

Montagmittagstisch: ON Duty

Simon Hong Xie kocht im ON jetzt auch zu Mittag. Und so gut, dass es nicht ohne Folgen bleibt: Hong Xie ist Patron des KURIER.at Rezeptwettbewerbs im März. In Kürze mehr.

Und nach einem Lunch im ON ist es so, dass die Welt da draußen und nicht nur die Wehrgasse im Fünften danach ein bißchen anders aussieht. Etwas schöner und besser, wenn auch nur für kurze Zeit.

ON

Wehrgasse 8-10, Wien 5, Telefon: 01/585 49 00

www.restaurant-on.at

Letztes Update am 05.12.2011, 08:42



Einmal etwas anderes zu Mittag als Schnitzel oder Kebab. Packchoy hat man ja bald einmal wo. Aber wer kriegt ihn so schön knackig heiß an den Tisch und so gut abgeschmeckt wie bei **Herrn Hong Xie**?



Lieber Kunst an der Wand als am Teller. Wer das mag, kehrt auch gerne im ON ein. Denn hier kocht einer wie an einem Stand an einem Markt irgendwo zwischen Vietnam und Shanghai. Ein paar Zutaten, Wissen um den Geschmack, fertig. Weil es bei Simon Hong Xie auch viel **Gemüse** gibt, kann man sich ein bekömmlicheres Mittagessen in Wien schwer vorstellen. Und so ist es auch ziemlich gut gebucht, das kleine Restaurant mit der noch kleineren Küche.



Diese kleine Küche ist auch einer der Gründe, warum Simon, Patron und Küchenchef, die oft gestellte Frage nach einem **Kochkurs** abschlägig beantworten muss. Schade, denn es gäbe ein paar Sachen, die man gerne zu Hause ausprobieren würde.



Zum Beispiel dieses Gericht aus wie ein Tatar zubereitetem Thunfisch mit **Kürbiskernöl**. Das ist den Steirern noch nicht eingefallen und umgekehrt den Japanern schon gar nicht. Wir fragen uns, was das ist, was die Masse zusammenhält: Tofu?



Oder die **Frühlingsrollen** mit den Shrimps. Wobei diese Shrimps mit dem, was es früher und auch jetzt noch als "Shrimps" gibt, gar nichts gemeinsam haben.



Oder eben Fisch in vielen Formen. Der spielt eine Rolle in Hong Xies Küche, das weiß man auch aus seiner stummen Rolle in der Kochserie "Silent Cooking". Doch die **Innereien** und Gerichte aus Schwein sind auch zu probieren.



Oder zum Beispiel Tofu, knackiger Sellerie, Sesam, Sojasauce, anderes. Das schmeckt so natürlich, als hätte es nie etwas anderes gegeben. Vielleicht, aber nur vielleicht ein **gutes Glas** aus einem hervorragend sortierten Weinvorrat. Das kann funktionieren.