



TRIP TO VIETNAM

ZWISCHEN PHO, BANH HOI UND VIT QUAY

Die vietnamesische Küche wurde von vielen Nationen beeinflusst. Chinesen, Franzosen, Thailänder haben ihre Spuren hinterlassen. Trotzdem ist die Küche eigenständig. Viel Rohkost, frische Kräuter, allerlei Meeresfrüchte und die klare, wunderbare Suppe Pho, das Nationalgericht. Wir wollten mehr erfahren und waren zu Gast im „Koriander Too“



In der Küche ruht der Schweinebauch, in lange, breite Stücke geschnitten, im Konvektomaten. Das Fett tropft ab, die Kruste so rösch, wie es schönste bayerische Kochbücher nicht zeigen könnten. „Das liegt daran, dass er vorher 24 Stunden luftgetrocknet wurde“, erfahren wir. Dass eines unserer ersten Hauptgerichte der vietnamesischen Küche ausgerechnet Schweinebraten sein würde, hätten wir nicht vermutet. Tan-Loc Ngyen lacht. „Würde man Vietnamesen mit Deutschen vergleichen wollen, dann mit den Bayern. Vietnamesen granteln gerne und lieben Schweinebraten“, sagt er. Der Schweinebraten wird in mundgerechte Happen geschnitten. Es kracht. Dank Bio-Qualität und sorgsamer Behandlung ist er außen knusprig, innen saftig. Dazu Banh Hoi, Reismudeln – kochend heiß aus dem Wasser gehoben, von Hand gerollt und anschließend gedämpft – und ein Berg frischer Kräuter. Kräuter sind wesentlicher Bestandteil der vietnamesischen Küche, allen voran Koriander, den es auch als langen Koriander gibt. Wir zupfen etwas Perilla, eine Minze mit rötlicher Blättern, herber im Geschmack, ideal für Frühlingsrollen. Polygonum hat Ähnlichkeit mit Zitronenmelisse, wird vorwiegend mit Geflügel kombiniert oder schenkt Salaten exotisches Aroma.

In der Küche ist derweil die Ente dran. Sie wurde zwei Tage zuvor gesäubert, kurz überbrüht, danach luftgetrocknet und immer wieder mit einer Marinade aus Honig, Zimt, Soja, Sternanis und Nelken bepinselt. Am Ende landet sie entbeint und kurz gegrillt als Vit Quay oder Vit Gari auf dem Teller. Knusprig natürlich. Erfrischend kühl hingegen die Glücksrollen. Hauchdünne Reisfladen, gefüllt mit Gurke, Minze, Garnelen, gerollt und anschließend in zweierlei Soßen getaucht. Eine davon „nuoc mam“, die unverwechselbar vietnamesische Fischsauce, individuell abgeschmeckt mit Chili, Salz und Pfeffer. Wellness pur beschert die Pho-Suppe, auch 24-Stunden-Suppe genannt, ohne Fett. Uns hat Tan-Loc Ngyen das Familienrezept verraten:

Wasser aufsetzen. Querrippe und Markknochen im Verhältnis 80 zu 20 Prozent dazugeben. „Bio-Ware, das ist wichtig“, sagt der Chef. Ingwerwurzel, leicht quetschen, im Ganzen mit in den Topf. Inzwischen große, rote Zwiebeln schälen, halbieren, leicht angrillen und ebenfalls in die Suppe. Richtig aufkochen lassen und dabei immer wieder das Eiweiß abschöpfen. Nun muss die Brühe 4-6 Stunden durchziehen, bei Bedarf Eiweiß abschöpfen. Danach Suppe komplett abkühlen lassen. Dadurch sammelt sich das Fett an der Oberfläche, wird fest und lässt sich vollständig abheben. Suppe durch ein Tuch sieben und wieder erwärmen. Sternanis, Zimt, Nelken anrösten, in ein Tee-Ei geben und circa eine Stunde mitziehen lassen. Das Anrichten: In eine Schale die kurz zuvor angekochten Sojasprossen und Reismudeln geben, hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben dazu und alles mit der heißen Brühe übergießen. Klein geschnittene Frühlingszwiebelringe obendrauf. Fertig.
Einsteinstraße 113, 81675 München. Tel. 089/45709107. Mo-Sa 11.30-14.30 Uhr und ab 18.30 Uhr. www.korianderplus.de