

Da haben wir den Salat

VON EKKEHARD BÖHM

Die Restaurants kommen und gehen immer schneller, und wenn eines schon seit 25 Jahren besteht, ist das eine Seltenheit. Dieses Silberjubiläum feiert nun das spanische Lokal „La Paella“ in der Nähe von Vier Grenzen. Nur noch die Altvordern werden sich daran erinnern, dass in den Räumen einmal eine Studentenkneipe namens „Auditorium minimum“ gewesen ist und dass hier Rainer Feuchter als Wirt residierte, ehe er später den „Lila Kranz“ übernahm und noch viel später nach Fuerteventura entflochte. Seitdem ist der Gasträum rustikal mit schwarz-weißem Mauerwerk versehen worden, und die Theke hat sich um 90 Grad gedreht. Schön draußen sitzen kann man auch, aber das dürfte in der kommenden kälteren Zeit wohl ein Wunschtraum sein.

Das Restaurant liegt nicht unbedingt in einer Laufgegend, aber bei unseren beiden Besuchen war es nicht gerade leer. Hier essen viele Stammgäste, und sie wissen auch, warum. Nachdem wir bei unserem ersten Besuch eine kalte Tapasplatte mit Käse, Wurst, Schinken, Tortilla und Tintenfisch (12 Euro) gegessen hatten, bestellten wir – natürlich, nomen est omen – eine gemischte

„LA PAELLA“

Lister Kirchweg 107, 30177 Hannover

Telefon: (05 11) 39 29 36

Geöffnet: Dienstag bis Sonntag,
17 bis 24 Uhr.

Zum Restaurant führt eine Treppe,
Toiletten ebenerdig.

Preiskategorie: **moderat**



Spanische
Momente in
Hannover:
Ali Karacan vom
„La Paella“.

Körner

Preiskategorien: **günstig** – Hauptgerichte um 10 Euro ● **moderat** – um 15 Euro ● **gehoben** – um 20 Euro

Alle Kostproben auf  und unter haz.li/kostprobe

Paella mit Huhn, Schwein, Seehecht, Tintenfisch, Krabben und Muscheln (pro Person 13,90 Euro). Mit Paella haben wir in Hannover in spanischen Restaurants schon Reinfälle erlebt: Statt mit dem teuren Safran war der Reis mit billigem Kurkuma gelb gefärbt worden. Und selbst in Madrid ist uns vor einigen

Monaten in einem Restaurant, das sich „La Paella Real“ nannte, eine solche serviert worden, die keineswegs königlich genannt werden konnte – selbst auf das Täuschungsmittel Kurkuma war dort verzichtet worden.

Mit der Paella im „La Paella“ aber waren wir sehr zufrieden: Alles stimm-

te und schmeckte, und da der Pfanneninhalt recht umfänglich war, wurde der Rest eingepackt. Dass zur Paella aber noch ein Salat angeboten wird, ist allerdings recht unspanisch. Auch der zweite Besuch verlief (fast) zur Zufriedenheit. Wir begannen mit einer Knoblauchsuppe (4 Euro): leicht knofelig,

leicht scharf – und wohlschmeckend. Kleine Tintenfische, gefüllt mit Tunfisch und Lachs in Knoblauchsoße (6,90 Euro) waren zart und gut, für eine Vorspeise allerdings schon etwas mächtig. Meine Begleiterin hatte sich dann als Hauptgericht für Kaninchen in Knoblauchsoße (14,50 Euro) entschieden und war mit ihrer Wahl zufrieden: Das Fleisch war zart, die Soße gut und auch noch mit Kräutern abgeschmeckt.

Dagegen landete ich mit meinem Seehecht im Tontopf (13,50 Euro) keinen Volltreffer. In sehr viel roter Soße schwammen außer den Fischstücken noch Krabben und Muscheln, und diese Art Gericht wird in Spanien eigentlich Zarzuela genannt. Gegen die Qualität der Einlagen und deren Garpunkt ließ sich nichts einwenden, aber offenbar hatte der Koch das rechte Würzen vergessen. Selbst der nachträgliche Einsatz von Salz und Pfeffer konnte da nicht viel helfen, der Geschmack des Gerichts blieb ausdruckslos. Aber wer ist schon immer perfekt?

MEIN FAZIT

Gelungene spanische Küche.