure allzu präsent, das Ganze aromatisch nicht ausgewogen. Für eine Debatte sorgt auch die «Pina Colada Roll», in die Jakobsmuscheln, Ananas und Minze gepackt werden; ummantelt werden diese Häppchen mit Kokosraspeln. Geschmacklich zu gewagt? Oder doch sehr gelungen? Kritisieren darf man auf jeden Fall, dass auch Rollen mit zerrissenem Algenblatt auf die Teller kommen; optisch eine unschöne Sache. So was muss der Koch, den man hinter der Theke beim Arbeiten sieht, doch einfach merken.

Eine Entdeckung nebenher ist das japanische Bier Iki: Darin enthalten sind Grüntee und die japanische Zitrusfrucht Yuzu; es schmeckt – eiskalt serviert! – so zurückhaltend, dass es beinahe an frisches Quellwasser erinnert und wunderbar zum Essen passt (7 Fr.).

Nicht überzeugen konnten im Kai das Gemüse-Tempura aus vorgekochten Auberginen, Rüebl, Pilzen und Zucchetti (16 Fr.) und das Sashimi mit dreierlei Fischarten (14 Fr.). Beides ist deutlich zu grob geschnitten und wirkt dadurch ein wenig lieblos. Doch der Gesamteindruck bleibt positiv – wenn Ende September die nächsten Saisongerichte auf die Karte kommen, geben wir dem Kai Lessing die nächste Chance.

Ressorts: [Home](#) · [Kino](#) · [Musik](#) · [Kunst](#) · [Bühne](#) · [Gastro](#) · [Stadtleben](#)
Marktplatz: [Stellen](#) · [Immobilien](#) · [Weiterbildung](#) · [Kooperationen](#)
Tages-Anzeiger: [Aboservice](#) · [Carte Blanche](#) · [Zeitungsarchiv](#) · [Inserieren](#) · [Mediadaten](#) · [Kontakt](#) · [Impressum](#) · [Disclaimer](#)

Partner-Websites: [20minuten.ch](#) · [20minutes.ch](#) · [alpha.ch](#) · [annabelle.ch](#) · [anzeigerkerzers.ch](#) · [automobilrevue.ch](#) · [bantigerpost.ch](#) · [bernerbaer.ch](#) · [bemerzeitung.ch](#) · [bemerberlaender.ch](#) · [capitalfm.ch](#) · [car4you.ch](#) · [dasmagazin.ch](#) · [derbund.ch](#) · [eload24.com](#) · [fashionfriends.ch](#) · [finder.ch](#) · [friday-magazine.ch](#) · [fuw.ch](#) · [homegate.ch](#) · [jobsuchmaschine.ch](#) · [jobup.ch](#) · [jobwinner.ch](#) · [murtenbieter.ch](#) · [mytamedia.ch](#) · [piazza.ch](#) · [radio24.ch](#) · [ratschlag24.com](#) · [renovero.ch](#) · [schweizerbauer.ch](#) · [schweizerfamilie.ch](#) · [search.ch](#) · [solothurnerwoche.ch](#) · [sonntagszeitung.ch](#) · [tagblattzuerich.ch](#) · [tagesanzeiger.ch](#) · [telebaern.ch](#) · [telezueri.ch](#) · [thunertagblatt.ch](#) · [tillate.com](#) · [zattoo.com](#)

© Tamedia AG 2010 Alle Rechte vorbehalten