

# Der «König der Dim-Sum» kehrt zurück

Freunde der asiatischen Küche sollten sich von der eher versteckten Lage des Restaurants Zen in Adliswil nicht täuschen lassen: Hier wird chinesische Kochkunst auf höchstem Niveau zelebriert.

Die Geniesser der gehobenen chinesischen Küche kennen Christin und Kin Chuen Li schon lange. Bis Ende 2002 führte das Ehepaar in Zürich am Helvetiaplatz das Restaurant «Oriental Pearl», welches damals von den Medien und auch von chinesischen Gourmets als «bestes chinesisches Restaurant in Zürich» bezeichnet wurde.

Jetzt haben Christin und Kin Chuen Li einen Neuanfang gemacht. Nach langem Suchen fanden sie im Sihlhof in Adliswil endlich eine, ihren Vorstellungen entsprechende Lokalität: das «Zen». Ein paradiesisch im Grünen gelegener Ort zum entspannten Geniessen der angebotenen Köstlichkeiten. Der Name steht denn auch für Meditation, Entspannung und Harmonie – Eigenschaften, die Teil des Restaurant-Konzeptes sind.

## Die Hausspezialitäten

Dass im «Zen» der Gast König ist, versteht sich von selbst, auch wenn der eigentliche «König» in der Küche steht: Meisterkoch Kin Chuen Li, der schon als 20-Jähriger in Hong Kong «König der Dim-Sum» genannt wurde.



**Christin und Kin Chuen Li präsentieren Spezialitäten des Adliswiler Restaurants Zen.** (zvg)

Dim-Sum – kleine, mit gehacktem Gemüse, Fleisch oder Fisch gefüllte, von Hand zubereitete Teigtaschen an fein gewürzten Saucen – sind die Spezialität des Hauses. Ihre Entstehung geht auf einen vor 1000 Jahren herrschenden chinesischen Kaiser zurück, der beim Genuss dieser Köstlichkeiten eine «Herzenswonne» verspürt haben soll. Unter der Woche werden 15 verschiedene Sorten Dim-Sum angeboten, an Sonntagen sind es sogar 30, darunter auch – sehr empfehlenswert – süsse Dim-Sum zum Dessert.

Einen Namen schaffen will sich das «Zen» vor allem mit traditionellen Speisen aus Hong Kong, für die in der Regel nur sehr wenig Öl und Glutamat verwendet wird. Dazu kommen eigene Kreationen von Kin Chuen Li. Im aktuellen Angebot finden sich Gerichte mit so poetischen Titeln wie «Ente zieht sich den Sesammantel an», «Schwein tanzt auf dem Feuerbett» oder «Lustiges Rind».

Die Gerichte werden frisch im Wok zubereitet, das heisst «auf den Punkt gekocht», und orientieren sich an den Jahreszeiten. So wird im Winter zum Beispiel mehr Ingwer verwendet, weil dieser Erkältungen vorbeugt. (E)

China-Restaurant Zen, Im Sihlhof 1, 8134 Adliswil, Telefon 043 377 06 18, Fax 043 377 06 17, E-Mail: china-rest.zen@bluewin.ch.