

Wie ein Urlaub in Griechenland

Das Restaurant „Nikomanis“ in Schwandorf entführt seine Gäste mit typisch griechischen Gewürzen genussvoll auf eine Reise aus dem Alltag.

Wenn Marios Nikomanis auf dem Schwandorfer Marktplatz das Essen serviert, wetzen die Gäste schon mal voller Vorfreude das Besteck. Foto: Dietmar Zwick

Von Cornelia Lautner, MZ



Schwandorf. Bereits der erste Bissen meines Saganaki Sousami, einem Fetakäse paniert mit Sesam in Balsamico-Honig-Sauce, kündigt es an: Dieses Essen wird eine fesselnde Reise in den Süden. Auch bei meiner Begleitung treffen die gemischten Vorspeisen auf Anhieb den richtigen Nerv. Ob die griechischen Riesenbohnen in Tomatensauce, die Fischrogencreme oder dezent panierte Zucchini kombiniert mit Pitabrot und frischem Tzatziki – die Mezedes machen diesen Abend im „Nikomanis“ mindestens bis zum nächsten Morgen unvergesslich.

Ein kräftiger Ouzo, der rundenweise den Weg zu den Tischen der Gäste findet, bereitet unsere Gaumen auf den Hauptgang vor: Xifias, ein gegrilltes Schwertfisch-Filet mit Paprikareis und Kartoffeln, lässt alle Sinne in Richtung Meer schweifen. Das Glas Retsina dazu rundet den maritimen Geschmack perfekt ab. Rustikaler wird es dagegen mit Tourlou, einem äußerst zarten Rindfleisch in fein gewürzter Tomatensauce nach Korfu-Art, dazu Zucchini, Auberginen und Kartoffeln. Ebenso zart sind nach Aussage der Inhaber die Lammkeulen in allen Variationen, die in einer roten Weißwein-Tomatensauce mehrere Stunden gegart und schließlich mit speziell griechischen Gewürzen verfeinert werden. Überhaupt finden sich auf der Speisekarte Kompositionen aus verschiedenen Regionen Griechenlands: etwa der Dakos-Salat, eine verbreitete kretische Vorspeise aus Tomaten, Kräutern und Feta auf Paximadi-Brot, oder das Saganaki Kefalotyri, ein typisch korfiotischer, in der Pfanne gebratener Hartkäse. Mit Pita Bomba oder Mini-Souvlaki mit Pommes von der Kinderkarte kommen auch die jüngeren Gäste auf ihre Kosten. Bei den Nudelgerichten versprechen die Bandnudeln mit Meeresfrüchten in einer würzigen Sahne-Wein-Sauce eine kleine Reise ans Meer, und für alle Vegetarier weist die Speisekarte auf eine individuell zu gestaltende Auswahl hin.

Nach unserem finalen Galaktobourekko, einer mit Vanillegrieß gefüllten Blätterteigtasche mit einer Kugel Eis und Sahne, wollen mein Begleiter und ich endgültig nicht mehr nach Hause. Der Geschmack Griechenlands hat uns eingefangen.

URL:

<http://www.mittelbayerische.de/index.cfm?pid=10128&lid=0&cid=0&tid=0&pk=1035308>