



Simon Xie Hong zeigt in seinem Restaurant On, dass chinesische Küche auch kreativ sein kann

FOTO: KATHARINA GOSSOW

Schnell aus der Kiste gezaubert

Was der Koch Simon Xie Hong mit einem Gemüse-kisterl vom Biohof alles anstellt

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Es ist wieder soweit: ein Gemüse-Steigerl, prall gefüllt mit herrlich frischem Biogemüse steht vor der Wohnungstür. Ein Service, den in Wien Tausende in Anspruch nehmen. Dabei welkt im Kühlschrank noch die Lieferung von letzter Woche. Was tun? Gelegentlich stellt man sich der Herausforderung und entwickelt Eigenkreationen; häufiger steht man jedoch rat- und einfalllos vor dem Kisterl. Was tun mit Pastinaken oder Roten Rüben? Dabei sind die Lieferanten auf Abwechslung bedacht und überraschen gerne – neben Bekanntem wie Karotten und Paradeisern – mit „Exoten“ wie Steckrüben oder Navetten, was die eigene Kreativität zusätzlich auf die Probe stellt. Wer sich an Gemüseintopf, Cremesuppe und Co. bereits satt gegessen hat, findet ab sofort an dieser Stelle Hilfe. Regelmäßig bittet der *Falter* hier Kochprofis um Rezepte für alternative Verarbeitungsmöglichkeiten.

Den Auftakt macht Simon Xie Hong vom Restaurant ON mit dem Inhalt des aktuellen Gemüse-kisterls vom Biohof Adamah: Artischocken, Schlangengurken, Fenchel,

Sellerie, Champignons, Zuckermais. Das Ergebnis: ein herrliches Wok-Gericht, das Abwechslung in den Kistenalltag bringt.

Bevor sich Simon Xie Hong hauptberuflich dem Kochen widmete, hat er ein Studium der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) in Hang Zhou abgeschlossen und nebenbei sein ganzes Taschengeld in guten Restaurants ausgegeben. „Aus Langeweile“ absolvierte der Chinese während seines Klinik-Jahres eine Kochlehre. Seit 1988 ist er in Österreich, wollte sich aber lange Zeit nicht ganz dem Kochen widmen. Nach vielen kulinarischen Studien ist er heute im 5. Bezirk sesshaft und beweist erfolgreich, dass authentische chinesische Küche facettenreich, frisch und leicht ist.

Das modern gestylte Lokal passt zum Gesamtkonzept; die klare Formensprache

Ebenda Über diese Seite

Die Seite bietet Ihnen Kochrezepte aus verschiedenen Perspektiven: bio, edel, schnell und günstig. Regelmäßig schreiben hier Nina Kaltenbrunner, Florian Holzer, Werner Meisinger und Armin Thurnher. Nächste Woche berichtet Restaurantexperte Werner Meisinger über das Pariser Atelier Robuchon.

Wok-Huhn mit Gemüse-Reis-Füllung Für 4 Personen

Zutaten

1 Biohuhn, ca. 1–1,5 kg, Schlangengurke, Fenchelknolle, Sellerie, braune Champignons, Zuckermais 1 Portion Reis, gekocht, etwas geräucherter Speck, 1 Chilischote gehackt, 2 ganze Chilischoten, Rosmarin, Ingwerknolle, 1 Lorbeerblatt, Koriander, 1–2 Zitronenblätter, 1/8 l Reiswein

Marinade

Reiswein, Sojasauce, Honig, 1 gehackte Chilischote, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Huhn innen und außen mit der Marinade bestreichen. Gemüse würfeln, Mais abreiben. In einer Pfanne Speckwürfel anbraten, Gemüse, gehackte Chili zugeben und kurz durchrösten. Reis begeben, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Reiswein und Sojasauce abschmecken. Huhn mit Gemüseris und etwas Rosmarin füllen, zunähen. Zerquetschten Ingwer, Zitronenblätter, 2 Chilischoten, Rosmarin-zweig, Lorbeerblatt in den bebutterten Wok geben. Huhn von allen Seiten goldbraun anbraten, mit 1/8 l Reiswein aufkochen, auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 60 Minuten schmoren, zwischendurch wenden. Mit Sojasauce abschmecken. Huhn in daumendicke Scheiben schneiden. Fülle und Fleisch mit Koriander anrichten. Bratensaft als Dip dazu reichen

Restaurant ON

5., Wehrgasse 8, Tel. 585 49 00, Mo–Sa 16.30–24, So 12–22 Uhr, www.restaurant-on.at

Gemüsequelle:

Biohof Adamah
www.adamah.at

Öffnungszeiten:
Mo-Sa 12-24 Uhr
So/Fei 12-22:30