

STEIERMARK DAS KERNÖL IN DER ASIATISCHEN KÜCHE

Eine Ölspur zieht sich von Leibnitz nach Schanghai

Steirer wissen: Von Eierspeis bis Gugelhupf gibt es kaum ein Essen, das durch großzügiges Beträufeln mit Kernöl nicht an Geschmack gewänne. Glaubt man großen Asia-Köchen wie Sohyi Kim und Simon Hong Xie, gilt das jetzt auch für die asiatische Küche!

Severin Corti

Käferbohnen oder Presskopf finden ohne Kernöl nur schwer zu geschmacklicher Entfaltung. Auch Kürbissuppe, lauwarmer Spöck-Kraut-Salat und erst recht jener aus Erdäpfeln zum Backhendl oder Wiener Schnitzel sind es nicht so wirklich, bevor nicht ordentlich grünes Gold über und in sie geflossen ist. Das sehen längst nicht nur die Steirer so: gerade in Wien soll es mittlerweile vermehrt vorkommen, dass Wirtschaftsgäste sich selbst den Mayosalat zum Gordon bleu mit ordentlich Kernöl aufleiten – irgendwas Gesundes sollte man schließlich zu sich nehmen.

Österreichs große Asiaköche gehen mittlerweile viel kreativere Wege, wenn es darum geht, das steirische Paradeprodukt in neuen Variationen zu etablieren. Sohyi Kim, die aus Korea gebürtige Cross-over-Köchin, die schon mal Knödel statt Reis zum rohen Fisch serviert, darf auch hier als Vorreiterin gelten. In ihrem Wiener Restaurant „Kim kocht“ wird Kernöl inzwischen fast so routiniert eingesetzt wie Sojasauce oder Wasabi.

Die versierte Fünf-Elemente-Köchin kam ursprünglich über den Gesundheitsaspekt auf Kernöl: „Im Gegensatz zu Sesamöl,

das in der asiatischen Küche viel verwendet wird, ist Kernöl kaltgepresst – die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben also erhalten“, sagt Kim, „aber ähnlich wie Sesamöl hat es einen nussigen Geschmack mit feinen Röstaromen, der sich wunderbar mit asiatischen Kräutern oder Ingwer kombinieren lässt“. Während Kim das Öl aus der Steiermark ursprünglich für einfache Mittagsgesichte verwendete, in Spargelsalaten mit Koriander und Chili etwa, so hat es mittlerweile längst den Weg in ihre elaborierten Abendkreationen gefunden. Christian Grünwald vom Restaurantführer „A la carte“ etwa führt Kims „Rochenflügel in Kernöl-Emulsion“ als Grund an, warum ihr Restaurant heuer unter den Top-Aufsteigern seines Guides zu finden war: „Eine fantastische Kreation. Kim versteht es, aus lokalen Zutaten und östlicher Küchentradition etwas genuin Neues und Überzeugendes zu schaffen“.

Ein anderer großer Küchenchef, der gefühlvoll zwischen den Traditionen von Ost und West zu balancieren vermag, ist Simon Hong Xie vom Restaurant ON in Wien-Margareten, dem für viele besten China-Restaurant des Landes. Sein Tofu mit Jungzwiebel, Kräutern und Kernöl wird durch eine Marinade aus Honig, Sojasauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander so unwiderstehlich, dass Tofu- und Kernölabsinzenzer gleichermaßen hingrissen sind. Ein weiterer ON-Klassiker ist das Tunfisch-Tartare mit Kernöl. Klingt verrückt, schmeckt fantastisch – abermals wirkt die Kombination der irdigen Aromen des Öls mit den ätherischen der

Kräuter und der Schärfe des Ingwers.

„Ich liebe Kernöl, seit ich nach meiner Ankunft in Österreich nach Graz gefahren bin“, sagt Hong Xie. „Die Affinität des dunklen Öls zu asiatischen Gewürzen ist mir gleich aufgefallen.“

In der Zwischenzeit, so der ON-Betreiber, würde Kernöl aus der Steiermark sogar in manchen Edelrestaurants von Schanghai Verwendung finden: „Freunde erzählen mir, dass Kernöl in Schanghai einen echten Boom

erlebt – die Köche sollen ganz versessen auf die tolle dunkle Farbe und den nussigen Geschmack sein“. Wer Kernöl auf asiatische Art einsetzen will, dem empfiehlt Hong Xie ein gedämpftes Fischfilet, etwa

Heilbutt, mit Koriander und Thai-Basilikum zu bestreuen und mit einer Marinade aus Sojasauce, Limette und Ingwer, die mit Kernöl aufgemixt wird, zu beträufeln.

DER STANDARD WebTipp:
www.restaurant-on.at
www.kimkocht.at

Das Öl aus den Kernen des Ölkürbiss wird nun für die Asia-Küche entdeckt.
Foto: Christian Fischer

