

Restaurant Tim Raue

Kolibri-Menü: Ein kulinarischer Faustschlag!

Service-Mitarbeiter in bunten Turnschuhen und Koi-Shirts. Geschwärzte Zeitungsartikel aus vergangenen Zeiten. Riesengemälde einer Mülltonne, üppige Blumensträuße, Sukkulenten, gepolsterte Sessel & Bänke in kräftig dunklen Farben. Urban aber kuschelig. Koi oder Kolibri. Saisonal oder Klassiker. Es kommen perlende Birne, Menükarte und pastellfarbenes Plastik-Besteck für den ersten Gang. Ein weiteres Zeichen für: Unkonventionell aber durchdacht. Regeln treffen auf Kreativität. Berlin auf Asien. Wir sind im Restaurant Tim Raue. Platz 40 der World's Best Restaurants. 19,5 Gault&Millau Punkte, zwei Michelin-Sterne.











menü

IMPERIAL GOLD KAVIAR
mandel | gurke
tellersölze von gurken, hamachi tatar, creme & öl und milch von der
mandel, dillblüten & eiskraut

IKARIMI LACHS
tomate | sternanis
in öl konfiertes ikarimi lachstilet, gebutterter sud von tomatensaft &
marukan reisessig, kompott von tomate & sternanis und grünem anis,
süßkartoffelpüree

KAISERGRANAT
wasabi | version 2021
kaisergranat im ofen gegart, creme von kohl & wasabi und
mayonnaise, limetten gelee, knusprige blätter von wasabi &
limettensaft, nuc man dressing mit mango & koriander

SPANFERKEL
dashi | japanischer senf
berliner eisbein vom spanferkel, creme von japanischem senf,
junger eingelegter ingwer, dashi gelee

DIM SUM REISTEIG
schwarzer trüffel | topinambur
piemontaiser haselnuss, nussbutter Schaum, marinierter topinambur

CHIU CHOW CHILI WAGYU BEEF
kurkuma | papaya
geschmorte wagyu beef backe, chiu chow chili öl, beeftea mit
orange & sternanis, trevisano püree, gerösteter quinoa, papaya,
kumquat, kürbispüree mit frischem kurkuma, eingelegter kurkuma

PEKING ENTE 2021
- terrine von der entenleber, mit gezupftem salat von entenfleisch,
kopfsalat, gurke & lauch und ingwer
- sud von der entenkarkasse mit zitronenblatt, chawanmushi
entenklein, bambuspilz & wintermelone und staudensellerie,
schnittlauchöl
- entenbrust mit knuspriger haut, jus von entenfüßen, creme von five
spice pfannkuchen, lauch & apfelkompott

KIWI
kokosnuss | shiso
creme, gefrorene meringue & baiser von der kokosnuss, frische kiwi
& sorbet mit grünem thai pfeffer und jalapeno, shiso-kokosessig sud









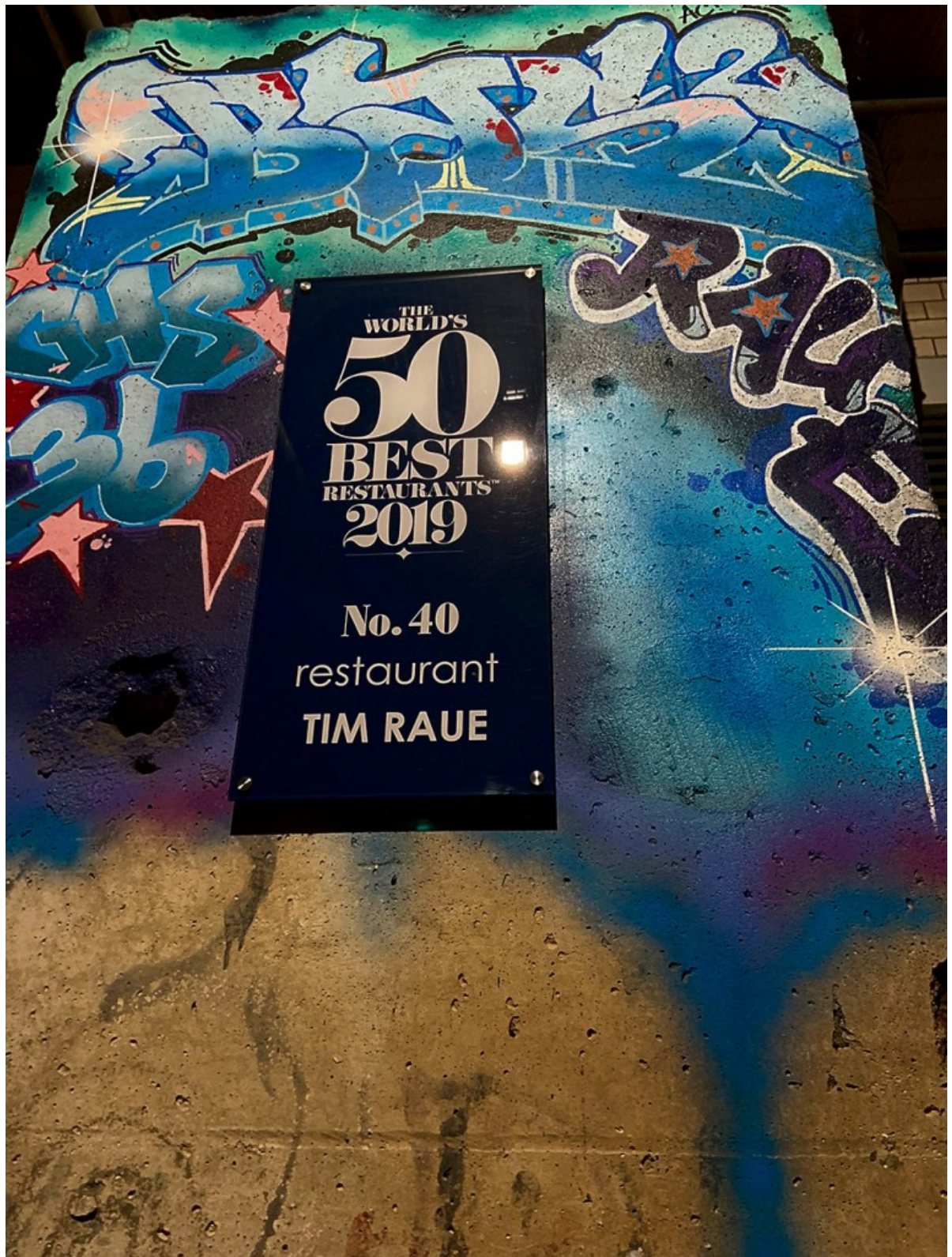












Grüße aus der Küche: Von Beginn an verzückt!

Schweinebauch Sichuan Art, grünes Marshmallow aus Kokos und grünem Curry, mit Erbsencreme gefüllte Zuckerschote mit Meersalz, Pulpo mit Yuzu-Marmelade und Holzkohlemayonnaise,

Grapefruit mit Baiser und Timut Pfeffer, ein erfrischend-fruchtiger Drink aus Fischfond, Mandarine und Staudensellerie, Senfkohlblatt mit Senfvinaigrette und Sauerrahm, karamellisierte Walnüsse, die Assoziationen an Lebkuchen aufkommen lassen. Maya erklärt uns alles detailliert. Unmöglich sich alles zu merken. Begeistern uns ihre Worte oder die spürbare Entzückung in ihrer Stimme, wenn sie die Kunstwerke auf dem Teller im Uhrzeigersinn beschreibt? Anfangen sollen wir mit Schweinebauch. Dann wild durchprobieren. Noch bevor sie ausgesprochen hat, halten wir schon die Stäbchen in den Händen. Grün ist die Farbe des Abends. Ein Bissen und wir haben das Gefühl, jemand drückt das Gaspedal durch.

Imperial Gold Kaviar: Tellersülze goes sexy!

Der erste Gang bei Tim wie immer mit Gemüse oder Kaviar. Er soll gierig auf mehr machen. Im Kolibri Menü 2021 heißt das: Imperial Gold Kaviar mit Tellersülze, Hamachi Tartar, Creme, sowie Öl und Milch von der Mandel, Dill und Eiskraut. Wer hätte gedacht, dass Tellersülze so sexy sein kann? Und dass wir sie von einer kleinen pinken Plastikgabel naschen? Wir lieben die kleinen Gurkenperlen, Highlight ist aber der Mandelschaum. Eine nussige Verführung, ein Kunstwerk für sich. Das Spiel mit den Konsistenzen macht dieses Gericht zu einem Abenteuerspielplatz. Immer wieder poppen neue Aromen auf. Je nachdem wie man das Besteck eintaucht, schmeckt das Gericht völlig anders. Alles klar Tim, wir sind bereit zu spielen.

Ikarimi-Lachs: Vertraute Aromen in neuer Intensität

Es folgt in Öl konfierter Ikarimi Lachs auf Süßkartoffelpüree im gebutterten Sud von Tomatensaft & Marukan Reisessig, Kompott von Tomate und Sternanis und grünem Anis. Unaufgeregt. Ein Gang zum Durchatmen. In der besten Weise. Sanft streichelt der Lachs den Gaumen. Es sind vertraute Aromen in einer neuen Intensität. Tomate, als hätte man die letzten Sonnenstrahlen eines Sommertages eingefangen. Das Aroma-Pairing mit dem

Sternanis ein Geniestreich. Es wird genau dieser unvergleichliche Geschmack sein, der auch Tage nach dem Dinner am präsentesten ist. Ein Gefühl von Unbeschwertheit. Glückliche auslöffeln.

Kaisergranat: Fruchtigkeit von der Wucht eines Faustschlags

Der Wasabi-Kaisergranat 2021 ist der Nachfolger des berühmten frittierten Wasabi-Kaisergranats mit Reisflakes. Dem Gericht, das laut Tim Raue seinen Kochstil einst am besten beschrieb. Die Erwartungen an die im Ofen gegarte Neu-Interpretation sind dementsprechend hoch. Keine Panade mehr. Er ist leichter, harmonischer. Aber die Fruchtigkeit trifft einen mit der Wucht eines Faustschlags. So thront der Kaisergranat auf Limettengelee und Nuc Man Dressing mit Mango und Koriander. Süß. Sehr süß. Perfekt kontrastiert mit zerbrechlichen Blättern aus Wasabi und Limettensaft. Es ist wie ein Kampf zwischen Schärfe, Säure und Süße. Eine Creme aus Kohl, Mayonnaise und Wasabi ist der Vermittler zwischen den Welten. Und dennoch ist die Spannung allzeit präsent. Es empfiehlt sich jede Komponente einzeln zu kosten. Die wahre Brillanz des Gerichts aber schmeckt nur, wer die Scheu vor der Kunst bei Seite legt. Zulangt. Sich der Dramatik hingibt. Eine Offenbarung, die verspricht: Wappne dich, das war erst der Anfang.

Spanferkel: Rustikales Berlin trifft auf den Zauber Japans

12 Stunden lang langsam gegartes Berliner Eisbein vom Spanferkel wird am Tisch vom Knochen gelöst. Ist die Kruste lautstark durchbrochen, rutscht es fast von selbst auf den Teller. Während der Zeremonie erklärt der Kellner die fast schon simple aber langwierige Zubereitung. Volle Konzentration. Spanischer Akzent. Aus seiner Stimme aber spricht vor allem Leidenschaft. Schon vor dem ersten Bissen hat er uns zu Fans des Gerichts gemacht. Eine Kruste aus dem Bilderbuch. Fleisch so zart, dass man es lutschen kann. Creme von japanischem Senf. Junger eingelegter Ingwer. Der Clou: ein

Bett aus Dashi-Gelee. Das verstärkt den Geschmack, katapultiert ihn regelrecht in die Höhe. Eine Symbiose, die zeigt wie gekonnt dem Team Tim Raue die Brücke zwischen asiatischen und regionalen Produkten gelingt. Und dabei eine Vielzahl von Einflüssen zulässt. Sehr viel japanisch aber auch chinesische und südostasiatische Spuren. Tims Zeit in Singapur ist überall präsent.

Dim-Sum-Reisteig: Zeit, die Kontrolle zu verlieren!

Reisteig als der vielleicht unscheinbarste Gang des Abends. Er wird vom Tablet gehoben und entpuppt sich als eine Schüssel voller Wohlgefühl. Dim Sums. Kleine Köstlichkeiten wie es heißt. Der Löffel taucht in ein vergleichsweise chaotisches Gericht ein. Hier verliert sich die Struktur. Gibt es keine klaren Grenzen. Und es ist das Beste, was diesem Menü passierte konnte. Ein Löffel, der einen verzückt. Glücklicherweise sinkt man kurz auf der gepolsterten und mit Kissen drapierten Bank zusammen. Als ob man die Kontrolle verliert. Es ist der Bruch mit den Regeln. In der Fremde ankommen. Was Dining im Restaurant Tim Raue so aufregend macht. Ein Moment, den man festhalten möchte.

Maya: Service, wie von einem anderen Stern

Ist das wirklich nur pure aufgeschäumte Nussbutter, die für eine solche Glückseligkeit sorgt? Ja, versichert uns Maya lächelnd. Das ist auch ihr Menü. Maya begleitet uns durch den Abend, immer wieder schweift ihr Blick herüber. Alles soll perfekt sein. Die Gläser voll, Fragen beantwortet, der Tisch für den nächsten Gang vorbereitet. Sie wacht über uns. Konzentriert. Aufmerksam. Ihr Blick ist eindringlich, wenn die nächste Entscheidung ansteht. Darf der nächste Drink bitterer sein? Sind wir bereit für die nächste Komposition? Und vor allem: Sind wir uns einig? Sie wirkt angespannt. Gibt jedem Gast das Gefühl, der wichtigste im Raum zu sein. Service in Perfektion. Doch die schönsten Momente sind, in denen sie die Freiheit nutzt, die ihr das Restaurantkonzept bietet. Wenn die

Leidenschaft nicht nur in ihren Augen, sondern in ihren Worten liegt. Sie vom Plan abweicht, schmunzelt. Ein ungeplantes Lächeln. Ein Aufatmen. Die Frage, ob wir ein Foto von uns möchten. So unheimlich sympathisch, wie wenn das Team zwischendurch lacht. Leise aber umso herzlicher. Einfach liebenswert. Wir fühlen uns mehr als willkommen.

Chiu Chow Chili Wagyu Beef: Rinderbacke zum Löffeln

Das Wagyu Beef wird mit besonderem Stolz in den Gastraum getragen. Das davor dafür platzierte Messer bräuchte es aber nicht. Eine geschmorte Rinderbacke so weich, das man sie löffeln kann. Gerösteter Quinoa für den Crunch. Beeftea mit Sternanis. Eine Note, die sich im Menü immer wieder findet. Ein Arrangement aus Papaya, Kumquat, Kürbis, Trevisano und Kurkuma. Ein bunter Märchenwald. Alice im Wunderland für Feinschmecker. Aber jeder Biss lässt einen wachsen. Ob alles zu unserer Zufriedenheit war? Unglaublich, entfährt es meiner Begleitung. Könnten wir das noch fünf Mal haben? Die Bedienung lacht verlegen, verspricht mit einem Zwinkern in der Küche nachzufragen.

Team Raue: Die wollen hier richtig was reißen!

Der Gang zu den Waschräumen führt nach unten, entlang einer imposanten Kollektion von Vasen und Winke-Katzen. Vorbei am Private Dining Bereich. Holzvertäfelt. Elitär. Gemütlich. Wer hier vorbei geht, wird von den dort platzierten Gruppen & VIPs auch schon mal beäugt, als gehöre man nicht dazu. Ein Mitarbeiter klopft auf die Wand des Treppenaufgangs, ruft „ohne Teller“. Von oben sieht man ein sichtlich verwirrtes Gesicht herunterblicken. „Was?“ fragt der junge Mann hinab. Sein Teamkollege ist schon weg, also antworte ich und werde mit einem breiten Lächeln belohnt. „Danke!“ schallt es erleichtert nach unten. Irgendwie ist man hier mehr mittendrin als in anderen Restaurants. Die lockere Art des Teams trägt viel dazu bei. Zwischen dezent irritiert und freudig überrascht reichen die Reaktionen des Servicepersonals, wenn

man ihnen den Vortritt lässt. Besonders wenn mit schweren Tablets beladen, für mich eine Selbstverständlichkeit. Einige Gäste sehen das leider nicht so. Dennoch keine Spur von Frust. Service auf höchstem Niveau. Aber unverkrampft und ehrlich. Dass Ehrgeiz und Herz sich nicht ausschließen, hat wohl der Chef vermittelt. Oder Geschäftsführerin Marie-Anne Wild. Rund 35 Mitarbeiter bilden mit ihnen das Team Tim Raue. Sie sind jung, dynamisch. Und haben richtig Bock. Beste Laune trotz Knochenjob. Küchenchef & Köchinnen, Restaurantleiter & Sommeliers, Service-Mitarbeitende, Guest-Managerin und Assistentin der Geschäftsführung. Die wollen hier richtig was reißen. Ja, natürlich alles auf gehobenem Niveau. Aber unverkrampft und sympathisch. Vielleicht der Hauptgrund für die beschwingte und dennoch entspannte Atmosphäre.

Getränke: Es wird Zeit für eine anti-alkoholische Getränkebegleitung

Nach Estragon-Limo und einem Bitter Orange Drink wechseln wir zurück zur perlenden Quitte. Regeln sind da, um gebrochen zu werden. Hier wird dies begrüßt. Selbstverständlich können wir trinken, was wir wollen. In welcher Reihenfolge es uns beliebt. Oder uns einfach überraschen lassen. Besonders Maya ist außerordentlich bemüht. Die alkoholfreien Alternativen sind nicht umfassend, aber köstlich. Hätten wir uns von Chef-Sommelier Raphael Reichardt trotzdem eine aufs Menü abgestimmte alkoholfreie Getränkebegleitung gefreut? Ja, natürlich. Eine Kleinigkeit, die unseren Abend nicht sonderlich trübt.

Peking-Ente 2021: Ein Dreiklang von Weltklasse!

Die Ente lässt sich wie der Zander gegen Aufpreis ins Menü integrieren. Eine Möglichkeit, die man sich nicht entgehen lassen sollte. So werden aus sieben acht Gänge. Oder eher 10? Denn Tims Auslegung der Pekingente ist dreiteilig. Geschmeidig. Süffig. Knusprig. Entenleberterrinen mit Salat von der gezupften Ente. Sud von der Entenkarkasse mit Einlage. Und

Entenbrust mit knuspriger Haut, Jus von Entenfüßen, Creme von Five Spice Pfannkuchen, Lauch und Apfelkompott. Ein Bissen besser als der nächste. Ein Gericht das zeigt, warum Klassiker immer wieder neu interpretiert werden müssen. Und Kreativität keine Grenzen kennt. Hier wurde analysiert, seziert und völlig neu komponiert. Hat man die verschiedenen Seiten des Klassikers vorher überhaupt so wahrgenommen? Tims Interpretation, brillant von Küchenchef Philipp Bendel und seinem Team in Szene gesetzt, ist nicht nur Genuss, sondern Inspiration. Und man kann selber entscheiden, ob man die Kompositionen als Anlass zum Philosophieren nimmt oder sich lieber einfach dem Geschmack hingibt. Wir diskutieren angeregt über die Zutaten, der Nachbartisch über die Zubereitung. Neben Pärchen, sitzen hier auch Freunde, Geschäftspartner, eine Familie mit zwei Kindern und ein Mann, der sich dem Menü ganz allein verschrieben hat. Von Sakko und Krawatte bis Jeans und lockerem T-Shirt ist alles dabei.

Apfel-Ingwer-Slushi: Auf die Fresse!

Ein Gaumen – überwältigt und glücklich. Da kommt der Mouth Cleaner als Überraschung gerade richtig. Und der ist vor allem eins: frech! Apfel-Ingwer-Slushi mit Sellerie, Gurkenwürfeln, Sakeschaum und Feigensenfbaiser. Was sanft wirkt, gibt dir kulinarisch eins auf die Fresse. Eine leichte Schärfe, die an Peperoni erinnert. Ein wirklicher Aufräumer! Mehr als nur ein Zwischengang. Mein persönliches Highlight des Abends. Denn das verbinde ich mit Tim Raues Küche. Frech zu sein, statt nur mutig. Revolutionär statt nur frei. Aber immer planvoll und durchdacht. Eine Junge aus Kreuzberg, der die Welt entdeckte, um seine eigene zu erschaffen. Ich stoße mit der Spitze des Löffels durch den Aufleger. Ein Bild, das an grüne Eisschollen erinnert. Der Geschmack hingegen fast schon an Brausepulver. Prickelnd. Extatisch. Lustvoll. So macht Sterneküche Spaß!

Kiwi: Ein Aufruf zu mehr Essig im Dessert!

Nach ganzen acht Gängen haben wir es zum Nachttisch geschafft.

Und im Gegensatz zu anderen Sterne-Restaurants, ist man bei Tim Raue nicht mehr hungrig. Was man dennoch hat: Appetit auf mehr! Irgendwo muss doch noch Platz sein für weitere kulinarische Entdeckungen. Ein Blick auf das Dessert und jeder Zweifel ist verflogen. Wie die Boote in der Bucht von Halong liegen zwei Schiffe aus Sorbet und Eis auf grüner See vor Bergen aus Baiser vor Anker. Es hat etwas Beruhigendes. Ein Meer aus Shiso-Kokosessig Sud, in dem man Baden möchte. Spuren von Thai Pfeffer und Jalapeño. Schätze im Wasser. Die Säure kitzelt. Das gefrorene Baiser hebt dich in die Lüfte. Ein Moment für sich. Ein Fenster zur Welt. Ankommen. Innehalten. Löffel eintauchen. Was für ein schöner Beweis, das Desserts auch ohne viel Süße auskommen.

Abschiedsgruß: Ein Konfekt, das dich aus der Bahn wirft!

Bevor wir gehen ein dritter Überraschungsgang. Verpackt in einen Nussknacker, der sich in Mayas magischen Händen in drei Schüsseln verwandelt. Süßigkeiten. Grün. Natürlich handgemacht. Mit zunächst nur schwer einzuordnenden Aromen. Wir fühlen uns ein bisschen wie bei Oma auf dem Sofa. Iss noch was Süßes, bevor du gehst, Kind. Die Galia-Melone mit Limette und die Pate de Fruit mit Bergamotte sind hinreißend. Das Konfekt aber trifft einen mit aller Wucht. Gerade noch pappsatt, wird plötzlich ein Stück nach dem anderen genascht. Was ist da nur drin, das einen so in seinen Bann versetzt? Zartschmelzend. Intensiv. Wir sind verliebt in die kleinen Thaibasillikumpralinen! Noch ein Schluck Espresso. Ein Blick auf die Uhr. Viereinhalb Stunden, sind wie im Flug vergangen. So viele Eindrücke, die verarbeitet werden wollen. Wir bekommen noch etwas Konfekt mit auf den Weg. Für uns bleibt nicht viel zu sagen außer: „Danke, es war fuh kin great!“

Wir besuchten das Restaurant am 28. August 2021 und hatten 2 x Menü Kolibri + 2 x Peking Ente 2021 (8 Gänge + 1 x Grüße aus Küche, 1 x Überraschungszwischengang und 1 x Süßigkeiten nach dem Dessert) + 2 Flaschen Wasser + 4 x Perlende Quitte + 1 x Wostok Brause + 2 x Bitter Orange Drink + 2 x Espresso für

insgesamt 535,50 Euro

Restaurant Tim Raue | Rudi-Dutschke-Str. 26 | 10969 Berlin |
www.tim-raue.com

Lies jetzt noch mehr [Foodie-Reviews](#) wie meine [Restaurant-Kritik über das 893 Ryōtei!](#)