

Sterneküche in Singapur



Kulinarische Einladungen mag ich immer sehr. Da ich täglich bei irgendeinem Hawker einheimisch esse, ist jede Abwechslung davon großartig.

Also auf zum gemeinsamen Showcooking von Sternekoch Oliver Röder vom Bembergs Häuschen in Euskirchen und dem lokalen Hawker-Koch Xu Zhen Kai vom Roast Paradise im „Old Airport Food Centre“. Ich darf dabei sein, wie zwischen den beiden ein kulinarischer und kultureller Austausch auf diplomatischer Einladung in der Residenz des deutschen Botschafters in Singapur stattfindet.

Xu Zhen Kai ist berühmt für sein Char Siew, mariniertem Schweinefleisch aus dem Bauch oder Nacken. Er bereitet das kantonesische Gericht in einem speziellen Ofen zu und diesen hat er zum ersten Mal aus seiner eigenen Küche ausgebaut und in die deutsche Residenz gebracht, um die traditionelle Spezialität dort zuzubereiten.



Sehr warm war es draußen bei 30 Grad Hitze direkt neben einem offenen Ofen. Aber wir starrten alle total gebannt auf das Prozedere, wie die Fleischstücke immer wieder neu bestrichen, eingetunkt und aufgehängt wurden. Es war köstlich! Das Fleisch ganz zart und dazu die krosse Kruste wie bei Mamas Schweinebraten.

Oliver Röder hatte eine andere Überraschung für uns parat: Herrengedeck. Ochsenfleischragout in Filorollen gefüllt mit einer Banderole umwickelt. Sieht also aus wie eine Zigarre und wird auch in einem Aschenbecher serviert. Das Cognacglas dazu ist mit einer Sauce gefüllt, die zwischen den Bissen genippt wird. Außergewöhnlich und sehr lecker. Während der Meisterkoch die Röllchen füllt, erzählt er von seiner Ankunft am Flughafen Changi: „Die mitgebrachten Lebensmittel waren überhaupt kein Problem. Aber als die Zöllner die vielen Messer im Gepäck gesehen hatten, wurde doch nachgefragt.“

Die Küchenparty entwickelte sich auch zum Deutschkurs. Uns wurde das besonders delikate „Pfaffenstück“ bei Geflügel angepriesen. Nichtswissende Blicke bei allen Anwesenden. Die singapurischen Foodblogger amüsierten sich darüber, dass selbst die Deutschsprachigen keine Ahnung hatten. Die Erklärung dazu ist, dass es wahnsinnig aufwendig ist, diese zwei kleinen und besonderen Stücke aus dem hinteren Bereich des Rückens herauszuschneiden. Also wird es kaum gemacht und ist darum ziemlich unbekannt. Das hat noch alles in der Küche stattgefunden und die Stimmung war super, die beste Stimmung herrscht eben immer in der Küche. Beim gesetzten Essen haben dann alle mit Hand angelegt, angerichtet und die Teller aufgetragen. Die Atmosphäre war gesprächig und locker und wir waren alle gespannt auf das Hauptgericht.

Mit einer Sauce deren Inhalte ich nicht mehr alle erinnere, war es ein Gedicht. Um satt zu werden, braucht man viele der

kleinen „Pfaffenstücke“, aber Oliver Röder hat sich nicht lumpen lassen. Zusammen mit der Nussbutter ist dieses kulinarische Gedicht nicht Weight Watchers geeignet, aber was soll's. Nachkochen werde ich das Rezept bestimmt auch nicht, Michelin-Küche kann nun mal nicht jeder. Muss aber auch nicht. Denn Oliver Röder hat es ganz gut in Singapur gefallen und er kommt bestimmt noch Mal wieder.