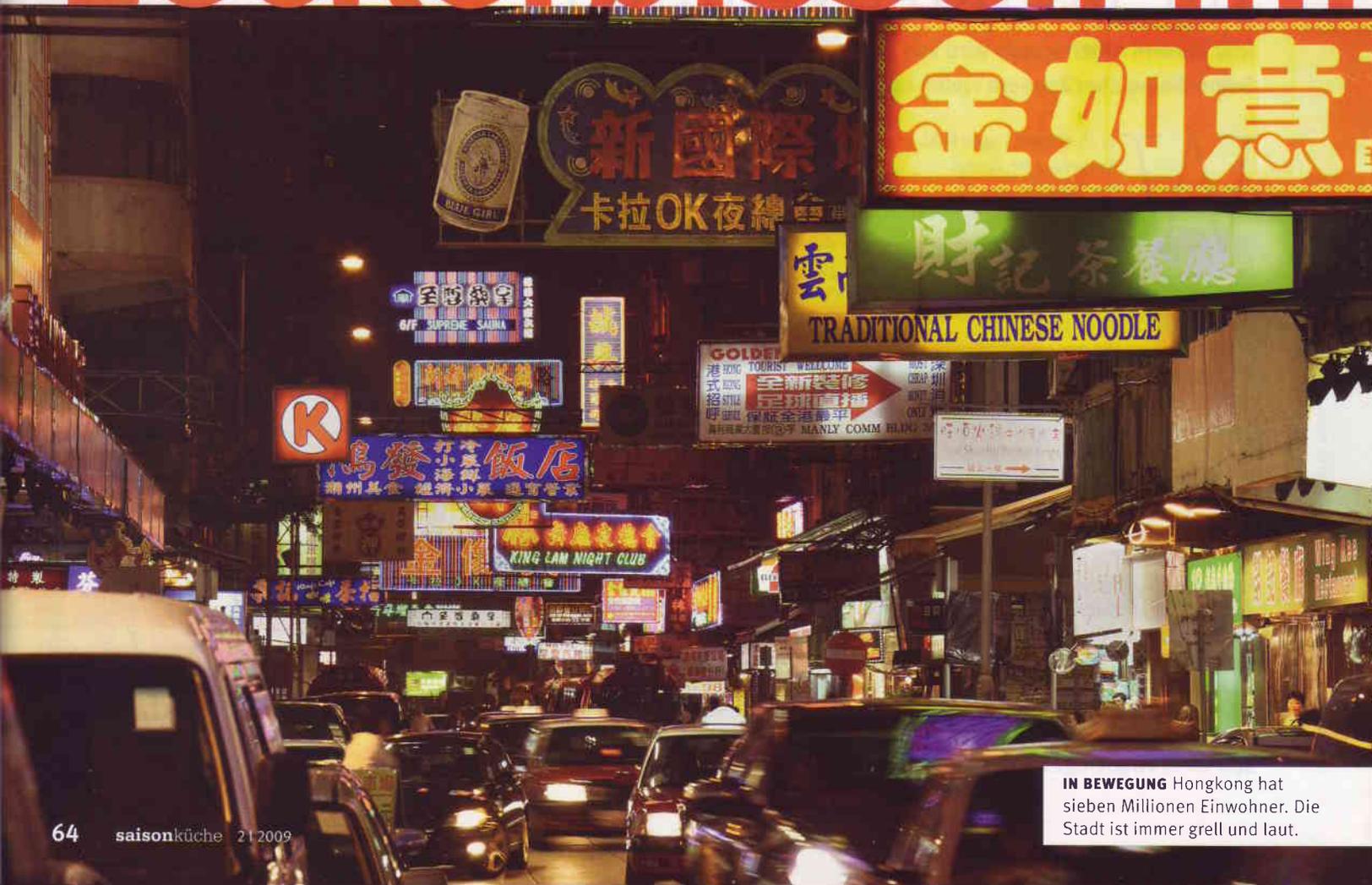


IM DAMPF Diese Baozi enthalten gelierte Suppe, die bei Erhitzen wieder flüssig wird.

TEXT: CHRISTOPH NEIDHART | FOTOS: ADRI BERGER | REZEPTADAPTION: SIMONE CODONI

Leckerbissen im



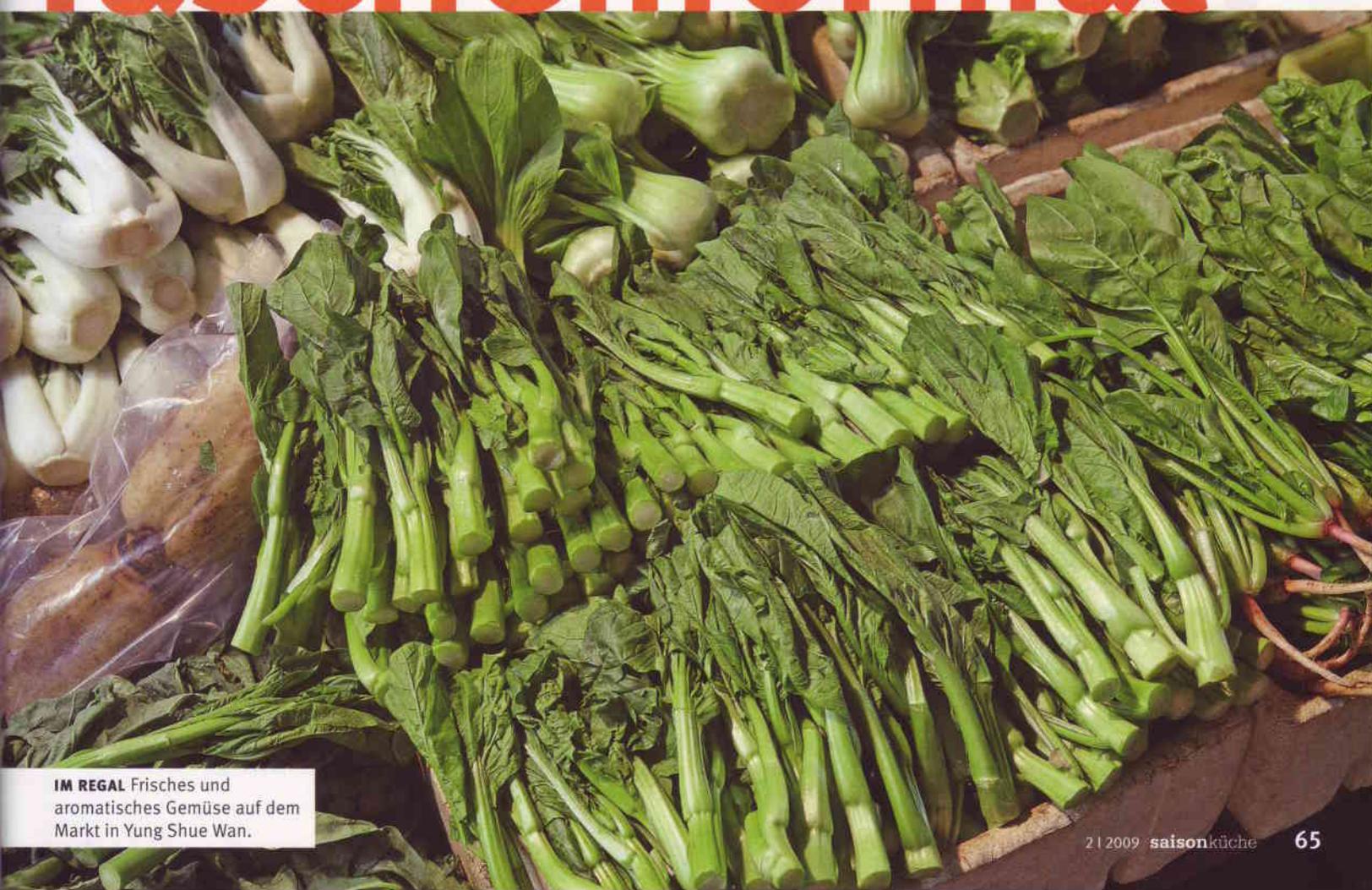
IN BEWEGUNG Hongkong hat sieben Millionen Einwohner. Die Stadt ist immer grell und laut.



IM WASSER Ein mobiler Händler preist im Hafen von Sai Kung seine Ware an.

In der südchinesischen Millionenstadt dreht sich vormittags alles um Dim Sum. Sogar Suppe wird eingewickelt. Dann heißen die Teigtäschchen Baozi.

Taschenformat



IM REGAL Frisches und aromatisches Gemüse auf dem Markt in Yung Shue Wan.



Essen ist die wichtigste Freizeitbeschäftigung der Menschen in Hongkong. Sie essen sich durch die Küchen aller Welt: französisch, italienisch, mexikanisch. Zurzeit ist japanisch Mode. Dabei hat Hongkong eine eigene Küche, die jedes kulinarische Fremdgehen überflüssig machte.

Bereits zum Frühstück frönen die Hongkonger ihrem Hobby. Sie nennen es Yam tsa, Tee trinken, dazu essen sie Dim Sum, übersetzt: Häppchen fürs Herz. Zu den Yam-tsa-Häppchen gehören Teigtaschen in unendlich vielen Variationen, Fleischbällchen, breite Reismudeln. Auch nicht fehlen dürfen gerollte, gebratene Tofuhaut – oft mit Pilzen gefüllt –, Congee, ein leichter Reis-Porridge, Hühnerfüsse, Gemüse, Daikonkuchen (Rezept S. 69) und etwas Süßes.

Dim-Sum-Häppchen gibt es auch an Imbissständen. Aber wer von Yam-tsa-Lokalen spricht, meint eines jener grossen Restaurants, die man als Tourist kaum findet. Sie liegen irgendwo in einem zweiten, fünften oder zwölften Stock und sind meist grosse Hallen, oft rot und golden dekoriert, weil hier auch Hochzeiten stattfinden. An diesem Morgen hängen im Garden Restaurant in Kowloon bereits die Namen von Braut und Bräutigam an der Wand, die später hier feiern werden. Im Moment sitzen

Quartierbewohner beim Yam tsa und Leute, die in der Nähe arbeiten. An Wochenenden kommen Familien hierher. Die Gäste bestellen bei der Bedienung ihren Lieblingstee. Auf den Tischen liegen Tabellen mit dem Dim-Sum-Angebot, auf ihnen kreuzen sie an, was sie essen möchten.

FLÜCHTLINGE BRACHTEN DIE SPEZIALITÄT IN DIE STADT

Nach Hongkong gekommen ist Yam tsa aus Guangzhou, dem früheren Kanton, zwei Eisenbahnstunden nordwestlich von Hongkong gelegen. In den Teehäusern dieser 2000 Jahre alten südchinesischen Metropole trafen sich die Kaufleute zum Plausch und zum Geschäft. Und wollten zum Tee etwas naschen: Dim Sum. Hongkong selber war bis ins 20. Jahrhundert ein Fischerkaff und ein kolonialer Vorposten der Briten. Ihre Bedeutung erhielt die Stadt erst, als Mao in China nach der Macht griff. Millionen flohen in die britische Kolonie, auch Unternehmer aus Kanton und Shanghai. Sie brachten ihre Familien, ihr Geld, ihren Fleiss und Geschäftssinn mit – und ihre Küche. So entwickelte sich mit dem Dim Sum aus Kanton und den Shanghaier Spezialitäten fast eine neue Hongkong-Küche. Die Suppenbaozi zum Beispiel, heute auf vielen Dim-Sum-Menüs, sind ursprünglich eine Shanghaier Spezialität. Die kleinen runden Teigbeutel enthalten nicht nur eine Füllung wie andere Knödel, sondern auch etwas Suppe. Man führt sie mit den Stäbchen

AUSGEWÄHLT Eine Palette an Häppchen füllt die Teller dieser Gäste im «Serenade».



AUFGEBRAUCHT Das Gas muss ersetzt werden, damit es im Wok wieder dampfen kann.



Suppenbaozi

Vorspeise für 6–8 Personen
Ergibt 40 Stück

40 Wan-Tan-Blätter aus dem Asia-Shop

GELEE

5 Blatt Gelatine
2,2 dl Hühnerbouillon

FÜLLUNG

70 g Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
300 g Schweinhackfleisch
1 EL Erdnussöl
ca. 2 EL Sojasauce
1 EL Zucker
1 EL Sesamöl

1 Für das Gelee Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen. Bouillon aufkochen. Vom Herd ziehen. Gelatine gut ausdrücken und in der Bouillon auflösen. 1–2 cm dick in eine Form mit Rand gießen. Auskühlen lassen, bis die Masse fest ist.

2 Für die Füllung Ingwer schälen. Mit den Frühlingszwiebeln fein hacken. Hackfleisch bei hoher Hitze im Erdnussöl rundum anbraten. Mit Sojasauce würzen. Hitze reduzieren. Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zucker und Sesamöl begeben und 8–10 Minuten mitbraten. Mit Sojasauce abschmecken. Beiseite stellen, abkühlen lassen.

3 Bambusdampfkorbchen oder Dampfeinsatz mit Backpapier auslegen. Einige Löcher in das Backpapier schneiden. Wok oder einen weiten Topf mit wenig Wasser füllen. Dampfkorbchen hineinstellen. Der Korbchenboden darf das Wasser nicht berühren.

4 Gelee aus der Form nehmen und fein hacken. Wan-Tan-Blätter mit je 1 TL Füllung und gehacktem Gelee füllen. Teigblätter mit Wasser bestreichen. Teig über der Füllung mit leichter Drehung verschliessen.

5 Baozi mit Abstand auf das Backpapier setzen und zugedeckt über dem siedenden Wasser ca. 10 Minuten dämpfen. Warm stellen und mit den restlichen Baozi gleich verfahren.

TIPPS

- Beim Essen beisst man ein kleines Loch in den Teig und saugt zuerst die Suppe heraus, bevor man das Baozi ganz isst.
- Als Dip dunklen Reissessig servieren.

 **Zubereitung**
ca. 1¼ Stunden

Pro Person bei 8 Personen
ca. 14 g Eiweiss, 13 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 1100 kJ/270 kcal **CODE 0242**



zum Mund, beißt ein Loch in die Teighaut und saugt die Suppe raus, bevor man das Stück isst.

Ein Yam tsa kann den ganzen Vormittag dauern oder nur eine Viertelstunde. Man kann zu viel essen oder nur plaudern und naschen, mal an einem gebratenen Hühnerfuss knabbern, dann einen Knödel probieren, durch dessen transparente Haut eine Krevette schimmert. Die Zeit vergeht lustvoll, man streut Frühlingzwiebeln und eingelegte Bambusstückchen übers Congee und löffelt den Brei aus der Schale. Zum Abschluss lockt ein Stück Dai-konkuchen, der auf ungewohnte Art salzig und süß vereint. Dazu trinkt man immer wieder ein Schlückchen Tee – dessen Wahl so wichtig ist wie anderswo die des Weins.

Nur wenige Yam-tsa-Restaurants haben eine Speisekarte auf Englisch: Zu ihnen gehören das «Serenade» bei der Philharmonie mit Blick über den Hafen und das «Western Market» in einem der ältesten Gebäude Hongkongs. Im Erdgeschoss verkaufen die Hope Brothers alte Uhren und Kuriositäten, daneben haben sich ein «Honeymoon Dessert», eine Kette für Süßes, einquartiert und im Zwischenstock ein Tuchhändler.

Die chinesische Küche unterscheidet vier Richtungen: die nördliche, die scharfe Szechuan-Küche, die kantonesische Küche des Südens, die kaum würzt, und die Küche

von Shanghai. Das Hong Kong Old Restaurant im Miramar-Turm beim Kowloon Park kombiniert Shanghai- und Dim-Sum-Küche. Das Kellnerballett dieses Grossrestaurants arbeitet noch schneller als andere. Und bleibt trotz Tempo liebenswürdig, die Atmosphäre ist familiär.

VOM HAFENORT ZUR WELTSTADT IN HUNDERT JAHREN

Zum raschen Lunch empfiehlt sich das «Lu Lu Shanghai» im Keller des South Pacific Hotel in Causeway Bay. Das Restaurant ist hell, warm, wenn auch eher sachlich eingerichtet, passend zur urbanen Shanghaier Küche, die sich für ein schnelles Essen eignet. Die «betrunkene Krabbe», die roh in Reiswein getränkt wurde, mundet hervorragend, ebenso überzeugen die Schnecken, das Huhn im Shanghaier Stil und Klösse, gefüllt mit Krabbenfleisch und Fischrogen. Und selbstverständlich Suppenbaozi. Dazu passen Chao Nian Gao, kantonesisch Tsau Nin go, weisse Plättchen aus Reismehl, eigentlich eine Nudel, wunderbar al dente, angebraten mit einem Gemüse, das man in Europa nur als Medizinalkraut kennt: das gemeine Hirtentäschel.

Noch vor hundert Jahren umgab eine wilde Küstenwelt den kleinen Hafentort Hongkong. Wer mit der Fähre auf die Insel Lamma übersetzt, bekommt einen Eindruck,

Lesen Sie weiter auf Seite 71

GRIFFBEREIT Der Koch hat sich optimal auf den Ansturm der Hungrigen vorbereitet.



URBAN Das elegante und moderne «Lu Lu Shanghai» befindet sich im Keller des South Pacific Hotel.



Daikonkuchen Gemüsekekuchen

Vorspeise für 6–8 Personen

500 g Daikon (siehe Tipps)
oder Kohlrabi

Salz

30 g Krevetten getrocknet, aus
dem Asia-Shop

60 g Rohessspeck

125 g Reismehl aus dem
Asia-Shop

ca. 1,8 dl Wasser

Öl zum Einfetten

1–2 EL Öl zum Braten

1 Daikon in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Gemüse abgiessen und mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Krevetten und Speck fein hacken. Beides in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten. Abkühlen lassen.

2 Reismehl mit Wasser zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Mit der Gemüsemasse verrühren. Krevetten und Speck darunter zie-

hen. Mit Salz abschmecken. Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Auflaufform mit Öl gut einfetten. Masse ca. 3 cm dick in die Form streichen. Zugedeckt im Wasserbad 1–1¼ Stunden in der Mitte des Ofens garen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

4 Masse aus der Form stürzen. In Stücke schneiden und im Öl beidseitig goldbraun braten.

TIPPS

- Daikon ist ein grosser japanischer weisser Rettich, der im Geschmack dem Kohlrabi ähnlich ist.
- Chilisauce als Dip dazuservieren.

 **Zubereitung ca. 45 Minuten**
+ 1–1¼ Stunden garen
+ mind. 2 Std. kühl stellen

Pro Person bei 8 Personen ca. 6 g Eiweiss,
6 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 600 kJ/140 kcal

CODE 0243



Gedämpfte Jakobsmuscheln mit Glasnudeln

Vorspeise für 4 Personen

- 70 g Ingwer
- 5–6 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl z. B. Erdnussöl
- 0,5 dl Wodka
- ca. 1 EL Sojasauce
- 200 g Glasnudeln oder Mung-Bohnen-Nudeln aus dem Asia-Shop
- Salz
- 8 Jakobsmuscheln
- 1 Frühlingszwiebel

1 Ingwer und Knoblauch schälen. Beides grob hacken. Mit dem Stabmixer oder im Cutter zerkleinern. In 1 EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anbraten. Mit Wodka ablöschen. Kurz köcheln lassen. Mit Sojasauce würzen. Pfanne vom Herd ziehen. Masse abkühlen lassen.

2 Glasnudeln mit kochendem Salzwasser übergossen. Einige Minuten ziehen lassen, bis die Nudeln bissfest sind. Muscheln leicht sal-

zen. Ingwer-Knoblauch-Masse auf die Muscheln verteilen. In einem Dampfkorbchen oder -einsatz 3–5 Minuten dämpfen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Nudeln auf 4 Teller verteilen. Muscheln darauf setzen und Frühlingszwiebel darüber streuen.

TIPP In der Schale einer Jakobsmuschel servieren.

 **Zubereitung ca. 40 Minuten**

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 11 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/390 kcal **CODE 0241**

«TRENDKÜCHE ASIEN»



60 Rezepte für Aromatisches aus China, Indien, Thailand, Japan und Indonesien. Zu bestellen unter

saison.ch



KUNDENWUNSCH Alex Ng (oben rechts) vom «Man Fung Seafood» lässt den Gast seinen Fisch auswählen.

INSELLEBEN Hongkong erstreckt sich über zahlreiche Buchten und Eilande verschiedener Grösse.





GLUTHITZE
In der Küche
des «Man Fung
Seafood»
wird mit Diesel
eingeheizt.

wie die Stadt damals aussah: Lagunen, verschlafene Fischerdörfer, Wanderer zwischen Unterholz und Fels. Nur ein grosses Kraftwerk überragt das Städtchen Yung Shue Wan. Auf Lamma kocht man heute noch, wie einst überall an der südchinesischen Küste, traditionell kantonesisch: Reis, Meeresgetier und Fisch.

DIE EDELSTEN ZUTATEN STAMMEN AUS ALLER WELT

Im «Man Fung Seafood» an der Mole kann man zwischen Riesenkrevetten, Jakobsmuscheln, Klaffmuscheln und einem grünen Lippfisch aus den Aquarien wählen. Oder den pazifischen Zackenbarsch, den Chef de service Alex Ng empfiehlt, nehmen. Er ist aber wesentlich teurer als andere Speisen. Die Hongkonger gelten im Allgemeinen als preisbewusst, im Alltag suchen sie stets Schnäppchen. Für besondere Anlässe dagegen kann es oft nicht genug kosten. Da zeigen sie gerne ihre Grosszügigkeit oder finanzielle Potenz. Die statusbewussten Hongkonger lieben die Riesenkrevetten, die im «Man Fung» auf «Sand»

gebettet sind. Dieser wird aus Zwiebeln, Knoblauch und rotem Chili zubereitet, die man hackt, trocknen lässt und vor dem Servieren im Wok scharf anbrät. Für seine Gäste sei nur das Beste gut genug, sagt Alex Ng. Bei ihm isst die Hongkonger Prominenz. Das Beste, so Ng, stamme aber nicht aus dem Südchinesischen Meer. Der Lippfisch etwa wird lebend aus den Philippinen eingeflogen, die Jakobsmuscheln stammen aus Japan, die Krabben sind französischer Herkunft.

Kantonesisch kochen heisst, den Eigengeschmack der Zutaten herauszukitzeln, statt ihn mit Gewürzen zu verdecken. Das geschieht mit Dämpfen oder indem die Lebensmittel im Wok kurz angebraten werden. Gewöhnliches Kochgas werde nicht heiss genug, sagt Alex Ng. Die Köche des «Man Fung» machen ihr Feuer deshalb mit Diesel. Rohkost gibt es in der kantonesischen Küche nicht. Blattgemüse, Spinat etwa, legt man für einige Minuten ins heisse Wasser.

In seinen Anfängen servierte auch das «Man Fung» ab fünf Uhr früh Dim Sum für jene Menschen von der Insel, die mit der Fähre nach Hongkong zur Arbeit fuhren. Heute nehmen die Gäste des «Man Fung Seafood» die letzte Fähre in die permanent laute Stadt. Und wer noch mag, isst dort in einem Dessertlokal süsse Reisbällchen, auch eine Variante von Dim Sum.

ANZEIGE

A STAR ALLIANCE MEMBER



*Ein Service, der von Herzen kommt.
Und ein Netzwerk,
das ihn in alle Welt hinausträgt.*

Lassen Sie sich von der thailändischen Gastfreundschaft verwöhnen.

Während Sie sich an Bord unseres neuen A340 entspannen, können Sie mit unserem Vielfliegerprogramm Royal Orchid Plus und unseren Star-Alliance-Partnern wertvolle Meilen sammeln. In Bangkok haben Sie die Wahl: Rasch einen der direkten Anschlussflüge zu Ihrem Ziel in Asien oder Australien nutzen oder einen Zwischenstopp einlegen und die Schönheiten Thailands kennen lernen. Reservation und Information: in jedem Reisebüro oder unter Telefon 044 215 65 00, reservation@thaiair.ch

 **THAI**
Smooth as silk

www.thaiair.ch



TREFFPUNKT Die Menschen dieser Stadt verweilen oft stundenlang bei Tisch.

Hongkong: Häppchen für Häppchen

DIM SUM

1 | GARDEN RESTAURANT
Kowloon, 469–471 Nathan Rd., 4. Stock, Tel. 2626 9908. 6.30–2.30 Uhr.
Metro: Yau Ma Tei.
Vormittags ein ausgezeichnetes, typisches Dim-Sum-Restaurant, mittags und abends kantonesisch. Besonders zu empfehlen: gebratene Tofuhaut mit Pilzfüllung. Achtung: keine englischsprachige Dim-Sum-Speisekarte. Preise: günstig (Dim Sum für 4 Personen 40–55 Fr.).

2 | RESTAURANT SERENADE
Hong Kong Cultural Center, Kowloon, Salisbury Rd., Obergeschoss, Tel. 2722 0932. 8–16.30 Uhr.
Metro: Tsim Sha Tsui.
Nahe Star Ferry, schöner Blick über Victoria Harbour. Mischung zwischen lokal und touristenfreundlich (englische Karte). Empfehlenswert: Daikonkuchen, gedämpfte Reismüchelrollen, Hühnerfüsse. Preise: mittel (Dim Sum für 4 Personen 75–120 Fr.).

3 | WESTERN MARKET
Hong Kong Island, Sheung Wang, 323 Des Vœux Rd., Central, Tel. 2850 7780. 10.30–24 Uhr.
Metro: Sheung Wang, oder Fahrt mit altem Doppeldeckertram.
Dim Sum bis 14.30 Uhr, abends kantonesisch und Shanghai. Elegant, etwas touristisch. Preise: eher teuer (Dim Sum für 4 Personen 80–160 Fr.).

Viele grosse Restaurants servieren vormittags Dim Sum.

SHANGHAI-KÜCHE

4 | LU LU SHANGHAI
Causeway Bay, Morrison Hill Rd., im Keller des South Pacific Hotel, Tel. 2831 1286. 11.30–15 und 18–23 Uhr.
Metro: Wan Chai oder Causeway Bay.
Elegant, modern, unweit vom Times Square. Empfehlung: betrunkene Krabbe, Suppenbaozi, Chao Nian Gao. Preise: günstig bis mittel (Lunch für 4 Personen 60–120 Fr., Diner 90–180 Fr.).

5 | HONG KONG OLD RESTAURANT
Kowloon, Tsim Sha Tsui, Miramar Shopping Mall, 4. Stock, 132 Nathan Rd. (beim Kowloon Park, einer grünen Insel in der Stadt mit Frei- und Hallenbad), Tel. 2722 1812. 11–15 und 17.30–23 Uhr.
Grosses, ausgezeichnetes Familienrestaurant. Empfehlenswert sind gedämpfte Shanghai-Krabbe, Dim Sum, besonders Suppenbaozi, andere Knödel. Preise: moderat (100–200 Fr.).

5A Filiale auf der Hong Kong Island. Im Keller des Newton Hotel, North Point, Electric Rd. Metro: Fortress Hill.

DESSERTS

Die chinesische Küche hat keine grosse Desserttradition. Dennoch hat sich in Hongkong eine Dessertkultur entwickelt. Sie kombiniert Reisteige, Mandelmilch und exotische Früchte wie

Durian und Papaya. Süsses isst man meist in speziellen Dessertrestaurants, davon gibt es viele. Immer mehr gehören zu Ketten.

6 | HONEYMOON DESSERT
Etwa 20 Filialen in Hongkong, zum Beispiel in der Harbour City, beim International Finance Center (6A) und im Western Market (siehe Nr. 3).

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Für Seafood fährt man aus der Stadt hinaus, zum Beispiel auf die Insel Lamma, nach Sai Kung oder auf eine der kleinen Inseln.

7 | LAMMA SEAVIEW MAN FUNG SEAFOOD
Yung Shue Wan, Pier, 5 Main St., Tel. 2982 0719.

Erreichbar mit der Fähre von Pier Nr. 4 in Central, 6.30–0.30 Uhr alle 30 Minuten. Empfehlung: Zackenbarsch (Garoupa), Jakobsmuscheln, Riesenkrevetten im «Sand». Ein Promilokal. Die Essterrasse befindet sich direkt über dem Wasser. Preise: teuer (für 4 Personen ab 300 Fr.).

8 | LOKALE IN SAI KUNG
zum Beispiel
• Kam Fai Seafood (Seestern)
• Hung Kee Seafood
• Chuen Kee Seafood
• Sai Hing Seafood
Sai Kung ist das beliebteste Städtchen für Seafood-Ausflüge. Die Lokale liegen alle am Pier und sind billiger als jene auf Lamma. Man erreicht den Ort mit dem Minibus Nr. 1A von der Metrostation Choi Hung, mit dem Minibus 1 von der Metrostation Kowloon Bay oder mit den Bussen Nr. 99 und Nr. 299. Es verkehren keine Fähren.

