

TOP 5

DIE FARBEN UND AROMEN ASIENS



Auf- und anregende Düfte

Die Küchen des Fernen Ostens betören unsere Sinne mit auf- und anregenden Düften. Aus Thailand, aus China, aus Indien und anderen Regionen Asiens kommt eine Vielfalt von leckeren Speisen, die hierzulande rasch viele Freunde gefunden hat. Dass bei vielen Gerichten Frische grossgeschrieben wird, hat auch dazu beigetragen.

Zum Goldenen Drachen



- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | Zum Goldenen Drachen <i>Authentisch chinesisches</i>
Grossbasler Innerstadt; Auf der Lyss 14, 4051 Basel | 054 |
| 2 | Krone <i>Im Thaugarten</i>
Region Basel; Hauptstrasse 127, 4102 Binningen | 103 |
| 3 | Chanthaburi <i>Scharfes Lamm und sanfte Ente</i>
Kleinhüningen, Unteres Kleinbasel; Feldbergstrasse 57, 4057 Basel | 094 |
| 4 | Namamen Japanese Ramenbar
<i>Direkt am Weltraumbahnhof</i>
Kleinbasler Innerstadt; Messeplatz 1a, 4058 Basel | 083 |
| 5 | Nordbahnhof <i>Schön durchgeschärft</i>
St. Johann, Südwesten; Mühlhauserstrasse 123, 4056 Basel | 073 |

neu

Zum Goldenen Drachen

Authentisch chinesisch

Zugegeben, wir waren etwas skeptisch. Wer wie wir einige Jahre in China gelebt hat, weiss um die Unterschiede zwischen chinesischem Essen in China und ausserhalb Chinas. Dieses vermaledeite «Rind Szechuan» etwa kennt man im Reich der Mitte nicht, schliesslich gehört die Küche der Provinz Sichuan zu den grossen chinesischen Küchen und verfügt über eine Vielfalt an chilli- und pfefferscharfen Gerichten, die ihresgleichen sucht. Wer es süss mag, hält sich an die Schanghai-Küche. Die Pekinger wiederum lieben ihre Nudelgerichte und Variationen an gefüllten Teigtaschen (Dumplings). Wir sind also gespannt auf die Küche des «Goldenen Drachen».

Besitzer Sam Lan Kha stammt aus einer Kleinstadt in der Provinz Fujian gegenüber Taiwan. Er wuchs in Vietnam auf und kam 1977 als Flüchtling in die Schweiz. Bereits fünf Jahre später eröffnete er in St. Gallen ein China-Restaurant, danach zog es ihn nach Rheinfelden und nun wirtet er mit seiner Frau My Linh Kha-Huynh in Basel. Der «Goldene Drache» unterscheidet sich wohltuend von anderen China-Restaurants: Die Tische stehen in gebührendem Abstand voneinander, das Geschirr ist modern und ausser dem Regal mit den Jade-Figuren hat Familie Kha auf den üblichen Kitsch verzichtet. Als Erstes fällt die lange, einladende Bar auf, wo unser Besuch mit einem Tsingtao-Bier und italienischem Weisswein aus der überaus gut bestückten Weinliste beginnt. Derweil studieren wir die

Karte, die selbstredend «Rind Szechuan» führt, aber auch richtig chinesische Speisen wie «Poulet Kong Po», Peking-Ente und Dumplings mit diversen Füllungen. Auch die Seiten mit den vietnamesischen Spezialitäten enthalten alles, was uns in diesem Land schmeckt: die Rindssuppe «Pho» etwa oder Poulet in Pan-Nan-Blättern, Crevetten und frische Sommerrollen. Sanft lächelnd weist Besitzer Kha uns darauf hin, dass die Küche «europäisch angepasst» sei – was wir auch erwartet haben. Doch es sei hiermit festgehalten: Ausserhalb Chinas haben wir noch nie so authentisch gekochte chinesische Speisen genossen. Schon die gemischten Vorspeisen (Fr. 22.50 pro Person), bestehend aus Frühlingsrollen, knusprigen Wan Tan und Teigtaschen, überzeugen auf der ganzen Linie. Das Kong-Po-Poulet (Fr. 29.50) war perfekt in

seiner Schärfe, das Rind vom Hot Stone (Fr. 35.–) schön würzig und die knusprigen Crevetten an Sesam (Fr. 38.–) auf den Punkt gebraten. Der Mangold ist aus dem Wasser gezogen und somit genauso saftig, wie es sich gehört. Die Reismudeln mit Crevetten und Schweinefleisch und der gebratene Reis runden unser Mahl ab.

Ja, wir kommen wieder – und dann gibt es ein vietnamesisches Pho. *pst*

Auf der Lyss 14, 4051 Basel
Fon 061 333 11 50
www.goldenerdrachen.ch
mo-sa 11.30–14.30 & ab 18 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen
sowie drei Wochen im Juli
HG Fr. 25.50–43

h m t v

  Basel, Universität, Linien 3, 30, 34
Die Farben und Aromen Asiens: Rang 1