

BRUST & KEULE - DIE GASTRO-KOLUMNE

Bianca Killmann

Im Ruhrgebiet, dem Schmelztiegel unterschiedlicher Kulturen, wundert es niemanden, wenn in einer **ehemals urdeutschen Eckkneipe Fernöstliches** Einzug hält. So wie beim Restaurant **Sa Rang Bang** im Gruga-Viertel zwischen Alfred- und Norbertstraße. Die mintfarbenen Wände im vorderen Gastraum harmonisieren ausgesprochen gut zur dunklen Holzausstattung. Auch das helle Gelb im hinteren Zimmer hat durchaus **stimmungsaufhellende Qualitäten** und lädt allemal zum Verweilen ein. Wer sich für eines der Menüs entscheidet,

sollte aber sowieso viel Zeit mitbringen. Die Gänge kommen **wohldosiert und mit angemessenen Pausen**. Einige werden sogar direkt am Tisch auf einem **Servierwagen** zubereitet. Nach dem Auswählen der Speisen und vor deren Genuss, reicht Familie Kim blütenweiße, mit heißem Wasser durchtränkte Handtücher zum Reinigen der Hände.

Das Menü 1 beispielsweise, ab zwei Personen (Euro 19,90 pro Person), startete mit zwei Sarangbang-Frühlingsrollen, kleine und **dünne, mit Fleisch gefüllte und in Öl ausgebackene Reisblätter**. Gedippt in eine mit Sesamkörnern angereicherte helle Sojasauce,



Koreanische Küche, wie sie sein soll: das „Sa Rang Bang“.

schmeckten die kleinen Häppchen so gut, dass wir gerne einen großen Teller davon gegessen hätten. Sowohl die So-

jabohnensuppe danach als auch der **scharfe Salat** vor dem Hauptgang waren ähnlich schmackhaft und mit Sesam aromatisiert. Das gebratene Rindfleisch, der erste Hauptgang, wurde **vor unseren Augen** gekocht. Das marinierte, in kleine Fitzel zerteilte Fleisch schmeckte sehr würzig und perfekt zu der einfachen Reisbeilage. Die **gebratene Shanghai-Ente**, der zweite Hauptgang, war wie sie sein sollte: akkurat angerichtet, auf einem Soja-Gemüse-Bett, knusprig von außen und zart im Fleisch. Die dunkle Sauce zeichnete sich geschmacklich durch die drei **typischen Aromaträger** der koreanischen

Küche aus: Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer.

Von der dickflüssigen Sauce konnten wir nicht genug bekommen und aßen sie schließlich pur mit Reis. Vorzüglich und so nicht an jeder Essener Ecke zu bekommen war der **koreanische Gewürztee**, der das Menü schloss.

Wer wie die Familie Kim seit schon **30 Jahren** ein Restaurant in Essen betreibt, muss irgendetwas besonders machen. Im Sa Rang Bang ist es die detailverliebte, koreanische Küche im asiatisch interpretierten, urdeutschen Ambiente.

Joseph-Lenne-Straße 29, Tel. 79 03 04, www.sarangbang.de