

Japanischer Schnellimbiss - eine Idee von Tohru Nakamura



Japanisches Streetfood vom Sternekoch



Fried Chicken, in Japan längst ein Klassiker, gibt es nun auch in München: Sternekoch Tohru Nakamura hat einen Fast-Food-Imbiss eröffnet. (Foto: Catherina Hess)

In normalen Zeiten ist Tohru Nakamura für die Menüs im Werneckhof zuständig. Nun hat er etwas Neues probiert - und die Menschen stehen Schlange.

Eine Branche, die unter der Coronakrise ganz besonders leidet, ist die Gastronomie. Dass schwere Zeiten auch neue kulinarische Ideen hervorbringen können (nach dem Motto „Not macht erfinderisch“), beweist uns der Sternekoch Tohru Nakamura aus Geisels Werneckhof in München. Im beliebten Münchner Stadtteil Schwabing, genauer gesagt in den Räumen der Hotelküche des zur Geisel-Gruppe gehörigen Boutique-Hotels Schwabinger Wahrheit, eröffnete der Münchner in Rekordzeit einen japanischen Fast-Food-Imbiss. Dort bietet er unter anderem „Fried chicken“ zum Mitnehmen an – Backhähnchen-Stücke

mit unterschiedlichen Soßen. Diesen japanischen Klassiker aus dem Streetfood-Bezirk Shibuya in Tokio, der Geburtsstadt seines Vaters, gibt es nun – dank Tohru Nakamura – auch in München. Die Zutaten stammen fast ausschließlich aus der Region; ein Ansatz, den wir vom Tumorzentrum besonders wichtig und lobenswert finden. Außerdem finden sich auf der Karte auch kleine Gerichte wie Gurkensalat mit Sesam, Miso-Hühnersuppe und Reis. Die Münchner danken es ihm und stellen sich geduldig an zum Bestellen.

Das Tumorzentrum München gratuliert ganz herzlich zur Eröffnung und wünscht weiterhin viel Erfolg!



Bei dieser Gelegenheit möchten wir Tohru Nakamura nochmals für seine großartige Unterstützung beim Event unserer fortlaufenden Aktion „[Sterneköche gegen \(Dickdarm-\)Krebs](#)“ und für die Bereitstellung seiner Rezepte für unsere Rezepte-App „[HealthFood](#)“ danken!

Passend zur Eröffnung erhalten Sie nun noch ein wunderbares Rezept zum Nachkochen und Genießen von Tohru Nakamura. Es lässt sich im Handumdrehen zu Hause zubereiten und passt hervorragend zum Motto unseres vor zwei Wochen erschienenen Blogs „[Keep home, keep cooking](#)“.

Avocado-Dip – ein Rezept von Tohru Nakamura

Zutaten für 4 Personen:

2 Stück	Avocado
1 Stück	Limette (unbehandelt)
0,5 Bund	Koriander
20 g	Ingwer

	etwas Olivenöl
	Salz, Pfeffer nach Belieben
1 EL	Sauerrahm
1 Bund	Cayennepfeffer

Tipps von Tohru Nakamura:

- Der Dip lässt sich zu Vielem kombinieren: ob zu Gemüsesticks oder Nachos, zu einem Stück Fleisch oder einer Scheibe Brot – ganz wie es Ihnen am besten schmeckt
- Die Menge lässt sich gut für 2 Personen reduzieren
- Bleibt etwas übrig, Frischhaltefolie an den Dip andrücken um ihn so vor Sauerstoff zu schützen – hält sich kurze Zeit im Kühlschrank

Zubereitung (ca. 35 Minuten):



Die Avocados in einem Stück bei 160°C für ca. 25 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Koriander waschen, fein schneiden und den Ingwer in sehr kleine Stücke hacken. Nach dem Backen die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben.



Koriander, Ingwer und die restlichen Zutaten (dem Saft und dem Abrieb der Limette, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Sauerrahm und Cayennepfeffer) zum Fruchtfleisch geben, mit einer Gabel zerdrücken, verrühren

und abschmecken.

Das Team vom TZM wünscht Ihnen viel Spaß und Genuss mit diesem Rezept und natürlich einen guten Appetit!

Quellen:

<https://www.sueddeutsche.de/muenchen/coronavirus-muenchen-restaurant-sternekoch-nakamura-1.4881245> (Zugriff: 22.04.20)
