

Herzenswonen

Liebhaber einer erstklassigen chinesischen Küche hatten Ende 2002 mit Bedauern die Schliessung des Restaurants Oriental Pearl am Helvetiaplatz zur Kenntnis genommen. Erfreut werden sie nun vernehmen, dass die Patrons der damaligen Perle, der hervorragende Küchenchef Kin Chuen Li und seine den Service souverän leitende Gattin Christin, in der Region Zürich wieder ein Lokal mit kantonesischer Küche eröffnet haben: das «Zen» in Sood-Oberleimbach, das mit der S4 vom Hauptbahnhof aus in 13 Minuten zu erreichen ist. Die Atmosphäre in dem moderat dekorierten, geräumigen Lokal ist hell und freundlich.

Die Gastgeber legen sich mit frischem Elan ins Zeug, halten aber an Bewährtem fest. So wird auch am neuen Ort an den Sonntagen über Mittag neben den A-la-carte-Gerichten eine attraktive Auswahl an Dim sum angeboten, an Häppchen mit Fleisch, Fisch, Meerfrüchten und Gemüse, die gemäss ihrem Namen «das Herz berühren». Wer einmal eines der grossen chinesischen Dim-sum-Lokale besucht hat, wo am Morgen während Stunden stets wechselnde Köstlichkeiten ausgerufen und auf Wägelchen in Bambuskörbchen quer durch das Lokal gefahren werden, dürfte das Erlebnis kaum je vergessen. Was jetzt im «Zen» einmal pro Woche zu haben ist, wird zwar an die Tische herangezogen – was man aber in der Küche in Rollen, Kugeln und Taschen aus mehreren Teigarten in gedämpfter, gebratener oder frittierter Form entstehen lässt, verführt neben Herz auch Augen, Gaumen, Seele und Bauch. Delikatessen wie die mit Schweinefleisch und Scampi gefüllten Spinatbrötchen, die raffiniert gewürzten Rindfleischbällchen oder die gedämpften, mit Scampi gefüllten «durchsichtigen» Teigtaschen Ha-gau sind eine kleine Reise wert. Von 28 Dim-sum-Kreationen (im Durchschnitt Fr. 11.50) haben wir zu viert 17 Körbchen und Tellerchen bestellt – was kam, war wunderbar. Die früher in China zur Begrüssung gestellte Frage: «Haben Sie gegessen?», hätten wir jetzt auf dem Heimweg ohne Bedenkzeit bejaht.

Ein am Abend genossenes Fünf-Gang-Menü (Fr. 65.–) mit gebratenen Rindfleischstreifen, gebackener Ente und dem Blattkohl Choisum an Austernsauce zum Hauptgang war hervorragend. Von den zahlreichen Spezialitäten des Hauses haben wir das «Lustige Rind» (Fr. 32.50), recht feuriges Rindfleisch mit fünf Gewürzen, versucht, dem «Fisch auf der Treppe» erweisen wir das nächste Mal die Reverenz.

Peter Suter

Restaurant Zen, Sihlhof 1, 8134 Adliswil, Tel. 043 377 06 18. Montag geschlossen. (Weitere Berichte über Restaurants und kulinarische Aktualitäten finden sich auf den Seiten 33 und 35 des Ausgehmagazins «NZZ Ticket», das heute der NZZ beiliegt, sowie im Online-Restaurantführer www.nzz.ch/restaurants.)