

Bild

Reise

Welcome to Miami

Floridas Kultstadt als Schlemmer-Paradies



Nobel: die Austernplatte im „The Dutch“

Von MAGGIE RIEPL

Miami Vice war gestern. Heute heißt es „Miami Spice“. Denn das Bade-paradies in Florida ist inzwischen der US-Hotspot für Feinschmecker. Also: tagsüber am langen Sandstrand bräunen, abends in hippen Restaurants und Bars schlemmen.

MULTIKULTI-MIX

„Floribbean Style“ nennt sich der einzigartige Mix aus amerikanischer und karibischer Küche. Gemischt mit Einflüssen aller Nationalitäten, die in Miami leben: Inder, Chinesen, Italiener, Südamerikaner. Man kombiniert Sushi mit Steak, Taco mit Thunfisch und Ceviche mit Curry. Und noch ein Grund, warum plötzlich Spitzenköche aus aller Welt die Stadt im Süden Floridas lieben: Durch das milde Klima wird rund ums Jahr geerntet. Ob Gemüse oder Mangos, Avocados oder Kochbanane – alles kommt superfrisch auf den Tisch. Exzellent sind auch die Hummer und Austern, Krebse und Fische wie Thunfisch, Grouper, Snapper und Mahi-Mahi, die täglich aus dem Meer gefischt werden.

STEAKS & SEAFOOD

Einige der besten Restaurants findet man in den großen Luxushotels: Das „Fontainebleau“ ist mit 1504 Zimmern nicht nur eines der größten Hotels, sondern auch seit Jahrzehnten ein Hotspot in Sachen Kulinarik. Sean Connery hat hier gespeist, als er in den 1960er Jahren im Fontainebleau „Goldfinger“ drehte. Heute



Miamis berühmteste Straße: der Ocean Drive

rühmt man sich, die frischesten Hummer und Krebse zu servieren, da das Hotel eine „Water World“, sechs riesige Salzwassertanks für lebendes Meerestier, und sogar ein eigenes Fischerboot besitzt. Immerhin muss die vierköpfige Crew zwölf Fontainebleau-Restaurants versorgen. Darunter das stylische „Michael Mina 74“ des gleichnamigen US-Starkochs.

Tipp: eine der Fisch-Platten (52 Euro) oder verschiedene Kleinigkeiten wie Tuna

Tartar (22 Euro) oder Fish Tacos (13 Euro) teilen. Die Amis nennen das „Essen im Tapas-Stil“ – ist gerade sehr angesagt.

Die beste Adresse für Fleischesser ist „The Betsy Hotel“, ein charmantes Art-déco-Kleinod mit dem Restaurant „LT Steak & Seafood“. Der preisgekrönte Chefkoch Laurent Tourondel serviert z. B. butterzartes New York Strip Steak (54 Euro) mit Kartoffelgratin und gegrilltem Spargel.

Im „The Dutch“ im Hotel „W South Beach“ steht der erst 29-jährige Adonay Tafur am Herd. Der gebürtige Brasilianer setzt auf regionale Bio-Produkte mit mediterraner Note wie bei Pappardelle mit Lammragout, Ricotta und Minze (22 Euro). Köstlich ist auch der Hummer-Salat mit



Im Mango's Tropical Café darf auf den Tischen getanzt werden



So edel wird Pulled Pork auf dem Fleischmarkt serviert

Curry-Mango und Kokos (21 Euro).

IMMER HAPPY HOUR

Wer sich erst mal einen Überblick über das kulinarische Angebot verschaffen will, bucht am besten eine Food-Tour, die es in den Stadtteilen South Beach, Little Havana und im Künstlerviertel Wynwood gibt (59 Dollar). Auf der South Beach-Tour verteilt Food-Guide Jennifer Porciello im „Manolos“ zunächst einen

„Dulce de Leche Churro“, eine mit Milchcreme gefüllte frittierte Teigrolle. Dann geht's weiter zum schummrigen „Bolivar“, wo Ceviche, hauchdünn geschnittener, mit Limette gebeizter Fisch mit Passionsfrucht und Empanadas (Teigtaschen) serviert wird. Am Ocean Drive, wegen seiner einmaligen Ansammlung pastellfarbener Art-déco-Bauten eine der meistfotografierten Straßen der Welt, geht's teilweise zu wie am Ballermann. Ein Restaurant am nächsten, Happy Hour zu allen Tageszeiten, mit kübelgroßen Drinks und Essen zum Dumpingpreis. Jennifer zieht es daher lieber in den ruhigeren Teil, wo das edle „Larios on the Beach“ lockt, das der kubanischen Sängerin Gloria Estefan und ihrem Mann Emilio gehört. Die „Ropa Vieja“, eine Art Gulasch mit scharfer Mojo-Soße und Kochbananen (20 Euro), schmeckt dort hervorragend. Lecker ist auch die Lemon-Mint-Limonade für 5,50 Euro. Mittags gibt es drei Gänge bereits ab 21 Euro. Im „Naked Taco“ serviert Promikoch Ralph Pa-

ren Teil, wo das edle „Larios on the Beach“ lockt, das der kubanischen Sängerin Gloria Estefan und ihrem Mann Emilio gehört. Die „Ropa Vieja“, eine Art Gulasch mit scharfer Mojo-Soße und Kochbananen (20 Euro), schmeckt dort hervorragend. Lecker ist auch die Lemon-Mint-Limonade für 5,50 Euro. Mittags gibt es drei Gänge bereits ab 21 Euro. Im „Naked Taco“ serviert Promikoch Ralph Pa-

gano Tacos mit Füllungen von Pulled Pork bis Hummer. Jennifers Tipp: Den besten und preiswertesten „Cafecito“ (Espresso) oder Colada (Kaffee) trinkt man in Supermärkten, die ein Bestellfenster zur Straße haben z.B. im Art-déco-Supermarkt. Die Food-Tour endet mehr oder weniger kalorienfreundlich bei der Milani-Gelateria in der schicken Fußgänger- und Shoppingzone Espanola Way: Denn im Unterschied zur amerikanischen „Icecream“ mit elf Prozent Fett hat das „Gelato“ nur fünf Prozent.

ANGESAGTE BARS

Der heißeste Szenetreff ist der reisige Nachtclub „Liv“ (1600 Quadratmeter) in South Beach. DJ-Stars wie David Guetta und Steve Angello (Eintritt 28 bis 75 Euro) mischen die Gäste der neonfarbenen Disco regelmäßig auf. Im „Mango's Tropical Cafe“ wird dem Publikum bis fünf Uhr morgens mit lateinamerikanischer Musik und Live-Shows eingeheizt. Zur Abkühlung gibt es über 20 Sorten Mojitos (11 Euro). Das Restaurant „Juvia“ auf der Penthouse-Ebene des Parkhauses an der Lincoln Road bietet spektakuläre Blicke auf das Meer. Unbedingt den Rum-Cocktail

„Hurrican Juvia“ (12 Euro) probieren. Die einzige Dachterrasse mit Pool in South Beach finden Urlauber im stylischen Öko-Hotel „1 Hotel“. Ungewöhnlich ist der „Tom's Flip on Collins“, ein Gincocktail mit Zitrone, Gurke und schwarzem Pfeffer (13 Euro).

FOOD FESTIVAL

Das alljährliche „South Beach Wine & Food Festival“ (22. bis 27. Februar) in Miami ist eines der besten Feinschmecker-Festivals der USA. An vier Tagen laden Dutzende renommierter Küchenchefs wie Michael Mina und Scott Conant zu Lunch, Tastings, Dinner Parties, Happy Hours, Weinverkostungen und vielem mehr. Die Preise für die kulinarischen Höhenflüge liegen zwischen 88 und 230 Euro. www.sobefest.com. Preiswerter schlemmen kann man beim „Miami Spice Month“ vom 1. August bis 30. September. 200 Restaurants wie das japanisch inspirierte „Soho Bay“ bieten gehobene Gastronomie zum Schnäppchenpreis: 3-Gänge als Lunch für 21 Euro, Dinner für 36 Euro.

INFOS & ANGEBOTE

► Hin- und Rückflug nach Miami z. B. mit Air Berlin von zwölf deutschen Städten ab 439 Euro. www.airberlin.com
► Angebote: 1 Woche mit ÜF im DZ des 4-Sterne-Hotels „Riu Plaza Miami Beach“ inkl. Flug p. P. ab 1186 Euro (TUJ).
► 1 Woche ÜF im DZ des 3-Sterne-Hotels „Ocean Five“ inkl. Flug p. P. ab 1320 Euro (ADAC Reisen). www.miamianbeaches.de
Diese Reise wurde unterstützt von Greater Miami Convention & Visitors Bureau. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter www.axelspringer.de/unabhaengigkeit

Fotos: JOERG MODROW/LAIF, THE DUTCH, INGOLF POMPE/LOOK, ZUMA PRESS/IMAGO

STARS, STRIPES AND STEAKS

JETZT NEU

Kiosk zu weit weg? Einfach hier scannen und versandkostenfrei bestellen. griller-magazin.de/bestellen

Außerdem im Heft
Gas oder Kohle: Für jeden Geschmack der richtige Grill
Schnee-Grillen: Heiße Gerichte für den Winter

DER GRILLER

BEI UNS IST JEDE WOCHE ENGLISCHE WOCHE!

Alle Spiele, Tore und Highlights auf sportbild.de sowie Extraseiten in jedem Heft.

Jetzt erleben auf sportbild.de/premierleague

Sport Bild
Ohne geht nicht.