

Der beste Geschmack: \$2-Gericht aus einem kleinen Takeout-Laden

Haben Sie jemals in einem Spitzenrestaurant gegessen und dennoch ein einfaches Gericht für nur 2 Dollar als das Beste in Erinnerung behalten? Entdecken Sie die überraschenden Geschmackserlebnisse aus berühmten und versteckten Küchen weltweit.

Es ist, zugegeben, ein Traumjob. Ich habe die Möglichkeit, zu reisen und köstliches Essen zu genießen, alles im Namen der Arbeit. Seit einem Jahrzehnt bin ich als **Food- und Reisewriter** tätig und ein sehr begeisterter Esser seit über fünf Jahrzehnten.

Eine kulinarische Reise durch die Welt

Dies bedeutet, dass ich unglaubliches Glück hatte, in unzähligen Restaurants zu speisen, von bescheidenen Straßenständen bis hin zu Michelin-Stern-Restaurants. Sehr gute Tage im Büro – naja, am Tisch – haben mir Mundvoll für Mundvoll transzendente Freude beschert. Obwohl ich für jede Mahlzeit dankbar bin, sind viele schnell vergessen.

Das Beste aus den besten Küchen

Einige Gerichte wurden von den besten Köchen der Welt kreiert, die auf Menüs stehen, auf denen astronomische Preise in winziger Schrift gedruckt sind (leider lindert die Schriftgröße nicht den Schmerz). Andere bieten unglaublichen Wert; außergewöhnlich leckere Speisen, zubereitet vom müden Betreiber einer Hinterhofküche, eines Straßenstands oder eines Wagens auf Rädern.

Im Laufe der Jahre – und durch Zentimeter an Hüftumfang – habe ich gelernt, dass ein herausragendes Gericht ein langsam gekochter Eintopf aus verschiedenen Zutaten ist. Wenn Sie hungrig sind, schmeckt Essen immer besser. Wenn Sie in guter Stimmung sind, sind Sie oft nachsichtiger gegenüber dem Teller, der vor Ihnen steht.

Kreative Inspiration in der Gastronomie

Manchmal ist es die geniale Innovation, die einen verblüfft. Wie kommt der Koch auf so eine geniale Idee und setzt sie dann um? Ebenso ist es aufregend zu entdecken, wie eine einfache, vertraute Zutat schmecken kann, als wäre sie von Göttern gekocht und angerichtet worden. Die Präsentation ist ebenfalls entscheidend – oft sind Ihre Augen, nicht Ihre Zunge, das Urteil. Ein Michelin-Stern-Restaurant in Spanien servierte mir einmal ein Gericht, bei dem ein brauner Fleck in einem Pool aus grauem Wasser zerfloss. Nicht gerade etwas, das viele Instagram-Likes sammeln kann.

Die 20 herausragendsten Gerichte

Vor diesem Hintergrund habe ich 20 Gerichte aus den letzten Jahren und aus aller Welt ausgewählt, die aus verschiedenen Gründen herausragend sind – aber hauptsächlich aufgrund des wichtigsten Aspekts: ihrer Köstlichkeit.

Trüffelpudding, Valletta, Malta

Stellen Sie sich einen Leckerbissen vor, etwa so groß wie ein Jenga-Ziegel, der Ihr Gehirn und Ihren Gaumen an Orte ekstatischen Glücks bringt. Der süß-salzige Trüffelpudding von Simon Rogan, einem der fortschrittlichsten und erfolgreichsten britischen Köche der letzten zwei Jahrzehnte, ist genau das. In der maltesischen Hauptstadt Valletta, wo Terrassentische über einen 5000 Jahre alten Hafen blicken, begegnete ich dem Höhepunkt von Rogans kulinarischer Expertise.

Rindfleisch Guokui, Chengdu, China

Essen von kleinen Imbissbuden bietet genauso viel kulinarischen Genuss – wenn nicht sogar mehr – wie erstklassige Restaurants. In Chengdu in der Provinz Sichuan, bekannt für seine entspannte, freundliche Atmosphäre und die oft feurige, immer aber vielschichtige Küche, erlebte ich köstliches Rindfleisch Guokui von „Oma Yan“, die seit Jahren gefüllte Guokui-Fladenbrote verkauft.

Frittierte Zucchini Blüten mit Kaviar, Rom

Der einzige Koch in Rom, der ein Restaurant mit drei Michelin-Sternen führt, kommt wirklich aus Deutschland. Seine Köstlichkeiten, einschließlich der frittierte Zucchini Blüten mit Kaviar, sind optisch fast zu schön, um sie zu essen. Es ist nicht nur das Essen, das beeindruckt, sondern auch der Blick über die Ewige Stadt, der immer wieder begeistert.

Fish Finger Bao, Sydney

Ein Protein umgeben von Brot ist selten eine Enttäuschung für mich. Besonders die Fish Finger Sandwiches im **King Clarence** in Sydney bieten eine aufregende Wendung. Dazu werden frische Barramundi-Filets kross frittiert und mit einer Mischung aus würzigen Beilagen serviert.

Taco Adobada, New York City

In New York gibt es viele erstklassige Orte zum Essen, aber ein Besuch bei **Los Tacos No. 1** wurde schnell zu meiner Definition eines „Must-Visit“. Die Kombination aus langsamer Kochtechnik und frischen Zutaten macht jeden Biss zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Schottische Jakobsmuscheln mit Kaviar, London

Im **Alain Ducasse at The Dorchester** verwöhnt der talentierte

Chefkoch mit einer handgepflückten schottischen Jakobsmuschel in einer delikaten beurre blanc-Sauce. Diese Kombination ist der Inbegriff von feinen Essen.

Ema Datshi, Bhutan

Das Königreich Bhutan bietet eine unvergleichliche Reiseerfahrung. Ema Datshi, ein Eintopfgericht aus Zwiebeln und fermentiertem Yak-Käse, gibt einen authentischen Einblick in die lokale Kultur und ist sowohl schmackhaft als auch berauschend. Verfügbar in vielen Restaurants, bietet das **COMO Uma Paro** Resort eine denkwürdige Version.

Fish and Chips, County Donegal, Irland

Fish and Chips, ein unverzichtbarer Teil der britischen Esskultur, sind besonders in Rathmullan in Irland unvergesslich. Dort verbrachte ich den Abend vor einer Hochzeit mit köstlichen Haddock und Chips, frisch zubereitet und absolut wunderbar.

Khachapuri, Tbilisi

In Tbilisi erlebte ich das köstlichste Khachapuri, das ich je hatte – ein Boot aus weichem Brot, gefüllt mit geschmolzenem Käse. Diese traditionelle georgische Speise ist einfach, aber unglaublich schmackhaft.

Austern, West Mersea, England

Die frischesten Wildaustern genieße ich im **Company Shed**. Geschlüpft aus heimischen Gewässern, benötigen sie nur einen Spritzer Zitrone und einen Schluck Weißwein für den ultimativen Genuss.

Donburi, Sapporo, Japan

Ein wenig unerwartet entdeckte ich das besten Donburi-

Meerescurry in Sapporo. Die besten Zutaten von den Fischern, frisch gefangen und direkt in meine Schüssel. Unvergleichlich lecker und nur für etwa 20 Dollar.

East Coast Chowder, Prince Edward Island, Kanada

Ein unvergessliches Gericht, das ich im **Inn at Bay Fortune** genoss, bot die köstlichste Chowder mit frischen Muscheln und allem was dazugehört. Die unbeschreibliche Natur bei untergehender Sonne machte das Erlebnis perfekt.

Cowboy Toast, Kopenhagen

Kopenhagens Küche ist mit einem Michelin-Star gesegnet, und das **Connection by Alan Bates** zaubert mit interessant interpretiertem Cowboy Toast ein Gericht, das unvergleichlich gut ist.

Garden Smoothie, Okinawa, Japan

Ein faszinierendes Mittagessen im **Okinawa** hat mir die Vielseitigkeit frischer Zutaten gezeigt. Ein Smoothie, zubereitet aus lokal geernteten Pflanzen, hat meine Vorstellung von Gemüse revolutioniert.

Paccheri alla Vittorio, Portofino, Italien

Im Belmond Splendido Mare in Portofino erlebte ich, wie man Pasta nicht nur zubereitet, sondern auch köstlich präsentiert. Preise sehen hier gleich altmodischer aus, aber das Menü überzeugt.

Garden Vegetables, Manila

Ein Gericht bei **Toyo Eatery** in Manila, serviert in einer blühenden Pflanze, überraschte mich mit einer Auswahl von 18

verschiedenen Gemüsearten und zelebrierte die philippinische Kulinarik.

Brisket, Ribs und Cheddar Brats, Houston, Texas

Die besten BBQ-Gerichte in Houston genießen Sie im **Pinkerton's Barbecue**. Mahagoni-farbene, zähe Ribs und hervorragendes Brisket bieten ein unvergessliches Grillfest.

Char Siu, Hongkong

Die süß karamelisierten Schweinefleischstücke aus Hongkong sind weit verbreitet, aber bei Sun Kwai Heung BBQ Food sind sie ganz besonders. Genießen Sie zartes, geschmortes Fleisch auf Reis serviert – ein absolutes Muss!

Piranha Fischkuchen, Lima, Peru

Im **Central** in Lima erlebte ich die besten Piranhas in Form von frittierten Fischkuchen. Eine aufregende culinary experience, die bleibenden Eindruck hinterlässt.

Banh Mi, Hoi An, Vietnam

Eine einfache, aber köstliche Banh Mi in **Madam Khanh** ist für mich der Inbegriff einfachen Essens, das nicht nur sättigt, sondern auch glücklich macht. Anthony Bourdain hat den Banh Mi einmal perfekt beschrieben: „Eine Symphonie des Sandwiches“.

Folgen Sie Chris Dwyer auf Instagram unter **@chrismdwyer**.

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at