

Bestechend einfach, schlicht gut

Die etwas andere asiatische Küche im Restaurant Min Kang Yuan



ANNETTE KARRENBACH

Es seien eigentlich keine komplizierten Rezepte, meint Kee Min Nian zur Kochkunst ihres Mannes Kee Hock, man müsse die Gerichte einfach gut zubereiten. Um diese lapidare Feststellung zu illustrieren, bringt uns die charmante Gastgeberin in die Küche zu ihrem Mann, der für sein Wirken im China-Seerestaurant Min Kang Yuan von Gault-Millau immerhin mit 13 Punkten ausgezeichnet wurde. In einem Mixer vermengt Kee Hock Speck, Scampi und frischen Tofu zu einer lockeren Masse. Daraus formt er ovale Klösse, die er auf chinesische Porzellanlöffel legt und dämpft. Dann frittiert er sie kurz, drapiert sie auf einem Teller mit kurz angebratenen Pak-Choi-Blättern und einer Orchideendekoration.

Das in Anspielung an die birnenförmige Loquat-Frucht Pipa-Tofu genannte Gericht schmeckt hinreissend – pur, mild und doch vielschichtig aromatisch, aussen knusprig, innen weich. Aber der geräucherte Speck gehört eigentlich nicht dazu, wie Kee Hock verschmitzt gesteht. Er hat das Rezept abgeändert, weil es so seinen Gästen besser munde, als wenn er es nur mit den originalen Zutaten wie Fischknochenmehl zubereiten würde. Der 35-jährige Koch ist kein Verfechter von möglichst originalgetreuen Gerichten. Es sei zum Beispiel nun einmal so, dass Europäer das Huhn oder die Ente nicht gerne mit Fett und Knochen hätten, wie es Asiaten wegen der saftigen Qualität bevorzugten. Mit entsprechenden Anpassungen sucht er jedoch nicht den kleinsten gemeinsamen Geschmacksnenner zwischen West und Ost, was allzu oft zur Verflachung der asiatischen Küche führt. Das Sensorium für den europäischen Geschmack hat Kee Hock vermutlich in der Stadt Malakka entwickelt, wo der Sohn einer chinesischstämmigen Familie aufwuchs. Dieser Ort ist von seiner Geschichte her noch stärker von sehr verschiedenen und eben auch europäischen Kulturen geprägt, als es Malaysia ohnehin ist. Die Speisekarte im Restaurant Min Kang Yuan besteht dennoch eindeutig aus

chinesischen, malaysischen und thailändischen Gerichten. Zunächst verdiente sich Kee Hock sein Geld jedoch als Metallbearbeiter, bevor er mit 19 in den Gastrobereich wechselte. Zuerst habe er tatsächlich einfach Teller waschen müssen, erinnert er sich lachend, später habe er rüsten und schneiden dürfen. Er habe dabei viel gelernt, beispielsweise, dass Fleisch jedes Mal wieder anders in der Beschaffenheit sei und entsprechend anders behandelt werden müsse.

Die Lehrjahre brachten Kee Hock über Kuala Lumpur und Singapur in die Schweiz, wo er seit dem Jahr 2000 lebt. Seit 2003 wirtet das im munteren Singsang des Kantonesischen miteinander sprechende Paar in Küsnacht am Rigi, seit fast zwei Jahren im direkt am Vierwaldstättersee gelegenen «Min Kang Yuan». Trotz der Auszeichnung durch Gault-Millau spricht Kee Hock ohne Allüre übers Kochen, beschreibt detailliert, was seine hausgemachte Sambal-Sauce speziell macht. Seine Frau gibt schliesslich das Stichwort: Er laufe dann zur Hochform auf, wenn der Gast ihm freie Hand bei der Gestaltung eines Menüs lässt, da er dann aus den gerade frisch verfügbaren Produkten das Optimum herausholen könne. Er habe heute vom Fischer schöne Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee bekommen, erklärt Kee Hock mit strahlendem Gesicht und lockt uns nochmals in die Küche. Daraus werde er ein thailändisch inspiriertes Gericht machen, das süß, sauer und scharf sei. Er paniert die Fischstücke in einer Mischung aus Weissmehl, Kartoffelstärke, Backpulver und grobgeriebenem Brot, frittiert sie dann und lässt sie auf einem Tuch trocknen. Dazu gibt es eine Chilisauce mit feingeschnittener Ananas, gehacktem Knoblauch, frischem Koriander, Fischsauce, Zitronensaft und Zucker, die den Geschmack der Fischfilets nicht wie üblich überdeckt, sondern erst richtig zur Geltung bringt.

Markus Ganz

China-Seerestaurant Min Kang Yuan, Küsnacht am Rigi, Tel. 041 850 14 98.