

**TagesAnzeiger**

# Fernöstlicher Tischgrill

Chinesisches, japanisches und thailändisches Essen kennt jeder. Aber wie schmeckts im koreanischen Restaurant Shilla?



Viele kleine Köstlichkeiten und ein Tischgrill. So wird koreanisch geschlemmt.

«Hier riechts ja wie im La Côte!» sagt mein Begleiter, als wir die Tür zum Shilla aufmachen. Der Grund dafür ist einfach: Auch hier wird wie bei der Charbonnade im Traditionslokal fleissig am Tisch grilliert – darum auch der Namenszusatz Korean BBQ.

Bevors ans Fleisch geht, probieren wir aber erst einmal den koreanischen Pfannkuchen. Hemul Pajeon heisst dieser und ist von angenehm gallertiger Konsistenz, dazu aufgebrelzt mit gebratenen Crevetten, Sepie, Frühlingszwiebeln und recht zahmen Chilischoten. Eine wunderbare Vorspeise, und das für faire 11 Franken.

Kimchi muss natürlich auch sein: Der einer Milchsäuregärung unterzogene, ordentlich geschärfte Chinakohl ist das kulinarische Nationalheiligtum Koreas. Wir essen ihn in einer köstlichen Brühe, in der noch Schweinefleisch und Seidentofu schwimmten und die so richtig gierig macht. Kimchizige, zu Deutsch «scharfer Suppentopf», nennt sich diese Spezialität (32 Fr.).

«Wie in Asien», bemerkt der Begleiter, der viele Jahre seines Lebens auf den kulinarisch eher unergiebigen Philippinen verbracht hat und in der Hauptstadt Manila jeweils am liebsten in einem der auch bei Touristen aus Korea populären koreanischen Restaurants ass.

Dann schlägt die Stunde des elektrischen Tischgrills, der vom äusserst liebenswürdigen Service mittels eines Knopfs an versteckter Stelle in Gang gesetzt wird. Die von uns gewählten Optionen – Heritage Angus Rib Eye (49 Fr. / 150 g) und Kkotsal (45 Fr. / 200 g) – sind ihren Preis absolut wert. Das Rib Eye, das wir bis zum gewünschten Garpunkt brutzeln lassen, besticht mit erstklassigem Aroma und Zartheit, das scharf-süsslich marinierte Kkotsal entpuppt sich als sehr aromatisches Federstück. Dieses wird hierzulande meist für Pot-au-feu verwendet, es macht aber kurz grilliert eine viel bessere Falle.

Zum Rind gibts eine ganze Reihe von Zutaten: süssauer eingemachte Zwiebeln und Rettichscheiben; einen exzellenten kalten Salat mit Schweinefleisch, Peperoni und Tofu; Kimchi sowie Fisch-Cake-Scheibchen mit Zwiebeln, Rübli und Sesam. Dass für das Zerteilen des Fleisches eine grosse Haushaltsschere auf dem Tisch liegt, irritiert uns zunächst ein wenig, die Methode ist aber sehr effizient.

Mittags stehen diverse Gerichte von der Nudelsuppe bis zur Bento-Box für 19 bis 29 Franken zur Auswahl. Bei schönem Wetter sitzt man draussen auf der Terrasse mit Blick auf die Badenerstrasse und den benachbarten Letzigrund, bei schlechter Witterung kann man sich drin immerhin an einem grossen Baum mit rosa Blättern freuen, der in der Mitte des Raums steht.

Das Shilla ist auf jeden Fall eine Bereicherung für Zürich, schon alleine wegen des super Suppentopfs!

---

Alexander Kühn  
Redaktor Züritipp  
@alexkuehzh

---

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

@tagesanzeiger folgen

*Badenerstr. 503*

*8045 Zürich*

*Tel. 044 431 80 80 [www.shilla.ch](http://www.shilla.ch)*

*Di-Do 12-14.30 Uhr und 18-22 Uhr, Fr 12-14.30 Uhr*

*und 18-22.30 Uhr, Sa 17-22.30 Uhr, So 17-21.30 Uhr*

*Vorspeisen 10-18 Franken, Hauptspeisen 28-50 Franken*

*(Tages-Anzeiger)*

Erstellt: 16.08.2017, 15:54 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein