



Kulturmix
Moderne
Einrichtung und
traditionelles
Essen.

Saigon an der Sihl

Restaurant Saigon

**Sihlstrasse 97
8001 Zürich
Tel. 044 210 05 85**

Vorspeisen: Banh Xeo, Vietnamesische Crêpe mit Mungosprossen und Schweinefleisch, 18.50 Fr.

2 x Hauptgang: Phô, Reisnudelsuppe mit Rindfleisch je 18.50 Fr.

2 x Getränke: Saigon Beer, 5 Fr.

2 x Café Sua, Vietnamesischer Kaffee: je 6 Fr.

Wir haben bezahlt zu zweit: 87.50 Fr.

Essen: [Icon: 10 plates]

Ambiente: [Icon: 3 eyes]

Service: [Icon: 3 suns]

Gäste: [Icon: 4 people]

Neueröffnung:

Ende Mai eröffnen die Besitzer des «Saigons» ihr drittes Lokal in der Stadt. Das Restaurant «Chez Nhan» wird sich wie der alteingesessene Take-away «Petit Saigon» im Kreis 3 bei der Schmiede Wiedikon befinden.

GASTRO → 20 Kilo Knochen kochen. Nur so wird es eine richtige vietnamesische Suppe.

fabienne.notter
@ringier.ch

Das Leben ist zu kurz, um eine schlechte Suppe zu essen.» Mit diesem vietnamesischen Sprichwort locken die Betreiber des Restaurants Saigon ihre Gäste.

«Dafür kochen wir jeden Tag 20 Kilogramm Knochen aus», erklärt uns die Besitzerin und Halbvietnamesin Sabrina Marbacher. Daraus wird der Fond für die traditionellen Suppen hergestellt. Denn im Saigon ist alles selbst gemacht. Keine Bouillon, keine Fertigprodukte.

Klar, dass wir uns diese Suppe nicht entgehen lassen wollen. Wir entscheiden uns für eine Phô: eine Reisnudelsuppe mit Rindfleisch – und die Speise schlechthin in Vietnam. Dort wird sie sogar zum Frühstück gegessen. Dazu wählen wir eine der zahlreichen Vorspeisen aus. Zum Glück ist jedes Gericht auf der Speisekarte abge-

bildet, sonst hätten wir kaum gewusst, was uns bei «Banh Xeo» erwartet.

Wenige Minuten später serviert uns die Kellnerin den ersten Gang: **Eine überdimensionale Crêpe, gefüllt mit Mungosprossen und zart gegartem Schweinefleisch.** Als meine Begleitung und ich gleich zu den Stäbchen greifen und loslegen wollen, hält uns die Besitzerin zurück. «Moment, ihr seid nicht beim Chinesen. Hier essen wir anders.»

Brav befolgen wir ihre Anweisung. Zuerst teilen wir den Riesenpfannkuchen in mehrere Stücke, nehmen ein Salatblatt zur Hand und geben die Füllung hinein. Dann mit frischen Kräutern würzen und zu einer Salatrolle formen. **In Fischsauce tunken – und ab in den Mund.** Fein und grosszügig berechnet. Eine Portion reicht gut für

zwei Personen. Jetzt sind wir gespannt auf die berühmte Suppe. Dampfend kommt sie aus der Küche, begleitet von einem Teller mit Koriander, Minze und Mungosprossen. Obwohl die Suppe schon sehr würzig riecht, geben wir die Zutaten – ganz vietnamesisch – hinzu. **Die Suppe schmeckt wunderbar, und wir können dem Leitspruch des Restaurants nur beipflichten.** Zum Schluss trinken wir noch einen starken viet-

namesischen Kaffee. Verfeinert wird er mit Zucker und Kondensmilch und schmeckt im Sommer auch als Eiskaffee.

Unser Fazit: Wer Lust auf frisches asiatisches Essen hat, das leichter ist als die chinesische oder thailändische Küche, der ist beim Vietnamesen an der Sihl genau am richtigen Ort. ●

«Ihr seid hier nicht beim Chinesen.»

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinakademiker Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

Viva l'Italia

VOLLMUNDIG → Die Basilicata ist eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens. Die Region liegt zwischen Kampanien und Apulien an der Sohle des Stiefels und kann trotz geringer Fläche eine grosse Spezialität aufweisen: die uralte Rebsorte Aglianico, die körperreiche Rotweine mit Lagerungspotenzial hervorbringt. Der Armând 2003 des Produzenten Alovini besticht mit schönem Granatrot und intensiven Beerenaromen, Noten von Schokolade und etwas Kaffee. Vollmundig eignet er sich besonders zu Braten, Grilladen oder reifen Hartkäse.

Armând 2003 Aglianico del Vulture DOC Basilicata, Italien, 29.80 Franken
Erhältlich bei **Gentner Weine Limmatquai 6, Zürich**



Das Gebirge Vulture im Nordwesten der Basilicata.

GUT ZU WISSEN

Der ideale Aperitif

In England gilt Sherry als traditioneller Eröffner, in Frankreich Champagner und hierzulande Weisswein: Wichtig ist, einen appetitanregenden, lebendigen Wein zu wählen. Denn schwere Tropfen verlangen nach Essbegleitung und der Apéro soll nicht mit dem Hauptwein konkurrieren.