

Wanton Noodles de Luxe



Egal ob Dumpling, Xiao Long Bao oder Wonton – die Teigtaschen der chinesischen Küche sind sehr beliebt und das Angebot ist groß.



Im „Hong Kong Sheng Kee Dessert“ gibt es ab dem 7. November eine neue Kreation: Truffle Wonton.

Bisher hatte ich Trüffel nicht mit der chinesischen Küche in Verbindung gebracht und die Marketingmanagerin Emily wusste auch nicht genau zu erklären, warum Chefkoch Chan sich diese Version ausgedacht hat. Doch nach erstem Zögern und kurzem Nachdenken ist ihr dann die zu Singapur passende Antwort eingefallen: „Man wollte etwas Besonderes und Wertvolles anbieten.“

Jepp, das ist gelungen, trotzdem war ich skeptisch beim Probeessen. Zu oft nervt der Duft der beliebten Trüffel-Fries in der Nase. Mit Trüffelpulver bestreute Pommes werden in den Bars zum Drink bestellt und riechen sehr extrem.

Aber zurück zum Tasting, Gang eins: Trüffle-Wanton-Nudel-Suppe. Genial! Nur ein Hauch von Trüffelgeschmack, der großartig zu der Füllung mit Prawn und Fleisch passt. Die Brühe wird nach einem geheimen Rezept mindestens drei Stunden gekocht und schmeckt besser als manch andere die ich schon probiert habe.



Siew Mai und Char Siew Pau

Dann kam ein Trüffel-Siew Mai auf den Tisch. Sie gehören normalerweise nicht zu meinen Favoriten, aber die Trüffelnummer hat diese traditionell mit Schweinefleisch gefüllten Teigtaschen ein paar Plätze nach oben wandern lassen. Die gedämpften Char Siew Pau waren ohne Trüffel zubereitet und auch gleich nicht mehr so lecker. Mittlerweile bin ich verwöhnt. Aber es gibt noch die frittierten Trüffel-Wantons: Auch super, ich habe die Soßen weggelassen um den Geschmack genießen zu können.



15 Restaurants betreibt die Kette in Singapur und eines davon liegt bei mir um die Ecke – Glück gehabt!

Nachtrag 13. März 2019: Zum Lunch gestern dort gewesen, die Trüffelgerichte stehen nicht mehr auf der Karte. Hat sich geschmacklich wohl nicht durchsetzen können, schade.