

## „Tiramisu aus Matcha: Wir experimentieren“

Kurier, 25.4.2013, Karin Schuh

**Haubenkoch Simon Xie Hong eröffnet diese Woche am Naschmarkt sein drittes Restaurant. Im Interview mit dem Kurier spricht der gebürtige Chinese über seine neuen It-Limonaden des Sommers und präsentiert seine neuen Klassiker.**

Wer das neue Schmuckstück von Haubenkoch Simon Xie Hong am Naschmarkt betritt, kann die riesige Lampe aus bedruckten Stoffen im Eingangsbereich gar nicht übersehen. Durchmesser: imposante 5 Meter. Für die stylische Wahl der Einrichtung zeichnen sich die Architekten Birgit Eschenlor, Rupert Müller und der auserwählte Künstler Robert Thierry aus. Wie bereits berichtet, öffnet das ON-Market diesen Freitag, den 19. April ab 7 Uhr. Eine große Eröffnungsparty wird es erst im Herbst geben, wenn der Clubbereich im Keller fertig ausgebaut ist. Im Interview mit dem Kurier verrät Simon Xie Hong, dass der ehemalige Bar-Italia-Barkeeper Marco Pani die Cocktails mixen wird und dass auch teure Produkte wie Hummer sowie Kobe-Rind die Karte zieren wird.



Foto: ON

**Kurier: Das Resultat ist imposant. Werden Sie denn das Geld wieder rein bekommen?**

**Simon Xie Hong:** (lacht) Das hoffe ich. Die Preise sind vergleichbar mit jenen des ON in der Wehrgasse (**Anm: Hauptspeisen zwischen € 8.- und 15.-**) Allerdings werden wir am Naschmarkt auch teure Produkte wie Hummer, Kobe-Rind oder Ibérico-Schwein auf der Karte ausprobieren.



Marinierte Pilze in Chili-Limone mit Sesam - Foto: Anita Kattinger

### Wie lange haben Sie für die Planung gebraucht?

Ich habe erst vor einem halben Jahr den Entschluss gefasst, hier ein Restaurant zu eröffnen – unter der Bedingung die Fenster zu vergrößern, den Aufzugsschacht und die Zwischendecke raus zu reißen. Dieses Haus hat mich magisch angezogen – ich habe mich verliebt. Ich liebe den Naschmarkt: Hier wird jeder freudig aufgenommen. Nach dem Umbau ist der Raum wunderschön und mit Licht durchflutet. Alleine für die riesige Baldachin-Konstruktion haben wir einen Lampenschirmbauer, einen Lichttechniker und einen Schlosser gebraucht. Der französische Künstler Robert Thierry ist für die farbige Dekoration verantwortlich.



Asiatische Tapas: pochiertes Ei mit Wasabi, Vongole, Zander mit blanchiertem Pak Choi - Foto: Anita Kattinger

### Sie haben schon verraten, dass auf Ihrer Karte viel Fisch stehen wird. Was denn noch?

Stimmt: Schwerpunkt wird tatsächlich, wie man an der japanischen oder chinesischen Küste isst. Aber ich will unbedingt viel heimischen Fisch verwenden und diesem dann einen asiatischen Touch verleihen, wie Zander mit blanchiertem Pak Choi oder Tartar aus Seesaibling. Für Vegetarier wird es natürlich auch marinierten Tofu geben. Das Credo lautet: bekannte Gerichte eine asiatische Note geben. Das pochierte Ei mit asiatischen Gewürzen verfeinert oder ein grünes Tiramisu aus Matcha. Auch außergewöhnliche Fische wie den Degenfisch, der schwer zu bekommen ist, wird man gelegentlich auf der Karte finden. Wir wollen experimentieren, auch bei unseren Getränken. Wir wollen eine Institution werden!



Degenfisch: in Madeira als Espada bekannt. Schmeckt besonders intensiv und ist schwer zu bekommen. - Foto: Anita Kattinger

### Rund um Naschmarkt, Museumsquartier und Karmelitermarkt wird gerne Ingwer- oder Basilikum-Limonade geschlürft. Was sind Ihre neuen It-Drinks?

Mein Barkeeper hat sich drei ausgedacht: Unser Haus-Eistee aus Rotbusch-Earl-Grey-

Zitrone, ein kalter Kaffee mit Zucker und Kardamom abgeschmeckt (**Anm: vergleichbar mit dem griechischen Café frappé oder dem italienischen Caffè freddo**) und eine zarte Ingwer-Rosen-Limonade. Für die Getränke und die Cocktails ist Marco Pani verantwortlich, der unter anderem neun Jahre lang für die Bar Italia und zuletzt für Kolumbiens erstes Designhotel Cocktails kreierte. Wir kennen uns bereits seit zehn Jahren. Marco setzt auf Infusions: Cocktails, die aus selbst angesetzten, aromatisierten Alkohol und Sirups abgewandelt werden, wie Rosen-Wodka oder Ananas-Campari. Auf der Karte steht zum Beispiel unser Asiatico: der Wermut wurde mit Ingwer und Zimt angesetzt, die asiatische Version des Americano.



Beef Tartar mit Kapern, Oliven und Pak Choi - Foto: Anita Kattinger

**Sie haben bereits zwei Restaurants im 5. Bezirk und im 7. Bezirk. Wo werden Sie denn künftig am Herd stehen?**

Die nächsten Wochen werde ich sehr viel im ON Market am Naschmarkt sein und meinen japanischen Küchenchef unterstützen. Wir kennen uns bereits seit zehn Jahren, zuletzt kochte er in einem Luxus-Japaner in Sofia. Nach der Startphase werde ich ausschließlich im 5. Bezirk kochen.

[www.on-market.at](http://www.on-market.at)

Mo-So 7.00 – 2.00