

Tasca Kejartá

Feinste Andalusisch-baskische Küche

Von Margot Aigner

Spanische bzw. kanarische Restaurants findet man auf Teneriffa zu Hauf, richtig gute, spanische Küche allerdings eher selten. Zwei die wissen, wie typisch iberische Speisen richtig gut zubereitet werden, sind der Andalusier Luis und seine Frau Belén, gebürtige Baskin. Die beiden haben sich vor knapp fünf Jahren im Süden Teneriffas niedergelassen und bereichern seither die kulinarische Szene der Insel.

Von außen wirkt ihre Tasca Kejartá, gut versteckt in einer Seitengasse von Valle San Lorenzo, unscheinbar. Hierher verirren sich weder Urlauber noch andere Passanten zufällig. Wer das Restaurant besucht, tut das ganz bewusst und aus gutem Grund: Luis und Belén bereiten die Speisen nicht nur gekonnt und mit Liebe zu, sondern verwenden auch nur Zutaten höchster Qualität.

Schinken, Käse, Fleisch wie das Cerdo Iberico und andere Spezialitäten kaufen sie in Regionen wie Extremadura und Andalusien. Zum Essen werden Weine der Gegenden von Rioja und Ribera del Duero kredenzt.

Der Fisch, der im Kejartá serviert wird, ist absolut fangfrisch. Zubereitet wird jeder Fisch im „estilo andaluz“, also auf andalusische Art, die Luis' Spezialität ist. Belén ist besonders stolz auf ihre Sauce aus „geheimen“ Zutaten, die zusammen mit warmen Kirschchen und Birne zur Ente serviert wird.

Beim ersten Gang kommen Liebhaber typischer spanischer Tapas auf ihre Kosten. Die iberische Schinkenplatte mit Manchego-Käse oder Brot mit Tomate und iberischem Schinken machen so richtig Appetit auf den Hauptgang. Auch warme Tapas und Vorspeisen wie Kartoffelwürfel mit Roquefortsauce, Artischocken mit iberischem Schinken gebraten oder kleine Paprikaschoten gefüllt mit Ochsenschwanz



Luis Rodriguez in seiner gemütlichen Tasca Kejartá

machen Lust auf mehr. Absoluter Renner bei den deutschen Gästen: „Palitos de verduras frescas rebozadas“, kurz: Panierte Gemüsestäbchen.

Unter den warmen Vorspeisen finden sich auch die „Gambas al Ajillo“, die man auf Teneriffa in so gut wie jedem Restaurant bekommt. „Mit den in Öl schwimmenden Langustinen, die man hier

grob geschnittene Sorten Gemüse mit Blattsalat zum Selberanrichten. Ins Kejartá kann man durchaus auch einfach „nur“ auf einen Teller Salat gehen, denn egal ob es sich um einen gemischten Salat, um einen Meeresfrüchtesalat oder einen Salat mit feinem Rindfleisch handelt – jeder Salatteller unterscheidet sich grundlegend von dem, was in den meisten Gaststätten der Insel als Salat angeboten wird.

Sechs Salate stehen zur Auswahl



Ente orange mit Kirschensauce und Birne

überall serviert, haben unsere Gambas al Ajillo rein gar nichts zu tun“, erklärt Luis, der weiß, wie Langustinen mit Knoblauch nach spanischer Tradition schmecken müssen.

Auch wer hier einen der sechs Salate der Karte bestellt, bekommt einen „richtigen“ Salat samt Marinade aufgetischt und nicht wie in vielen anderen Gaststätten ein paar

Rind, Schwein, Hähnchen, Lamm, Ente und das ganz

weiß, nur den Geschmack des Fleisches überdecken würde. Auch gewürzt wird sparsam – denn das hat weder das iberische Schwein noch eines der anderen Hauptgerichte aus und mit Fleisch nötig.

Wer Fisch oder Meeresfrüchte essen

Auswahl an verschiedenen Sorten des iberischen Schweins



möchte, hat eine kleine aber feine Auswahl: Gegrillte Dorada (Goldbrasse) mit Gemüse, gegrillter Thunfisch, gegrillter Lachs, Meeresfrüchte und Ananas am Spieß, Spaghetti mit Lachs und Sahnesauce, Spaghetti mit Meeresfrüchten sowie Paella stehen auf der Karte. Hummersalat, Languste, Buey de Mar und Paella mit Cigalas werden außerdem auf Vorbestellung zubereitet. Außer den Gerichten der Karte gibt es Pasta des Tages sowie eine täglich wechselnde Spezialität. Durchaus kann auch einmal „Wildschweinbraten“ auf der Tageskarte stehen. Luis versteht sich nämlich auch hervorragend auf die deutsche Kochkunst, die er sich in 25 Jahren Deutschland-Aufenthalt angeeignet hat. Zu den Stammkunden des Kejartá zählen auch viele Deutsche; sie stürzen sich laut Luis allerdings mit Vorliebe auf seine spanischen Spezialitäten. Vermutlich schätzen sie außer dem hervorragenden Essen Luis' sympathische Beratung und Bedienung in akzentfreiem Deutsch. Zu Feiern mit einer größeren Gruppe von Leuten werden aber auch gerne Schweinebraten, Rostbraten und andere Hausmannskost aus Alemania bestellt.

Die Tasca Kejartá bietet Platz für 30 Personen. Abends empfiehlt sich deshalb eine Tischreservierung. Wer am 24. oder 31. Dezember nicht selber kochen möchte, kann sich hier den Festschmaus zubereiten lassen und nach Hause mitnehmen. Zur Wahl stehen mehr als zehn Festtagsgerichte - rechtzeitige Vorbestellung erforderlich! Übrigens kann man Luis und Belén auch für Feiern und Veranstaltungen außer Haus buchen, zum Beispiel für ein großes Paella-Essen (für bis zu 200 Personen!) im Garten. Ab 20 Personen zahlt man dafür ab 7,90 pro Kopf; wobei Luis die Paella vor den Augen der Gäste frisch zubereitet und sie auch selber serviert. Der Catering-Service Kejartá liefert zu jedem Anlass, ob Party oder Firmenpräsentation, den passenden Hauptakteur: Fingerfood, das gut ankommt und schmeckt. Auch Kellner, Tische und Dekoration werden bei Bedarf mitgebracht.

Die Tasca Kejartá finden Sie in der Calle Chindia. Fahren Sie von der Autobahnabfahrt Guaza in Richtung Valle San Lorenzo, folgen Sie der Hauptstraße bis zur BBVA; biegen Sie nach der Bank rechts ab, dann gleich wieder links. Nach etwa 50 Metern sehen Sie die Tasca auf der linken Seite.

Tasca Kajartá

Calle Chindia 15
Valle San Lorenzo
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
10 – 16 Uhr und
18 – 23 Uhr
Sonntag
18 – 23 Uhr
Samstag geschlossen
Tapas und Vorspeisen:
1,80 bis 9,60 €
Hauptspeisen:
5,90 bis 13,60 €
Desserts:
3 bis 4 €
Reservierungen:
610 672 928
Kreditkarten:
alle gängigen

Kulinarische Vielfalt unter einem Dach

Restaurant
Sonnenterrasse mit Meerblick
Gehobene internationale Küche
Erlasene Weinkarte & Live Musik

Café
Direkt an der Strandpromenade
Kuchen & Tortenspezialitäten
Deutsche Spezialitätenwochen

Bar
die älteste Bar des Südens
deutsche Biersorten vom Fass
Fußball Bundesliga - live!

Mittwochs & Freitags Live Musik und Elvis Show ab 19:30h (auch zum Tanzen)

INTERNATIONAL
BERLIN

© 922 751 478

Ihr neuer Treffpunkt in Piedra Hincada
Essen, trinken und genießen!

RESTAURANT LA SABINITA

Barbecue-Buffer-Abend am 12.12.08 ab 20 Uhr
‘Essen soviele Sie wollen’ - für nur 15€ pro Person
‘Gratis-Taxi’ (im Westen) bei mind. 4 Personen · Reservierung erwünscht

Di - Sa von 18 - 24 Uhr. So von 13 - 24 Uhr. Mo geschlossen
Mobil 636 378 017 • PIEDRA HINCADA, NR.42 - GUÍA DE ISORA
ABFAHRT 'PIEDRA HINCADA' - DANN CA. 2 KM BERGAUF