24. Jahrg. · Nr. 7 · Do 23.3. · Mi 5.4.2006
in münchen

Mittags, irgendwo in Asien

Mittlerweile kein Geheimtipp mehr ist wohl einer der besten Vietnamesen der Stadt: Im **Koriander** sollte man mittags besser reservieren, wenn man nicht nur allein Hunger verspürt. Der Besuch lohnt sich, das moderne kleine Lokal bietet höchsten Genuss und wird allen Ansprüchen an Geschmack, Frische, Raffinesse und wohl auch Originalität gerecht. Goi Cuon, das sind Rollen aus Reispapier mit Krabben, Hühnerfleisch, Salat, Kräutern und Hoisin-Erdnuss-Dip, heißen nicht nur Glücksrollen, sondern erfüllen den Hungrigen auch mit diesem Gefühl. Die berühmte Pho, das ist eine 24 Stunden gekochte Rindfleischsuppe mit Rinderfilet, Reisnudeln, Kräutern, Frühlingszwiebeln befindet sich auf einem Niveau mit dem Pendant aus dem bereits besprochenen, ebenfalls sehr empfehlenswerten kleinen Restaurant „Kirschblüte" in der Ickstattstraße. Die Suppen haben einen gewaltigen Stellenwert in der vietnamesischen Küche, so auch im Koriander. Ob Hu Tiu, Saigonsuppe mit Hummerkrabben, Reisnudeln, Pfefferminze und Schweinefleisch, Canh Mien Ga (Glasnudelsuppe) oder die Fischsuppe Canh Chua mit Seezunge, Hummerkrabben, Ananas und Sellerie: alle waren gut bis sehr gut und ein besonderes Geschmackserlebnis. Auch die vegetarische Gemüsepfanne lebt von der Vielfalt der frischen Produkte und wie auch die Fleisch- und Fischgerichte von der Auswahl der Kräuter, wie Thai-Basilikum, Koriander, Zitronengras oder grüne Minze. Es gibt Xa Ot, das sind Zitronengras-Gerichte oder Cari, Curry-Gerichte, alles wahlweise mit Rind, Huhn oder Schwein sowie Pepperoni, Zwiebeln, Limettenblätter, Bambus. Ebenfalls empfehlenswert ist das Thit Kho, das ist Schweinefleisch in Karamellsoße und Koriander. Oder das Bu Gong, Rindfleisch mit Ingwer, Koriander, Basilikum, Sojakeimlinge und Sellerie, sowie Muc Xao-Dau, gebratene Tintenfische mit fünf Kräutern, Tomaten und Zuckerschoten, beides von der täglich wechselnden Tagestafel. Und, und, und ... langer Rede, kurzer Sinn: alle gekosten Gerichte waren wie gesagt gut bis sehr gut, der Service ist ebenfalls freundlich und zuvorkommend in dem in Familienbetrieb geführten Restaurant. Preise: Suppen klein um 3, groß um 6,50, Hauptgerichte zwischen 6 und 10 Euro. Auch abends geöffnet.

Koriander
Nordendstr. 64
Tel. 288 05 582
Mo-Sa: 11.30-15 u. 18-23 Uhr

Rainer Germann