

SÜSS-SAURER SOMMER

Niemand, der süss-sauer nicht mag. Aber frisch und hausgemacht muss so ein Gericht sein, wenn es seinen kulinarischen Zauber entfalten soll.

Fragen Sie, wen Sie wollen: Diese eine Geschmacksrichtung, die fast jeder mit chinesischer Küche zusammenbringt, ist jene, die als «Sweet and Sour» die Luft von China-Restaurants schwängert, Fixfertigerichte im Glas appetitlich aussehen lässt und in Asia-Take-aways als fast schon leimartige Sauce irgendwelche Fisch- oder Fleischstücke überzieht.

Dabei ist sweet and sour keine Erfindung aus dem Reich der Mitte. Schwäbischer Sauerbraten ist sweet and sour. Das sizilianische Gemüse ragout, die Caponata, ist es. Die klassische Sauce Cumberland ist wohl gerade ihrer säuerlichen Süsse wegen ein Erfolg.

Auch was Li Kin Chuen zum Sommer vorschlägt, ist süss-sauer. Als «gulaou shrimps» («verehrungswürdige Crevetten») kommt das Gericht auf den Tisch und mischt dabei festes Fleisch von Krustentieren mit saftiger Mango. Überglänzt wird alles von der feinsten, klarsten, aromatischsten Sweet-and-Sour-Sauce.

Was der Koch in seinem Restaurant Zen in Adliswil ZH auftritt, entspricht nämlich den Regeln der besten Chinaküche. Zack, werden die Zutaten vorbereitet. Zack, kom-



Li Kin Chuen

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

men sie in den glühend heissen Wok oder die zischend heisse Bratpfanne. Zack, steht das fertige Gericht vor dem Gast. Denn eines ist bei dieser Sauce wahrhaft wichtig: Kaum kommt sie in die Pfanne, muss sie auch schon aufgetischt werden. Dann schmeckt sie pffiffig-frisch, genauso kräftig wie delikat.

Das Resultat hat dann nichts mit jenen Gerichten zu tun, die Tag um Tag, wieder aufgewärmt, vor die Gäste gebracht werden. Denn das ist das grosse Übel der chinesischen Restaurants auf dem alten Kontinent: Sie werden aus billigsten Zutaten in grossen Mengen schludrig gekocht. Die süss-saure Sauce stammt meist aus dem 25-Liter-Bidon. Angereichert mit allen nur denkbaren Zusätzen hält sie sich monatelang. Sie ist vor allem süss. Ihren Geschmack bestimmen sogenannte Aromen. Das heisst, sie stammen aus den Chemiewerken der Aromaindustrie und sind «naturidentisch» im Laboratorium entstanden.

Im Zen in Adliswil köchelt Li Kin Chuen das Sösschen genau so, wie Sie es zu Hause an Ihrem Héréd tun werden. Das Resultat ist schliesslich, was man das kulinarische Lächeln eines Sommers nennen könnte. Unvergleichlich.

Michael Merz

Mango und wilde Crevetten aus dem Wok an süss-saurer Sauce

Ein Rezept für 4 Personen

Süß-saure Sauce

2,5 dl Weissweinessig
20 g Zucker / 8 g Tomatenpüree
0,5 dl Worcestersauce / 5 g Ingwer
20 g Fécule (Kartoffelstärke)
je 1/2 Orange und Zitrone
1,25 dl Wasser
Orangen- und Zitronenhälfte im Weinessig aufkochen. 15 Minuten köcheln, dann Tomatenpüree,

Worcestersauce, gescheibelten Ingwer und Zucker zufügen. Die Kartoffelstärke im Wasser auflösen und unter die siedende Essig-Mischung geben. Ist die Flüssigkeit klar, abgiessen. Abkalten lassen.

Mango-Crevetten-Mischung
4 frische, vollreife Mangos / 1 kg rohe Crevetten (gefroren) / Zwei Frühlingszwiebeln / 50 g Ingwer 50 g Rüeblli / 2 dl süsssaure



Sauce / 1 dl Wasser / 1 EL Erdnussöl / 4 TL Zucker

Mangos schälen, das Fleisch in dicken Tranchen vom Kern lösen. Diese in Streifen von 5 auf 2 Zentimeter schneiden. Rohes Rüeblli und

rohe Ingwerwurzel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in 4 Zentimeter lange Stücke aufteilen. Die Rüeblistreifen blanchieren. Abgiessen. Das Erdnussöl in den heissen Wok oder in eine heisse, grossflächige Pfanne giessen. Ingwer, Karotten und Crevetten darin etwa 10 Sekunden anziehen und anbraten. Die süss-saure-Sauce, das Wasser und den Zucker zugeben. Wenn die Crevetten perfekt gar sind, die Mangostreifen und die Frühlingszwiebeln dazugeben. Gut vermischen und sofort auftragen.