

Vietnams Nr. 1 schließt: Adieu Meister Toan!

Abschied von Frankfurts bestem Vietnamesen

Er würzt mit Weisheit und kocht mit Seele. Toan, der vor über zwanzig Jahren von Brüssel nach Frankfurt kam, um hier in der Nähe des Zoos ein eigenes Restaurant zu eröffnen, hat sich mit einer besonders aromafeinen Küche beliebt gemacht. Im nächsten Jahr wird Toan 70, Zeit kürzer zu treten. Toan wird leider am 23. Dezember zum letzten Mal am Herd stehen. Wir sind sehr traurig, dass er geht. Wir sind aber auch froh, dass es einen solchen Koch wie ihn überhaupt gegeben hat.



Toan

Toan zeigt seit über zwanzig Jahren in Frankfurt, wie man mit Zitronengras, Ingwer und Minze so umgeht, dass daraus kein wirres Crossover, sondern ein präziser abgeschmeckter Genuss

voll großer Harmonie wird. Die Speisekarte besteht im Grunde nur aus Evergreens. Die aromatische Bac-Ha-Suppe und mehr noch die delikat-saftige und entbeinte Hähnchenkeule in Tamarinden-Sauce sowie die knusprige Ente in einer Sauce aus Ingwer und Soja gehören zu den Highlights von Toan. Immer ein Hochgenuss ist die knusprig geröstete Ente mit Crêpe, Lauch und Hoisinsauce.

Ingwer, Kokos, Curry, Minze, Basilikum und andere Kräuter und Gewürze mehr werden in den sensiblen Händen des vietnamesischen Küchenchefs Toan deutlich, aber nie überstrapazierend eingesetzt. Der kunstvoll gedrechselte Tintenfisch mit Knoblauch und würziger Saté-Kruste gehört zu den Klassikern der Küche. Die lackierte Ente auf heißer Platte mochten wir ebenso wenig missen, wie die gegrillten Garnelen im knusprigen Schinkenmantel mit Reispapier und Kräutern. Bei den Garnelen in der Mandelhülle begeistert eine Sauce, deren Rezept wir dem Altmeister bis zuletzt nicht entlocken konnten. Die Frühlingsrolle schmeckt so viel besser als überall. Bei der Sommerrolle mit Schwein, Garnele, Minze und Koriander müssen die Gäste ein wenig mitarbeiten – wer Zigaretten drehen kann, hat es leichter. Gegrilltes Hähnchenfilet mit frischem Zitronengras sowie Papaya- und Glasnudelsalat sind nach wie vor ebenfalls eine gute Wahl. Für uns ist/war Toan die Nr. 1 der vietnamesischen Küche in Frankfurt und darüber hinaus eine der sympathischsten Adressen. Seine Schwester Anh erklärt die Speisen in bestem Deutsch. Neben einigen bemerkenswerten französischen Weinen gibt es mit dem Le Colture auch einen ausgezeichneten Prosecco. Die gutmütigen Preise für Essen und Getränke haben es den Gästen leichter gemacht als dem Gastronom. In einigen Wochen wird an gleicher Stelle wieder ein Vietnameser einziehen und nach dem Umbau im neuen Jahr eröffnen. Der Betreiber Khanh Ngoc Luong führt das Lokal Ong Tao (Küchengott) am Dammgraben in der Nähe der Messe.

Ludwig Fienhold

14:30 & 18 – 23. Geschlossen: Samstagmittag, Montag.