

OnMarket

<http://www.warmekueche.at/lokalreport/zwei-hauben/onmarket/>

Als die Neueröffnung des Jahres wurde das ONMarket von Wunderwuzzi und 'Silent Cook' Simon Xie Hong gehandelt... und war seit April auf Wochen hin ausgebucht.

Ich habe gar nicht probiert, einen Tisch zu bekommen, denn diese Hypes sind a bisserl mühsam und man hat das Gefühl, dass man um seinen Tisch betteln muss. Oder mit Nachdruck darauf hinzuweisen hat, dass man gerne sein Geld dort lassen möchte. Also warteten wir... und siehe da: Schon nach ein bisserl mehr als zwei Monaten war heute spontan ein Tisch zu bekommen und wir entschlossen uns zu einer Radltour und zu einem kulinarischen Experiment.



Na ja. Grundsätzlich muss ich leider sagen: Viel mehr Schein als Sein.

Ein zugegebenermaßen sehr schön eingerichtetes Lokal in perfekter Lage.

Doch man muss erfahren, dass das eben nicht der Garant für einen schönen Abend ist.

'Dreierlei Spieße' schmeckten alle gleich und gleich undefinierbar. Daneben lag ein Salatblatt und eingelegter Rettich. Hmm.

Die 'DimSum' waren bei unserem Stammchinesen hinter der Volksoper vor fast fünfzehn Jahren auch schon besser – also auch kein Highlight.

Raini hatte ein 'Maishendl im Kokos-Curry'... das war noch irgendwie das Beste vom Abend. Aber ich wage zu behaupten, dass wir das Gericht zuhause besser hingekriegt hätten.

Mein 'Gegrillter Heilbutt Tokyo' war allerdings wieder ein einziges kulinarisches Waterloo: Man merkte den Versuch einer sämigen Beize, in die der Fisch gelegt und danach gebraten/gegrillt wurde. Doch leider war das Grillen stellenweise zu gut gemeint... und

wie man weiß: Gut gemeint ist meistens nicht gut: Es waren starke Bitterstoffe zu schmecken... eindeutig von verbrannten Stellen. Ein absolutes No-Go.

Zumindest eine positive Kritik darf ich dann schon verkünden:

Die 'Mürbe Hühnerleber aus dem Wok' war sehr fein... mein Strohalm, der mich kulinarisch vor dem Verzweifeln bewahrte: Perfekt gebraten, knackiges Gemüse, gerade recht in der Schärfe und mit den exotischen Tick des Zitronengrases... passt!

Aber unweigerlich haben wir uns zeitgleich gesagt: Dafür gehen wir nicht essen! Das können wir zuhause gleich gut, wenn nicht sogar viel besser.

Wir waren voll der Erwartung, denn Ende letzten Jahres genossen wir einen wirklich tollen Abend in der China-Bar, dem zweiteröffneten Lokal von Simon. Da hat einfach alles gepasst.

Doch wie man sieht, hat die Umtriebigkeit des 'Silent Cooks' nicht zur positiven Entwicklung seiner Küche beigetragen. Jedenfalls nicht im 'OnMarket'.