

# Grossartige kleine Köstlichkeiten

Die herzhaften Dim Sum im «Zen» in Adliswil



ANNETTE KARRENBACH

Wenn man in Südchina zum «Yum cha» eingeladen wird, geht man nicht «Tee trinken», wie die kantonesische Redewendung weismachen will. Vielmehr geht man Dim Sum essen, diese kleinen Köstlichkeiten, die gemäss Übersetzung das Herz berühren. Selbst Familien, in denen sonst alles selbst gekocht wird, gehen dafür in spezialisierte Lokale. Im Restaurant Zen wird eine Qualität serviert, die selbst im auf Essen versessenen Hongkong nicht einfach zu finden ist.

Zu verdanken ist dies dem aus Hongkong stammenden Paar Christin und Kin Chuen Li. Bereits mit dem «Oriental Pearl» am Helvetiaplatz setzten sie einen neuen Standard für gehobene chinesische Küche in Zürich. Seit drei Jahren sind sie nun im «Zen» in Sood-Oberleimbach bei Adliswil zu finden. Im elegant gestalteten Lokal, in dem man sich dank der grossen Fensterfront wie in einem Wintergarten fühlt, bieten sie vorwiegend kantonesische Gerichte an, wozu auch Hongkonger Folies wie Hummer mit Käse gehören. Aus Qualitätsgründen gibt es diesen nur saisonal wie auch einige Eigenkreationen, aus deren Bezeichnungen wie «Hinterlistiges Lamm» ein feiner Humor spricht. Was man im «Zen» auf keinen Fall verpassen darf, sind die Dim Sum. Unter der Woche sind rund ein Dutzend Sorten zu haben, jeden Sonntag aber wird das Angebot verdoppelt. – Was unterscheidet die Dim Sum des «Zen» von denjenigen anderer China-Restaurants oder gar von solchen aus dem Supermarkt? Kin Chuen Li meint zunächst, für ihn sei es Ehrensache, die bestmöglichen Dim Sum zu machen, denn dafür sei er schon in Hongkong bekannt gewesen. Deshalb spare er nicht bei der Qualität der Zutaten. So wähle er etwa beim Fleisch das für jede Dim-Sum-Sorte am besten geeignete Stück aus. Hinzu komme die spezielle Konsistenz der verschiedenen Arten von Teig, der viele Dim Sum umhüllt. Insbesondere der Teig für die Crevetten-Dumplings Ha-Gau ist in seiner

fast durchsichtigen Feinheit herausragend. Ihr Mann sei daran fast verzweifelt, erklärt Christin Li, die souveräne Gastgeberin. Denn er habe die gewünschte Konsistenz hier in der Schweiz zunächst nicht erreicht. Dann habe er gemerkt, dass es am im Vergleich zu Hongkong kühlen und trockenen Klima liege. Nach langem Tüfteln habe er eine Methode entwickelt, bei der er das Reismehl vorbehandle. Der Wille zur Perfektion und die Liebe zum Detail zeigen sich auch beim Würzen. Er habe viele Rezepte leicht verändert, da etwa das Schweinefleisch hier anders schmecke und weil man hier oft Wein zum Essen trinke.

Kin Chuen Li zeigt uns, wie er seine Spinatbrötchen herstellt. Für die Füllung verwendet er ein Stück vom Schweinehals, das er durch den Fleischwolf dreht. Dies mache das Fleisch elastisch. Dann vermischt er es mit grob geschnittenen Crevetten «Black Tiger» und Spinat, den er im Mixer zerkleinert hat. Er vermengt dies und einige Gewürze mit blosser Hand, damit er die Konsistenz der Masse spürt. Um die richtige Elastizität zu erreichen, schmeisst er die Mischung immer wieder ins Becken. Schliesslich kommen noch fein geschnittene Shiitake-Pilze, Lauch und Ingwer, gerösteter Knoblauch sowie etwas Sesamöl und Sojasauce hinzu. Für den Teig vermischt Kin Chuen Li Weissmehl mit Salz und Sonnenblumenöl, fügt schliesslich für die Farbe noch etwas Spinatsaft hinzu. Flink zerschneidet er nun den Teig in kleine Portionen und wallt sie zu Rondellen aus. Dann legt er ein bisschen Füllung drauf, zieht behende den Teig rundum hoch und dreht den oberen Rand dekorativ zusammen. Nun kommen die Spinatbrötchen in ein Bambuskörbchen, wo sie acht Minuten gedämpft und dann mit Sojasauce und feinen Ingwerstreifen serviert werden. Fertig ist das kulinarische Gedicht – und es geht einem wirklich ans Herz.

Markus Ganz

Restaurant Zen, Adliswil, Tel. 043 377 06 18.