

CHINA-KNUSPERLI

Wenn es einen chinesischen Meisterkoch nach Adliswil verschlägt, ändert sich viel. Nur seine Küchenkünste bleiben so wunderbar wie einst in Hongkong

Eine Geschichte wie aus dem Märchenbuch: Der Bauernbub Li zieht aus dem Süden Chinas nach Hongkong, weil ihm ein Schulfreund erzählt hat, wie toll es sei, dort als Koch zu arbeiten. «Ich ging also dahin und musste herausfinden, dass Küchenarbeit noch viel härter ist als jene, die ich zurückgelassen hatte.»

In Hongkong findet Kin Chuen, so der Vorname des jungen Mannes, heraus, dass seine Finger für die Küchenarbeit nicht nur geeignet, sondern hochbegabt sind. Hongkongs neuer «King of Dim Sum» ist geboren. Er knetet, formt und füllt nun endlos Hefeteigtäschchen mit den tollsten Füllungen. Das Leben hätte so weitergehen können, wenn ihm ein anderer Freund nicht gesagt hätte: «Was schindest du dich denn hier ab. Komm mit mir nach Europa. Dort suchen sie immer Chinaköche, und die Bezahlung ist viel besser als hier.»

Gehört, getan. Also finden wir Li Kin Chuen in der Schweiz. Da ist die Arbeit allerdings noch härter und die Bezahlung noch schlechter als in Hongkong. Sein Leben muss er aber nicht mehr alleine bestreiten. Er ist mit Christine verheiratet – auch sie



Li Kin Chuen

Restaurant Zen, Im Sihlhof 1
8134 Adliswil
043 377 06 18
Montag geschlossen
www.restaurant-zen.ch

kommt aus China. Dann machen sich die zwei selbständig. Erst in Zürich, dann im ländlichen Adliswil. Das Zen wird zum besten Chinarestaurant der Gegend.

Es ist ein täglicher Zweikampf. Denn die Lis arbeiten am liebsten zusammen und nicht mit vielen Hilfskräften. Auch am Sonntagmorgen, wenn es die viel gelobten Dim Sums gibt und die Bude vor Kundschaft fast platzt ...

Einfacher ist es, zu Hause Rindfleisch mit fünf Gewürzen nach Mister Li zu kochen. «Dazu brauchen Sie 800 Gramm Rumpsteak. Dessen 3 bis 4 mm dicke Tranchen werden nicht wie im unten stehenden Rezept mit der Faser, sondern gegen die Faser geschnitten, in Stücke von 2 auf 5 cm. Einen Esslöffel (EL) Erdnussöl in den heissen Wok geben, das Fleisch in kleinen Portionen je ca. 45 Sekunden braten. So gart es zu etwa 80 Prozent durch, ehe Sie eine Messerspitze feinst geschnittenen Knoblauch, 1½ Kaffeelöffel (KL) fein geschnittene Chilischote und 1 KL Zucker dazugeben. Gewürzt wird jetzt mit 2 bis 3 KL supersalziger Austernsauce. Noch 1 KL Fünf-Gewürze-Pulver darüberstreuen, alles anrichten und so heiss essen, wie es serviert wird.»

Michael Merz

Knusprig frittiertes Rindfleisch mit Sezuanpfeffer

Ein Rezept für 4 Personen

Vorbereitung Rindfleisch

800 g Rumpsteak, entlang der Faser in 4-mm-Tranchen geschnitten / 4 Eier / 1 kg Kartoffelstärke / 2,5 l Erdnussöl (Friture) Fleischtranchen entlang der Faser in Streifen von 5 mm Breite und 6 cm Länge schneiden. Eier zerschlagen, mit 200 g Kartoffelstärke gut mischen. Fleisch dazugeben. Alles

während 30 Minuten gut vermengt ruhen lassen. Erdnussöl auf 170 Grad erhitzen. Rindfleisch in restlicher Kartoffelstärke gut wenden. Übriges Mehl kann später wiederverwendet werden. Fleischstreifen im Öl golden frittieren. Sofort herausheben und abgetropft weiterverwenden.

Das Aufknuspern
50 g Grünes vom Lauch, feinst gestreifelt / 2 Chilischoten, fein



geschnitten / 20 g zerdrückter Knoblauch / 20 g fein zerdrückter schwarzer Pfeffer / 2 KL Sambal Oelek. Sezuanpfeffer-Mischung: 1 KL Salz / 1 KL Zucker / 1 KL Sezuanpfeffer-Pulver / Erdnussöl

1 Esslöffel Erdnussöl im Wok heiss werden lassen. Darin den Knoblauch goldgelb anziehen, dann Lauch, Chili und Sambal Oelek dazugeben. 5 Minuten garen, dann das Rindfleisch dazugeben. Alles gut vermischen. Erst jetzt nach und nach die Sezuanpfeffermischung untergeben. Sofort auftragen.

Wichtig: Nur wenn das Fleisch entlang der Faser geschnitten wird, ergeben sich die geringelten Knusperfleischstreifen.