



Mehr als 60 Piscos und Ceviche zählen zu den populären Spezialitäten des neuen peruanischen Restaurants Q'ero am Börseplatz.



Fotos: Gerhard Bartel



Ungewöhnliche Produktkombinationen bestimmen die Küche

## Q'ero ist Wiens neuer peruanischer Lokalhit Ceviche und Pisco verkosten!

Bis vor kurzem war sie dem Publikum, ja nicht einmal den Fans exotischer Küchen oder den Küchenchefs ein Begriff. Die Küche Perus, mit Wurzeln in der präkolumbischen Kultur, stark beeinflusst von den spanischen Eroberern, hatte etwas Geheimnisvolles. Nur einzelne Begriffe peruanischer Esskultur setzten sich in der modernen Gastroszene Europas durch. Wie Ceviche, aus klein geschnittenen Fischen mit roter Zwiebel und Rocoto-Gemüse in Limettenmarinade, oder Pisco, das in Peru und Chile beliebte Destillat aus Traubenmost mit einer Tradition von 400 Jahren . . .

Aber die meisten Spezialitäten wie Kartoffelpüree, gefüllt mit Thunfisch, Avocado und Ei, die Pfefferpfanne oder den peruanischen Zitronenkuchen kannte kaum jemand. Nun wird Perus Küche entdeckt, zumal Lokale wie Mercado – mit gastierenden Starköchen wie Diego Muñoz – oder das Lima56 sich be-

mühen, Peru populär zu machen.

Das neueste ist das Q'ero am Börseplatz. Klassische peruanische Küche mit neuen Akzenten ist angesagt. Ein einfach, aber angenehm ausgestattetes Bistro – braune Holztische, keine Tischtücher, Papierservietten –, das jetzt durch seinen Schanigarten besonders geschätzt wird. Der Stolz des Patrons, der selbst bedient, ist eine Karte mit mehr als sechzig Piscos. Einzigartig in Europa,

wie er bestätigt. Feinspitz kostete Ceviche clásico (12,60 Euro) mit kaltem weißem Fischwürfeln, roter Zwiebel und Koriander in Limettenmarinade; etwas alltäglich Ensalada Q'ero (7,90 Euro). Delikat Thunfischcevice auf Nikkei-Art mit violetten Erdäpfeln. Empfehlenswert sind auch Q'eros Ají de Gallina (Stubenkücken mit Risottolaibchen; 14,30 Euro) oder Camarones Tacu-Tacu (24 Euro), Tigergarnelen mit Belugalinsen und Salsa Ají Amarillo.

Zum Dessert überzeugte Mazamorra Morada (5,30 Euro), ein delikater Pudding aus blauem Mais. Zur Begleitung wählt man am besten peruanischen Chardonnay Intipalka (4,90 Euro).

Q'ERO, 1010, Börseplatz 5, Tel. 532 03 95. Mo bis Fr 11 bis 2 Uhr. Sa und Fei 17 bis 2 Uhr.



Das Publikum schätzt Beratung und Service im Q'ero



## Extratipp The Room

Als die Sofiensäle, einst Wiens beliebteste Clubbing-Location, brannten, sahen alle für die Zukunft des schönen Jugendstilbaus schwarz. Jetzt sind sie wieder in Betrieb: The Room ist ein sympathischer Ganztagsstreff geworden – mit Hotel, Restaurant und einer angenehmen Bar. Überzeugend das Design, gemütliche braune Samtsessel und die Raumatmosphäre, angenehm die Farben.

Frühstück, Lunch, Dinner gibt's, und auch sonst kann man jederzeit ein Häppchen zwischendurch nehmen und Cocktails à la mode schlürfen.

Der Küchenchef bietet tagsüber einen Mix aus gängiger Hotel-Mittagsküche – vom Gulasch bis Hühnerbrust –, am Abend immerhin solides Beef Tatar, Vitello tonato, einen guten Room Burger usw. Ausgesucht die Weine, Limonaden, Eistees und Cocktails.

The Room, 1030, Margergasse 17, Tel. 961 66 77-61. Küche 8 bis 23.30 Uhr.