

# Gault & Millau

Deutschland

2016

Der Reiseführer  
für Genießer

Jetzt mit  
**Premium-App &  
Web-Update**

Die besten Restaurants neu  
getestet und kommentiert

Die neuesten Genusstrends und  
aktuelle Hotelempfehlungen

CHRISTIAN



16 

JIN

80538 · Lehel · Kanalstr. 14

☎ (0 89) 21 94 99 70 · info@restaurant-jin.de

[www.restaurant-jin.de](http://www.restaurant-jin.de)

Gastgeber: Hao Jin

Küchenchef: Hao Jin

🕒 Mittags; Montag

Menu 49/79 € · à la carte 33/73 €

res.      

XX

Von trendigen Szene-Asiaten, wie sie in den vergangenen Jahren in unseren Großstädten hip wurden, ist dieses angenehm unpräzise Lokal ebenso weit entfernt wie vom „Chinesen um die Ecke“, wo die Gerichte Nummern statt Namen tragen. Jin spielt in einer Klasse für sich, er bietet seine Interpretation authentischer südchinesischer Küche auf Basis bester Zutaten.

Wenn gefüllte asiatische Teigtaschen auf der Karte stehen, ganz gleich, ob als Einlage in der Wan Tan-Suppe oder als Dim Sum, sollte man unbedingt zugreifen. Sie sind die Spezialität von Jins Frau, Stück für Stück liebevoll von Hand gefüllt und geformt. Am besten schmeckten uns in dieser Testsaason die Xiao Long Bao, eine Spezialität aus Jins Heimatregion südlich von Shanghai, die mit von Hand grob gehacktem Schwein und heißem Hühnerfond gefüllt sind. Die Suppen, der Stolz jedes chinesischen Kochs, sind ebenfalls zu empfehlen, von der Nudelsuppe mit ihrer Einlage von hauchdünnem, kurzgebratenem Charolais-Rind bis zur sauer-scharfen Suppe mit frischen Garnelen und seidigem Tofu, der Spitzpaprika Schärfe und Reissäure verleihen.

Von superber Frische präsentieren sich, wie bei jedem Asiaten, der auf sich hält, stets die Fische, vom Heilbuttfilet mit grünem Spargel und Okraschoten bis zum Kabeljau in hauchdünner Tempura-Hülle, der auf süß-sauren Karottensalat gebettet und mit einer kräftig abgeschmeckten Sesam-Sauce serviert wurde.

Immer auf der Karte stehen ein paar japanische Klassiker des Hauses wie Thunfischtatar mit Chilischärfe und knackigem Fliegenfischkaviar und Sashimi von überzeugender Frische und Qualität.

Weil in seiner Heimat traditionell jedes Teil vom Tier verwendet wird, spielen auch Innereien eine wichtige Rolle in Jins Küche. Die chinesische Antwort auf Foie gras ist seine hervorragende Entenleber, die ihre Röstaromen dem scharfen Anbraten im Wok verdankt und mit gerösteten Shii-Take-Pilzen, Spitzkohl, Chili und kandiertem Ingwer eine Delikatesse von komplexer Aromatik ist. An den traditionellen bayerischen Kalbskopf erinnert in seiner Machart Jins Interpretation von Schweinekinn und -schnauze, die vor dem Kochen in Meersalz eingelegt und an der Luft getrocknet werden, mit jungem Lauch und gerösteten Steinpilzen kommen sie säuerlich-herzhaft auf den Tisch.

Von der scheinbar einfachen Anmutung der Teller sollte man sich nicht täuschen lassen: Jins produktorientierte Küche entwickelt ihre Stärken am Gaumen, wenn ausgefeilte chinesische Küchentechnik und die raffinierte Aromatik der Fonds und Saucen zum Tragen kommen.

Desserts spielen, wie meist in Asien, keine große Rolle. Dafür lohnt sich das Studium der intelligent zusammengestellten Weinkarte, die in jeder Preisklasse auf den Küchenstil abgestimmte Flaschen bereithält.