

# Little Saigon

## Zunge auf Reisen

■ Das Eck-Restaurant in der Schwetzinger Vorstadt hat schon einige Länderküchen beherbergt, seit August residiert in der Seckenheimer Straße ein vietnamesisches Lokal, das "Little Saigon". Heller Bambus, Bast und zartes Grün geben dem ehemals biedereren Raum eine freundliche Leichtigkeit und das obligatorische Aquarium begrüßt den Gast gleich am Eingang. Mit den hellgrünen Tischläufern entsteht eine Art vietnamesischer Landhausstil.

Wir beginnen mit einer aromatischen Suppe, die mit Basilikum, ganz dünn geschnittener Rinderlende und mit sehr viel Reismudeln üppig bestückt ist (EUR 4.-). Und mit gedämpften Reisblättern, gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln und Fischsauce. Der Anblick erinnert zunächst verwirrenderweise ein klein wenig an Wurstsalat mit Zwiebelvinaigrette, zumal obendrauf tatsächlich (vorgeblich vietnamesische) Wurststreifen liegen, die stark an Lyoner erinnern. Vorsichtig probieren wir von den ungewohnten Dingen und die Erinnerung kommt beim Schmecken: denn, gedämpfte Reisblätter schmecken immer ein wenig klitschig. Die Zunge wagt sich weiter auf Reisen, nimmt knackige Sojabohnensprossen und Morchelstückchen wahr, die Sauce ist gleichermaßen vinaigretteartig und exotisch. Da ist Honigsüße, Peperonischärfe, Zitronengrassäure, frische Kräuterwürze. Hat man sich erstmal an die Konsistenz des gedämpften Reisblatts gewöhnt, ist es köstlich, ungeheuer vielfältig und erfrischend im Mund (EUR 5.50). Auch die dritte Vorspeise, Sommerrollen sind lecker und

frisch. Zwei dicke Reispapier-Rollen mit Krabben, Schweinefleisch, viel Sojakeimen, Salat und frischen Kräutern, werden in eine würzige dunkle Soße mit Erdnüssen und Chili gedippt (EUR 3.80).

Von den Hauptspeisen wählen wir die Ente "Little Saigon" (EUR 12.50). Eine große Portion knuspriger, erstaunlich zarte Ente auf knackigen Gemüsestreifen landet auf dem Stövchen, die Sauce fordert unsere Geschmacksknospen aufs äußerste: Wir schmecken Zimt, Sternanis, Kardamon? Hm. Nussig ... lecker! Die Hähnchenbrust mit Ingwer und Zwiebeln brodeln im Tontopf und schmeckt nach Ingwer – und das gründlich. Jede Menge frische Ingwerstreifen geben dem Ganzen Schärfe. Wir stellen fest: um mit dieser Menge klar zu kommen, muss man es wirklich mögen. Wir mögen es. Zudem wird dieser Wurzel ja euphorisierende Kräfte zugesprochen und das kann man brauchen an so einem kaltem Herbstabend. (EUR 10.50). Die Dritte im Bunde wagt sich beim Hauptgang an Spareribs in Karamelsauce. Obwohl erklärte Liebhaber der asiatischen Küche, haben wir das noch nie auf einer Karte gesehen und müssen es testen. Und es schmeckt. Süßscharfe Soße passt auch in der asiatischen Note gut zu Spareribs und was das ganze vollkommen macht: diese sind stäbchentauglich (EUR 10.50). Die Auswahl an Weinen ist noch sehr bescheiden, die Preise allerdings sind ebenso bescheiden. GSM

→ Little Saigon, Seckenheimer Str. 81, MA-Schwetzinger Vorstadt, 0621 40068690, Mo bis So 11.30 – 14.30 und 17.30 – 23.30 Uhr