

# DAS STUDIO TIM RAUE

## DAS STUDIO TIM RAUE

Ein kalter Freitag Abend - wir laufen die Rheinsberger Straße hinunter bis wir den Durchgang zu den Höfen des Startup Campus der Factory Berlin entdecken. Ein paar Schritte weiter, hier müsste es irgendwo sein... noch ein paar Schritte... und auf einmal stehen wir auch schon vor der großen Fensterfront vom Studio Tim Raue. Schnell hinein ins Warme.

Wir werden freundlich begrüßt und zu unserem Tisch begleitet. Als Aperitiv wird uns der „Calimero“ empfohlen, ein leichter Drink mit Roséwein, Tonic Water, Limettensaft und Rosmarin. Das klingt ganz nach unserem Geschmack und muss unbedingt probiert werden. Das Thema für das Menü ist aktuell Sizilien und wird wohl noch bis Ende Oktober 2015 auf der Karte zu finden sein. Man kann zwischen dem 4-Gang, dem 6-Gang oder dem 10-Gang Menü wählen. Wir entscheiden uns für die goldene Mitte und nehmen das 6-Gang Menü mit passender Weinbegleitung. Als kleiner Gruß aus der Küche kommen marinierte Oliven, eine Mandel-Aioli und hauchdünn aufgeschnittenes, knuspriges Brot auf den Tisch. Wir lassen den Blick schweifen - die Location ist rustikal, die Backsteinwände zu großen Teilen nicht verputzt und die Fenster farblich abgesetzt. Die Fotos an den Wänden überraschen, fügen sich aber gut ins Gesamtbild.



Der erste Gang wird gebracht - es gibt Sashimi vom Thunfisch in Bottargasud mit Koriander. Uns

wird erklärt, dass Bottargasud aus getrocknetem Fischrogen gemacht wird und das schmeckt man auch. Eine wahnsinns Aromenexplosion - salzig, scharf, würzig und unglaublich intensiv - wir sind hin und weg.

Im zweiten Gang bekommen wir die Ravioli di Mare mit Zitronenöl und Perlzwiebel. Die Ravioli ist mit einer Farce aus Jakobsmuschel, Tintenfisch, Huhn und Rinderknochenmark gefüllt. Nach dem sehr intensiven ersten Gang wirkt sie fast etwas schüchtern gewürzt, ist aber nichts desto trotz sehr lecker.



Als dritten Gang gibt es Süßkartoffel-Gnocchi mit roter Garnele und Honigtomate. Am Tisch mit einem tollen Krustentierfond aufgegossen - ein wunderbar intensives Aromenspiel.

Im vierten Gang wurden diese zwei bezaubernden kleinen Würstchen, die Salsiccia, auf Fenchel mit einem Klecks Orangencreme und roter Zwiebel serviert.



Es geht auf das große Finale zu - Brasato von der Ochsenbacke mit Babylauch und eingelegten Perlzwiebeln, serviert mit einer wunderbaren, kräftigen Balsamico Sauce und gewürzt mit Madagaskar Pfeffer. Das Fleisch zerschmilzt förmlich auf der Zunge - einfach ein Gedicht. Als Weinbegleitung die Diana vom Gut Omina Romana, der einzige Rotwein im 6-Gänge Menü und für uns damit eine ganz besondere Freude. Was hier auf dem Foto leider nicht so gut rüberkommt ist das tolle Glas.





Es folgt der süße Abschluss – die hauseigene Interpretation der Cassata Accursio mit Mandelmilch und Amalfi-Zitrone. Bisquit und Pistazienmarzipan, Ricottamousse und Schokocreame, Zitrusorbet – muss ich noch mehr sagen? Es war wirklich unglaublich lecker. Und wenn man dann denkt es geht nicht mehr besser und es passt auch eigentlich kein einziger Happes mehr in den Magen, dann kommt noch diese leckere Kleinigkeit daher. Erdbeercreme umhüllt von weißer Schokolade. Fruchtig und schokoladig, zuckersüß und einfach nur lecker – wie gerne hätte ich davon ein kleines, gut gefülltes Pralinschächtelchen... oder auch ein etwas größeres.



©katha-kocht.de

Glücklich und zufrieden verabschieden wir uns - und ich kann nicht anders als eine letzte Frage zu stellen. In dem L-förmig angelegten Raum gibt es den Teil in dem wir saßen und die kurze Kante gegenüber der offenen Küche in der man Küchenchef Sascha Friedrichs und sein Team in Aktion erleben kann. Was muss man tun um dort einen Platz zu ergattern? Man muss nach einem Chefs Table fragen! So einfach ist das - wenn Gäste das erste Mal kommen werden sie dort eher nicht platziert, nicht jeder schaut gerne in die Küche. Ich finde diese Plätze unglaublich spannend und kann euch schon jetzt sagen: beim nächsten Mal werde ich ganz sicher versuchen dort einen Platz zu bekommen!

So machen wir uns nach einem ganz wunderbaren und sehr gelungenen Abend auf den Heimweg.

Ein tolles Restaurant für einen schönen Abend!