



Andrew Wong: Das Kochbuch. Außergewöhnliche Dim Sum, erstaunliches Streetfood & überraschende chinesische Gerichte aus Sichuan bis Yunnan. a.d. Englischen von Nicola T Stuart. Jacoby & Stuart 2017
240 Seiten • 24.00 • 978-3-946593-18-8
★★★★★

Noch ein Buch zur chinesischen Küche: Brauchen wir das? Darüber könnte man streiten. Dieses Buch ist allerdings etwas ganz Besonderes. Die Kochbücher aus dem Verlagshaus Jakoby & Stuart sind, so ist man versucht zu sagen, ganz exquisite Kreationen, z. B. das [à Saisonale Kochbuch über Käse](#) (2016). Und nun dieses

hier, in dem Andrew Wong einige Rezepte aus seinem Restaurant in London verrät. Ken Hom OBE schreibt im Vorwort: „Ich bin vollkommen begeistert, wie Wong klassische Gerichte mit Intelligenz und unglaublich gutem Geschmack neu interpretiert.“ (S. 6) Auf den nächsten Seiten kommt Wong selber zu Wort. Er berichtet über die Entstehung seines Restaurants, die sich über zehn Jahre hingezogen hat. Er schreibt aber auch gleich über die Schwierigkeiten, mit denen man rechnen muss, wenn man in Europa chinesisch kochen will. Da gibt es „über 300 verschiedene fermentierte, gesalzene und eingelegte Produkte“, doch er würde „nicht einmal dem allerambitionierten Hobbykoch raten, sie selbst herzustellen“. (S.9) Hier könne man durchaus Fertigprodukte verwenden.

Gleichwohl wird hier schon klar, dass in diesem Kochbuch keine einfachen Allerweltsrezepte vorgestellt werden. Da braucht man schon eine gute Portion Erfahrung mit der chinesischen Küche. Auf Seite 122 steht das Rezept für Hor Fun-Rindfleisch. Wong schreibt, dies sei vermutlich das simpelste Rezept im ganzen Buch. Dem ist sicher so. Ich jedoch hätte hier mit einigen Schwierigkeiten zu kämpfen. Wie gesagt: Das ist kein Buch für Anfänger. Das sieht man schon an der langen Liste der Zutaten und der nötigen Geräte, die nach der Einleitung vorgestellt werden. (S. 14–20) Auch die die Grundrezepte von Saucen etc. (S. 221–236) verlangen einige Geschicklichkeit und besondere Zutaten. Aber man sollte ich nicht entmutigen lassen.



Ich bin dann doch auf ein paar Rezepte gestoßen, die ich mir zutrauen würde, etwa der Pfannengerührte Eierreis und der Yangzhou-fried Rice. (S. 131) Auch das scharf angebratene Rindfleisch Yunnan-Art gehört zu den eher einfachen Rezepten.

Die schönen, professionellen Fotos zu den Rezepten machen natürlich Lust, sich ans Werk zu machen. Auf jeden Fall ist das Buch ein empfehlenswertes Lese- und Bilderbuch. Man erfährt sehr viel zur Esskultur in China. Zu den Xinjiang-Lammrippchen (S. 78) wird berichtet, dass Xinjiang eine Provinz hoch oben im Nordwesten Chinas ist. „Die Küche Xinjiangs spiegelt die ethnische Vielfalt der Bevölkerung wider.“ Dieses Rezept erscheint mir auch eher einfach zu sein. Die Küche Macaus wird im Text zu den Macau-Garnelen kurz vorgestellt. (S. 96) Auch wenn Wong den Begriff ‚Fusion‘-Gerichte eigentlich prinzipiell meidet, könne man bei der Küche von Macau doch von einer ‚Fusion‘ im engsten Sinn sprechen, „denn zu ihren typischen Zutaten gehören solche aus Südamerika, Afrika, Indien und Malaysia, natürlich in Kombination mit dem lokalen kantonesischen Kochstil.“

Lecker sind auch die Desserts in diesem Buch. Auch hierzu wieder bemerkenswerte Informationen. „Das Konzept, eine Mahlzeit mit etwas Süßem zu beenden, ist relativ neu in China und wohl dem westlichen Einfluss geschuldet. Normalerweise werden Süßes und Pikantes gleichzeitig gegessen, das mag Ihnen ungewohnt erscheinen, aber ich habe schon so manche Mahlzeit genossen, bei der süße kleine Küchlein neben gedämpften Hühnerfüßen stehen und abwechselnd als Hauptspeise verzehrt werden.“ (S. 202) Ein Rezept für geschmorte Hühnerfüße hat Wong auch in sein Buch aufgenommen. Warum? „Weil ich ein solches Rezept noch nie in einem Buch gesehen habe und ich der erste sein wollte, der es veröffentlicht.“ (S. 62) Die Hühnerfüße auf dem Teller sehen appetitlich aus, aber sie sind sicher nicht jedermanns Sache. So liest man sich durch dieses schön gestaltete Buch (rotes Halbleinen) und ist dann doch versucht, das eine oder andere auszuprobieren. Dazu zitiert Wong eine chinesische Redensart: „Mit Geduld und Beharrlichkeit ist alles möglich.“ (S. 9)