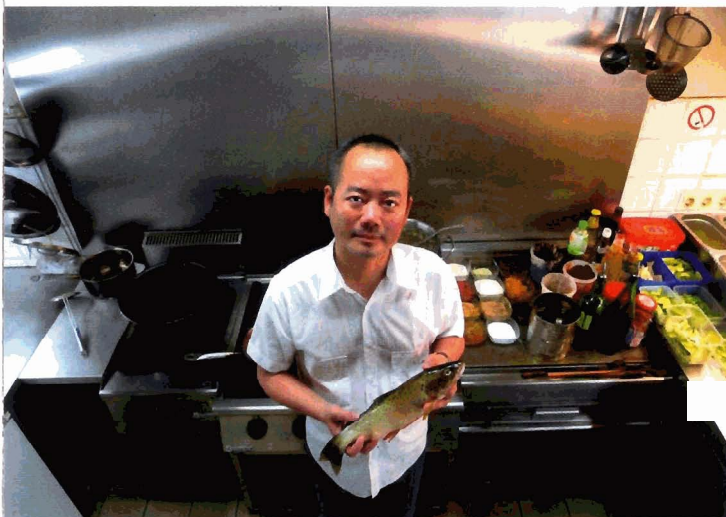




Klaus Kamolz

„Chinesen filetieren nicht“

„ON“-Chef Simon Xie Hong (I): Frühstück à la Wenzhou.



KLAUS KAMOLZ (2)

Simon Xie Hong Der Fischmeister der österreichischen China-Küche

Rezeptur

4 küchenfertige Forellen auf jeder Hautseite dreimal quer einschneiden. Grünen Teil von 1 Stange Lauch in 5 mm breite Streifen schneiden, 1 daumengroßes Stück Ingwer in dünne Stifte schneiden. Ingwer und Lauch in eine große beschichtete Pfanne mit Olivenöl geben und kurz anbraten. Forellen dazugeben und mit Salz, 1 Prise Zucker und 1 TL Szechuanpfeffer würzen. Mit 1/8 Liter Reiswein ablöschen und 0,3 Liter Wasser und 1 Schuss Sojasauce dazugießen. Zugedeckt etwa 8 bis 10 Minuten dünsten lassen. Zum Schluss noch 1 Spritzer Reiswein angießen. Forellen auf Tellern anrichten, Sauce und Gemüse noch kurz köcheln lassen und dann über die Fische gießen. Mit Reis servieren.



Manche Geschichten beginnen irreführend anderswo; diese hier an einem Kreidefluss südlich von Wien, wo neulich eine stattliche Bachforelle einen schweren Fehler machte und nach der falschen Maifliege stieg. Für uns Angler ist die Maifliegenzeit, und damit nähern wir uns dem Thema der Woche, so etwas wie in Asien die Kirschblüte; große weiße Eintagsfliegen schlüpfen zu tausenden, die Luft ist ein flatterndes Blütenmeer. Da lag sie also, die Bachforelle, rot getupft und fangfrisch. Aber schon wieder Müllerin oder

blau? Wie langweilig. Zum Glück gibt es in Wien Simon Xie Hong, den Betreiber und Küchenchef des chinesischen Restaurants „ON“, und von dem weiß ich, dass er der Fischmeister unter Asiens Köchen hierzulande ist; besonders gefragt sind seine im Ganzen gedämpften Karpfen.

„Lust auf Bachforelle?“, frage ich am Telefon, und Herr Hong gibt mir schneller einen Termin, als eine Zahnarztassistentin den Hörer abheben kann. Die Kiemen des Fisches sind noch hellrot, die Augen klar und schwarz, als ich am nächsten Morgen bei Xie Hong antanze. Wir begutachten die Beute, und der Koch nimmt Abstand von seiner ursprünglichen Idee, den Fisch längs zu halbieren, was zwar sehr chinesisch wäre („Wir Chinesen filetieren nicht, wir lieben die Vollkommenheit“). Aber die Forelle ist einfach zu schön, sie wird im Ganzen gedünstet.

Simon Xie Hong wuchs in Wenzhou auf, einer Hafenstadt, die in ihren Kanälen eine lokale Delikatesse birgt, derentwegen schon ein Frühstück à la Wenzhou hauptsächlich aus Fisch besteht: aus Huan Yu, gelbem Fisch. Reiswein, Soja, Ingwer und etwas Gemüse kommen an die Bachforelle, die beim Ablöschen kurz in Flammen aufgeht. „Die Wenzhou-Küche ist der japanischen sehr ähnlich, Würze ist eher Ergänzung als Übertönung, deshalb verzichten wir beim Fisch auch auf Knoblauch.“

Nach zehn Minuten ist die Forelle fertig. Xie Hong holt noch etwas Gurkensalat und geräucherten Tofu mit Koriander, dann fieseln wir mit Stäbchen saftige Filetstücke von den Gräten. Es ist kurz vor elf, gerade noch Fischfrühstückszeit; immer in Wenzhou, heute auch in Wien.

Nächste Woche: Simon Xie Hong kocht Innereien und breitet sein Küchenleben aus.

Restaurant ON
Wehrgasse 8, 1050 Wien
Tel.: 01/585 49 00
www.restaurant-on.at
Hauptgerichte:
9 bis 19,50 Euro

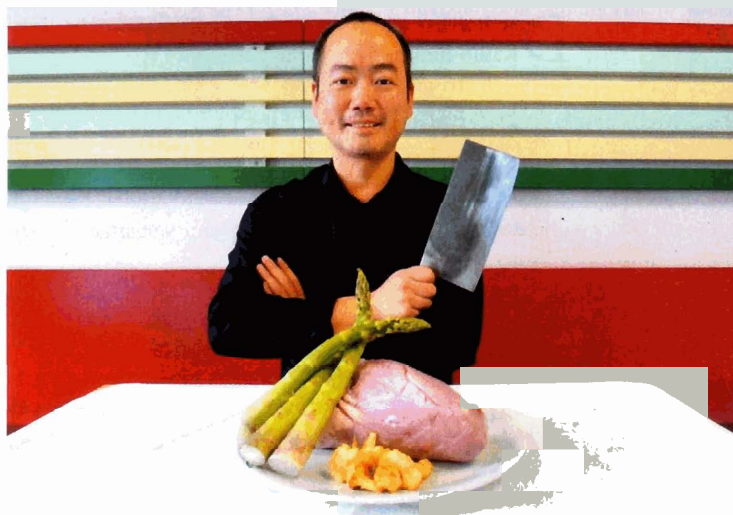


Moderne Morgenröte

„ON“-Chef Simon Xie Hong (II): Innereien und Außenwelten.

Simon Xie Hong ist kein Frosch im Brunnen. Dieser von chinesischen Intellektuellen geprägte Begriff beschreibt Menschen, die die Welt da draußen wahrnehmen wie einen winzigen fernen runden Fleck – unerreichbar, und letztlich auch uninteressant. Viele ausgewanderte Chinesen, sagt Xie Hong, sind so: „Sie verharren in ihrem kleinen China, kulturell und kulinarisch.“ Auch für Xie Hong war China im Jahr 1988 zu klein, aber aus anderen Gründen: „Wäre ich geliebt, hätte man mich 1989 wohl auch auf dem Platz des Himmlischen Friedens gesehen.“ Aber weil die Welt voller Widersprüche ist, führte ihn der Weg aus dem riesigen Reich, das ihm zu eng geworden war, ausgerechnet nach Mistelbach, wo seine Schwester ein China-Restaurant betrieb. Im Weinviertel erhielt er den Vornamen Simon, weil den Nachbarn Xie Hong (fonetisch: „Schiehon“) zu kompliziert war und sie fragten, ob sie einfach Simon sagen dürften. Von professionellem Kochen war damals noch keine Rede. Simon – ausgebildet in traditioneller chinesischer Medizin – kochte privat, weil seiner Schwester nicht schmeckte, was der Chef des eigenen Restaurants zubereitete. Es machte ihm Spaß; und 1993 wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit.

Wie sein erstes China-Restaurant hieß, will ich wissen, während Xie Hong in der Küche des „ON“ einen Wok schüttelt. Er kriegt einen Lachkrampf und presst prustend hervor: „Morgenröte! Und es war in Mariazell!“ Nur Chinesen außerhalb des Brunnens können sich so selbstironisch über das Klischee China-Restaurant zerkugeln. Und dann fällt ihm ein, dass er ja auch schon die Blumigkeit der



„ON“-Koch Xie Hong Kein Verständnis für kulinarische Spießigkeit

chinesischen Speisekartensprache ein wenig auf die Schaufel genommen hat. „Kennen Sie den großen Philosophen und seine Hormone?“ Nein, nie gehört. „So nenne ich die klassische chinesische Variante von Hirn mit Ei. Es ist eine Art Parodie auf die Poesie der zwölf Schätze.“ Und wenn ich das nicht probiere, verstehe ich von der chinesischen Innereien-

küche gar nichts. Zwei Tage später bin ich wieder ins „ON“ bestellt. Xie Hong hat einen türkischen Fleischhauer leer gekauft; das sind die einzigen, die in der Weltstadt Wien noch mit Innereien aller Art handeln.

Es gibt Kalbskutteln, gekocht in einem Sud aus Wasser, Reiswein, Ingwer, Sternanis und Zimt; es gibt Lunge und Zunge, Hühnerleber – und ein fantastisches Gericht mit ganz kurz gebratenem Kalbsherz (siehe „Schöner essen“). Als Xie Hong vor sechs Jahren eine riesige Schüssel Kalbskuttelsalat vorbereitete, verkaufte er gerade eine Portion. „Unsere Küchenmannschaft hat tagelang Kalbskuttelsalat gegessen, aber ich habe nicht aufgegeben.“ Und in der Tat hat sich, was Innereien betrifft, einiges geändert. „Ich habe diese kulinarische Spießigkeit, bei der nur Rinderfilet, Jakobsmuschel und Hummer zählen, immer gehasst.“ Schließlich hat ja auch Xie Hong sich überwunden und ist mit Käse „eine Liebe auf den zehnten Blick“ eingegangen: „Für einen Chinesen heißt das wirklich was.“

Restaurant ON
Wehrgasse 8, 1050 Wien
Tel.: 01/585 49 00
www.restaurant-on.at
Hauptgerichte:
9 bis 19,50 Euro

**Herz, Pilze
und Spargel**
Eine Delikatesse,
in fünf Minuten
fertig gestellt

