

Gaumenreisen: Thailand

Variationen nach Personen

So abenteuerlich das Essen in Vietnam und Kambodscha auch ausfallen kann, egal wie groß und frisch die Krebstiere auf den Philippinischen Inseln sind und wie viele verschiedene Ingredienzien ein echtes indisches Curry aufweist – viele Asienfahrer schwärmen von der Küche Thailands, und das wohl zurecht.

Im **Rüen Thong** wird eine klassische Thai-Küche angeboten, die einen Einblick in die Culinaria des Landes vermittelt. Der mit folkloristischem Interieur ausgestattete Raum bietet kleine Nischen und große Tafeln, geeignet auch für Feierlichkeiten. Die Stimmung ist familiär und freundlich, zum Glück aber weit entfernt vom Klischee asiatischer Devotion. Der Service ist aufmerksam und nach einem Zischpils und der den Mund wässernden Studie der Karte, kann dann auch bestellt werden.

Natürlich beginnt man mit Suppen: eine Tom Yam Gung mit Hummerkrabben, Zitronengras und Pilzen ist meist ein guter Gradmesser für das Niveau der zu erwartenden Speisen, vielleicht in Italien vergleichbar mit Spaghetti und Tomatensoße. Gelingen diese einfachen Klassiker, so wird der Gast auch meist bei den Höhenflugversuchen des Küchenchefs nicht enttäuscht. Die Suppe war im gerade richtigen Verhältnis zwischen sauer und scharf, das Meerestier und die Pilze bissfest und mit Eigengeschmack. Als noch gelungener stellte sich die Gäng Dschüd Wunsen heraus, das ist eine klare Brühe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Morcheln, Lauch und Sellerie.

Als Zwischengericht wurde dann Thad Tong geordert: das ist ein gemischter Vorspeiseteller mit Hühner-, Rindfleisch- und Scampispiß-

chen, gebackene Hühnerflügel und Tintenfische, Wan Tan-Teigtaschen, Frühlingsrollen, Krabbenbrot, süß-sauerer Soja-Vinaigrette mit Gurken und gehackten Erdnüssen (sehr gut) und Sate-Soße (klassisch, selbstgemacht). Geselliges Fingerfood zum Grillen auf einer kleinen Fondueflamme, passend zur kurzweiligen Unterhaltung mit Freunden.

Doch nun wurde es ernst, der große Tontopf mit Reis und die Hauptgerichte verließen fast zeremoniell die Zubereitungsstätte. Es empfiehlt sich grundsätzlich so viele verschiedene Varianten wie Personen am Tisch zu wählen, nur so kann Neues entdeckt werden. Zudem ist durcheinander probieren und diskutieren ein wichtiger Bestandteil eines guten asiatischen Essens.

Solo und in Kombination

Das Gai Pad Prick Khing ist Hühnerbrust mit grünem Curry, Kokosmilch, Zitronenblätter, Peperoni, Paprika, Thai-Schlangenbohnen, süßem Thai-Basilikum und gemahlene Erdnüssen und war grundsätzlich eine sehr schöne Version eines klassischen Thai-Currys. Alle Ingredienzien schmeckten solo intensiv und verdichteten sich in Kombination auf wunderbare Weise. Das galt auch für Ped Pad Khing, eine ähnliche Variante mit rotem Curry, Entenfleisch, Paprika und ganzen Nüssen, auch hier bestachen Zutaten und vor allem der unvergleichliche Geschmack der frischen Kräuter, der auf wunderbare Weise allein schon ausreicht, den Mitteleuropäer sensorisch in ferne Länder reisen



zu lassen. Wie gesagt, Currys auf hohem Niveau, als einzige Kritik sei angemerkt, dass die Soßen nach einer Weile vielleicht etwas zu viel Öl zogen. Das war nicht so bei Pannang Gae, Lamm mit Pannang-Curry, Lychee, Paprika und süßem Basilikum in Kokosmilch. Das Pannang-Curry ist geographisch und kulinarisch ein *missing link* zwischen thailändischen und indischen Currys, angeblich gibt es laut Bekannten die besten in deren Heimatstadt Singapur, die überhaupt *state of art* asiatischer Fusion-Küche zu sein scheint. Da eine Überprüfung dieser Aussage erst noch vorgenommen werden muss, blieb vorerst nur der Genuss des Pannang-Currys des Rüen Thong, butterweich das Lamm, fein-sämig die Soße, die wunderbar den süßlichen Geschmack der Früchte und des Basilikums transportierte. Nun hat man doch schon höhere kulinarische Gefilde betreten und man

glaubt es nicht, diese konnten mit dem Gericht aus dem Meer noch getoptet werden. Mit Talee Dschaan Ron, das sind Hummerkrabben, Red Snapper und Tintenfisch gebraten

mit rotem Curry, verschiedenem Gemüse und Thai-Basilikum, war für alle Anwesenden einstimmig dann das Ende der Fahnenstange erreicht. Der leicht krustig gebratene Fisch war festfleischiger Genuss, der mit der Gabel von den wenigen Gräten fiel, der Tintenfisch mit genau dem richtigen weichen Biss, die Hummerkrabben fest und mit Geschmack. Das Gemüse knackig wie es sein soll, alles angerichtet in einer heißen Pfanne, die hervorragende Soße noch kurz zischend bei der Präsentation. Volle Punktzahl.

Preise: Alles zusammen mit ordentlich Bier und Wein kostete für vier Personen 125 €. (Suppen: 4-6.50 €/ Zwischengerichte 7-10 €/ Hauptgerichte 11-18 €)

Rainer Germann

Rüen Thong

Thorwaldsen Str. 19

Tel. 089/127 154 61

Tägl. 11.30-14.30 / 17.30-24 Uhr