

Haifischflossen aus dem Kürbis

Von **Paul Imhof**

Ein Europäer und ein Chinese angeln gemeinsam auf dem Südchinesischen Meer. Plötzlich ziehen sie einen Fisch aus dem Wasser, den sie noch nie gesehen haben. Wie reagieren sie? Der Europäer sieht in Gedanken seinen Namen in der wissenschaftlichen Bezeichnung der neuen Spezies glänzen. Der Chinese überlegt, wie man den Fisch kochen kann.

Das Witzchen fällt im chinesischen Restaurant Zen, einem hellen, luftigen Ort, in einer Runde mit «old China hands», die lange Zeit in China gelebt haben und die Spielregeln kennen, als Christin Li die falsche Haifischflossensuppe serviert.

Wahrscheinlich verwertet keine Küche mehr Tier- und Pflanzenarten als die chinesische, sie ist eine Entdeckungsreise ohne Ende. Die Gäste mit dem gewissen kolonialen Touch – Felix Biger und Gattin Nina, die in Hongkong das Peninsula zu einem Spitzenhotel aufgebaut haben, Bruno Welschen, ebenfalls einst Hoteldirektor in Hongkong, und Eugen Coray, der als Ge-

schäftsmann Jahrzehnte in Hongkong und Singapur verbracht hat – sind genau die richtigen, um die Kochkunst von Kin Chuen Li zu beurteilen und zu geniessen.

Li, Bauernsohn, hat in Hongkong Koch gelernt. Er kam nach Genf, dann nach Zürich, wo er mit seiner Frau Christin das Oriental Pearl am Helvetiaplatz betrieb. Seit 2005 wirteten sie in Adliswil, zwei Gehminuten von der Station Sood.

Die «old China hands» wissen, dass in China Essen mehr bedeutet als nur Nahrungsaufnahme. Das lässt sich an der Haifischflossensuppe aufzeigen. Sie vereint Luxus (die Flosse ist teuer), Genuss (die Kombination von Hühnerbrühe mit Flossengelatine gibt einen delikaten Geschmack), Exklusivität (nicht jeder Hai wird genommen) und Gesundheit (die Suppe stärkt den Körper und ist leicht verdaulich).

Doch die Überfischung der Meere generell und Bilder von Haien, die lebend, aber flos-

senlos wieder ins Meer geworfen werden, haben die Haifischflossensuppe in Verruf gebracht. Da bietet sich die «gefälschte» Variante von Li an: Sie enthält Krabbenfleisch, getrocknete Jakobsmuscheln, roten Essig, Hühnerbouillon und Spaghettikürbis. Dieser

Kürbis (*Cucurbita pepo*) wurde in den 1930er-Jahren in den USA gezüchtet. Man zerschneidet den länglichen Brocken und entfernt die Füllung, Streifen, die anei-

nander kleben und sich erst nach dem Dämpfen voneinander lösen. Ihre Textur ist jener der Haifischflosse verblüffend ähnlich (12.50 Fr.).

Li ist berühmt für seine Dim-Sum-Spezialitäten, kleine Häppchen, die man zu einem wundervollen Vorspeisenbuffet kombinieren kann: zum Beispiel Ha Gau, durchsichtige Teigtaschen mit Crevetten (12.50 Fr.); knusprige Krabbenzange (20 Fr.); vegetarische Frühlingsrolle (6.50 Fr.); gedämpfte Spinatbrötchen, ge-

füllt mit Schweinefleisch und Crevetten (11.50 Fr.). Alle Dim-Sum-Häppchen schmecken ausgezeichnet, in keinem hat Li Soja- oder Oystersauce verwendet, nach denen viele chinesische Restaurants riechen.

Als Hauptgänge folgen kantonische Ente: knusprig, sehr aromatisch (36 Fr.); sie ist weniger fett als Pekingente, die Li in zwei Gängen zubereitet (ab 2 Personen, 55 Fr.); leicht scharf und mit elf Zutaten gewürzt, wie eine Mariage mit den Aromen Indonesiens und Szechuans, schmecken die King Prawns in einer Sambalsauce (39.50 Fr.) – hervorragend! Allein schon deswegen lohnt sich die kleine Reise von 20 Minuten ab Hauptbahnhof Zürich ins Zen. Dieselbe Sauce (plus ein paar Varianten mehr) reicht Li mit einem ganzen Hummer (65 Fr.).

«Kein Gericht schmeckt wie das andere», lobt Felix Biger am Schluss. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Es ist das schönste Kompliment, das man einem Koch schenken kann.

*Restaurant Zen, Im Sihlhof 1, 8134 Adliswil.
Telefon 043 377 06 18;
montags geschlossen.*

