

TOP 10 ABENDS

Der Tisch ist gedeckt, die Gläser sind bereits gefüllt. Nehmen Sie Platz - in den besten neuen Restaurants der Stadt



10

ANABELAS KITCHEN

Schwertfisch und Rinderroulade - in der Küche von Anabela Campos-Neves treffen mediterrane Meerestiere auf deutsche Klassiker

Anabela Campos-Neves ist eine Sammlerin. Ihre Fundstücke hat sie eingerahmt und an den dunkelgrünen Wänden ihres Restaurants arrangiert: verblichene Familienfotos, kleine Zeichnungen und vor allem viele handschriftliche Rezepte, die aussehen, als hätten sie vor Kurzem noch in der Küchenschublade gelegen. Wer die Papiere studiert, erfährt einiges über die europäische Küche - etwa über die Zubereitung von grünem Hering in Kräuterbutter oder auch von schlesischen Mohnklößen. Gut möglich, dass sie eines Tages auf den Tellern der Gäste landen, denn die Köchin mischt ihr Angebot immer wieder neu und bedient sich aus einem reichen Fundus an Ideen. Inspiration findet sie rund um das Mittelmeer, aber auch die traditionelle deutsche Küche, herzhaft und deftig, liefert ihr viele Anregungen. Neben Meerestieren wie Dorade, Wolfsbarsch und Schwertfisch sind Pasta-Variationen am Start oder auch mal eine saftige Rinderroulade mit Semmelknödel. Dazu gibt es hausgemachten, knackfrischen Krautsalat. Anabela Campos-Neves, die aus Portugal stammt, früher im Jolesch gekocht hat und seit vielen Jahren Wahlberlinerin ist, liebt Grenzüberschreitungen, geografische und kulinarische. Die Zubereitung von mediterranen Klassikern gelingt ihr ebenso gut wie die solide deutsche Küche.

Oliver Burgard

Anabelas Kitchen Pestalozzistraße 3, Charlottenburg, Tel. 28 70 12 24, Fax: 28 70 12 26, www.anabelas-kitchen.de, S-Bhf. Savignyplatz, Bus M49, X34, Mo-Sa 18-23.30 Uhr Plätze innen 60, außen 20 Rauchen draußen auf der Terrasse Preise 8,90 bis 22 €, Softdrinks ab 1,80 €, Bier (0,3 l) ab 2,90 €, Wein (0,1 l) ab 3 €, Fl. Wein (0,75 l) ab 18 €