

GASTRO

 Versenden  Drucken  Lesezeichen

Vielfalt Vietnams im Breitengrad 17

FrISCHE KRÄUTER FÜR DIE FEINE NOTE

Thea Bracht, veröffentlicht am 19.10.2009



Bunte Seidenlampen aus Hoi An, dazu helles Mobiliar: diese Kombination im Breitengrad 17 ist schlicht, aber äußerst elegant. Foto: Stoppel

Stuttgart - Acht Monate lang war Ngon Dinh in Vietnam unterwegs und hat täglich Restaurants und Garküchen ausprobiert. Von seiner langen Reise hat der studierte Betriebswirt nicht nur viele bunte Seidenlampen mitgebracht, sondern auch gute Ideen. Zusammen mit dem Inhaber Dang Pham hat er im September das Restaurant Breitengrad 17 neben dem Renitenztheater eröffnet.

Dort sitzt man an weiß gedeckten Tischen und freut sich darüber, wie schön die violetten und grünen Lampen aus Hoi An zu dem hellen Interieur passen. Mobiliar aus Zebranoholz, ein langer Spiegel, davor Grünpflanzen - in dem Raum ist alles klug arrangiert. Im Hintergrund singt Carla Bruni. Die Speisekarte ist angenehm übersichtlich. Wer braucht schon einen dicken Wälzer, um ein Land kulinarisch zu entdecken? Der Geschäftsführer Ngon Dinh und sein Team haben die Nationalgerichte von der klassischen Nudelsuppe Pho bis zu vietnamesischen Crêpes geschickt zusammengestellt.

Als Vorspeise entscheiden wir uns für Reispapier, gefüllt mit Schweinefleisch, dazu Garnelen, Reisnudeln, Kräutern und Frühlingszwiebeln (5,80 Euro). Die Röllchen sind so subtil gewürzt, dass der Eigengeschmack der Zutaten erhalten bleibt. Der Papayasalat mit Garnelen, Karotten, Thai-Basilikum (8,80 Euro) und Fisch-Limetten-Soße ist raffiniert. Hauchdünn sind Möhren und Papaya geschnitten. Die kleinen roten Chilistücke im Salat brennen auf der Zunge, sind aber sparsam dosiert. Die vietnamesische Küche ist nicht so übermäßig scharf wie die thailändische. Vor allem frische Kräuter wie Koriander, Zitronengras oder Thai-Basilikum sowie die berühmte Fischsoße verleihen den Speisen eine feine Note. Dazu passt Tiger-Bier (3,50 Euro) oder Saigon-Bier (3,30 Euro).

Die perfekte Kombination

Bei der Wahl des Hauptgerichtes sind wir experimentierfreudig und bestellen karamellisiertes Heilbuttsteak mit Ingwer, Chili und Frühlingszwiebeln, serviert im Tontopf mit grünen Bohnen (14,80 Euro). Der Fisch ist saftig, ein echter Leckerbissen. Auch die geschnetzelte Rinderhüfte, gebraten mit Wasserspinat, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln (12,80 Euro), schmeckt köstlich. Eine perfekte Kombination. Den Wasserspinat beziehe der Koch von einem thailändischen Lebensmittelladen, erzählt Ngon Dinh.

Wer Details zur vietnamesischen Küche erfahren möchte, dem gibt er gerne und klug Auskunft. Als Nachtisch empfiehlt Dinh Kochbananen mit Sago-Kokos-Creme und Erdnüssen (4,30 Euro). Die Suppe ist warm und süß. In der Disziplin Nachspeise belegt Vietnam eindeutig keine Spitzenposition. Im Land selbst staunt man über die Vielzahl an tropischen Früchten. Aber Dinh begeht zum Glück nicht den Fehler, seinen Gästen unreif importiertes Obst aufzutischen.