

F.A.Z., Samstag den 12.03.2016 AUS DEN STADTTEILEN 38

Provoleta und Matambre LOKALTERMIN

„Cocina Argentina“ im Ostend

Nebenan wird getanzt. Immer wieder geht die Tür ein Stückchen auf, und der Blick fällt auf die Paare, die sich voller Konzentration und Leidenschaft zur Musik bewegen. In der „Academia de Tango“ lernen sie die Kunst des Tango-Tanzes, von dem es heißt, er sei die Seele Argentiniens. Und wenn die Tür zum Tanzraum sich öffnet, dringt mit der Musik ein wenig davon auch in den Gastraum der „Cocina Argentina“.

Seit gut einem Jahr ist das Lokal an der Sonnemannstraße gewissermaßen die kulinarische Verlängerung der „Academia“. Während dort das kulturelle Erbe Argentiniens lebendig gehalten wird, geht es Fabiana Jarma nebenan um die kulinarische Tradition ihrer Heimat. Vor 22 Jahren ist die Tango-Lehrerin aus Südamerika nach Frankfurt gekommen. Sie hat die „Academia“ gegründet und deren einstige Tapas-Bar nun mit drei argentinischen Köchen zu einem richtigen Restaurant gemacht.

Mit ihren roten Wänden, der langen roten Lederbank, den schwarzen Bistrostühlen und den vielen Tango-Fotografien an den Wänden ist die „Cocina“ angenehm modern und schlicht eingerichtet. Die Karte ist übersichtlich und bietet vor allem gegrilltes Rindfleisch. Denn das ist nicht nur einer der wichtigsten Exportartikel Argentiniens, sondern auch die Hauptzutat eines jeden Asado, der traditionellen Grillmahlzeit des Landes. In der „Cocina“ gibt es Rumpsteak, Entrecôte und Filet in unterschiedlichen Größen (9,80 bis 24,50 Euro), zudem auch Chorizo-Wurst (5,60 Euro),

Gambas in Knoblauch (6,90 Euro) und gegrilltes Maishühnchen (11,50 Euro). Dazu wird Salsa Criolla aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Petersilie sowie die klassische Chimichurri-Soße gereicht, für die Kräuter, Gewürze, Knoblauch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Essig und Öl angereichert werden.

Als Beilagen stehen Salat, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln zur Auswahl – unbedingt probieren sollte man den „Provoleta“, mit Olivenöl und Oregano mariniertes und gegrilltes Provolone-Käse, der in Argentinien zu jedem anständigen Asado gehört. Vielleicht die beste Wahl ist der gemischte Grillteller mit einem dünnen Roastbeef-Steak, einer Chorizo und Matambre, schmalen, saftigen Streifen vom Kalbsbauch (19,50 Euro). Die Zusammenstellung ist perfekt, das Fleisch auf den Punkt gebraten und in Verbindung mit der deftig-würzigen Chimichurri-Soße ein wahrer Genuss. Wer sein Fleisch nicht rot essen möchte, sollte der sehr umsichtigen Bedienung unbedingt ein Zeichen geben, denn sonst kommen die Steaks ungefragt eher rare als medium auf den Tisch.

Sehr zu loben ist die Auswahl an argentinischen Weinen. Auch sie ist nicht sensationell groß, aber Fabiana Jarma hat sehr interessante Tropfen zusammengetragen. Vor allem die Bio-Weine von Jean Bousquet sind einen Versuch wert. Vor allem der vollmundige, saftig-fruchtbare Malbec Reserva (sieben Euro je 0,2-Liter-Glas) ist als Begleiter für die deftigen Asado-Speisen kaum zu schlagen. Denn auch im Malbec offenbart sich mitunter die Seele Argentiniens. Peter Badenhop

„Cocina Argentina“, Sonnemannstraße 3, Telefon 87 87 60 34, Internet www.cocina-argentina.de. Geöffnet montags bis freitags von 12 bis 14 Uhr und von 17.30 Uhr an, samstags von 17.30 Uhr an, sonntags geschlossen.