

Einkehren

Das Geheimnis des Poulet Lemon



Freundliche Menschen, exotische Düfte. Der «Goldene Drachen» auf der Lyss in Basel gehört zu den besten Restaurants der Schweiz. Foto Stefan Leimer

Von Peter de Marchi

Der «Goldene Drachen» ist im Hochglanzsegment angekommen. Vor zwei Wochen wurden in einer Beilage der *Sonntagszeitung* die besten exotischen Restaurants der Schweiz vorgestellt; einziger Vertreter aus Basel war unser Chinese auf der Lyss. «Uff der Lyss» hiess das Restaurant bis vor Kurzem noch, beim Interieur war alles ein wenig schwer, schwere Holztische, schweres dunkles Täfer. Aber: «Uff der Lyss» gab es die besten Spaghetti und Risotti ai frutti di mare nördlich des Alpenkamms – und sonst solide Schweizer Kost.

Das Interieur ist luftiger geworden, dezenter fernöstlicher Charme ohne Schnickschnack. Und dass der «Goldene Drachen» zu den Besten der Schweiz gehört, ist keine Übertreibung. Die gemischte Vorspeisenvariation (Fr. 24.–) mit Frühlingsrollen, Riesencrevetten im Teig und frittierten Teigtaschen entführen den Gaumen mit einer betörenden Vielfalt an fremden Geschmäckern tief in den Fernen Osten.

Der Sohn entdeckt mit einem Blick sein chinesisches Lieblingsgericht: Poulet Lemon (Fr. 34.–), in einer Panade gebackene Hähnchenstücke an

einer zarten Zitronensauce. Die Basler Variante hält locker mit denen mit, die er aus Asien kennt. Zugegeben, wenn ich zum Chinesen gehe, bin ich ziemlich einfach gestrickt: Ente muss auf den Tisch, im «Goldenen Drachen» Pekingente mit Pfannkuchen, Gurkensreifen und Frühlingszwiebeln (Fr. 45.–). Ein Gedicht: aussen knusprig, innen zart. Meine Frau entscheidet sich für das Rindfleisch «Hot Stone» (Fr. 37.50). Nur so viel: Das Rindfleisch im «Goldenen Drachen» verbindet sich wunderbar mit den exotischen Geschmäckern und zerfliesst auf der Zunge. Dazu empfiehlt sich ein kühles Tsintao Bier oder eine Flasche roten Epesses (Fr. 57.–).

Der Wirt, Herr Kah, ist ein sehr freundlicher Mensch, der seine Gäste bei Tisch noch begrüsst. Nur das Rezept für das Poulet Lemon will er partout nicht rausrücken. «Ich beziehe die meisten meiner Zutaten direkt aus Hongkong», sagt er. Will heissen: So authentisch kriegt man das zu Hause eh nicht hin. Dann wollen wir mal googeln.

«Goldener Drachen», Basel.
Auf der Lyss 14. Öffnungszeiten:
Mo–Sa 11.30–14.30 Uhr, abends ab 18 Uhr,
So geschlossen. Tel. 061 333 11 50
www.goldenerdrachen.ch