

Kokossuppe oder Nummer 9 und Nummer 19



BOK-Suppe vom 10.05.2006

Die Geschichte der BOK-Suppe oder etwas Seemannsgarn?

Diese Suppe wurde mir seit Jahren immer wieder einmal von einem Freund empfohlen. Da er sie jedoch jedes Mal in so hohen Tönen lobte, hielt ich die Legende, die er um diese Suppe von BOK in Hamburg (Barthelsstraße 28, nach Umfirmierung heißt der Laden jetzt ‚Asia Imbiss wok‘) spann, für Seemannsgarn. Auch liegt das Schnell-Restaurant in einem Stadtteil, dem Schanzenviertel, der etwas abseits von meinen normalen Routen durch Hamburg war. Später kam erschwerend hinzu, dass es in diesem Teil der Stadt einfach keine legalen freien Parkplätze gibt.

Als besagter Freund aus einem Thailand-Urlaub zurück kam, erzählte er u.a. die folgende Geschichte: Gegen Abend sei er durch die Fressstraßen von Bangkok geschlendert und habe an einer mobilen Suppenküche, um die sich eine kleine Menschenmenge versammelt hatte, die Suppe des Tages bestellt: Kokossuppe. Schon der erste Löffel hätte ihn begeistert. Er sagte zu seiner Begleitung, eine bessere Suppe gebe es wohl kaum. Daraufhin soll sich aus der Menge ein Tourist mit den folgenden Ausspruch zu Wort gemeldet haben: „Doch, die von BOK in Hamburg ist besser. Bestellen Sie einfach Nummer 9 [Suppe] und Nummer 19 [Reis]“

Natürlich erzählte er diese Geschichte am Ende eines fürstlichen Mahls. Als wir uns dann aber wieder einmal trafen (um seine Wohnung leer zu räumen) bestand ich am Ende darauf, jetzt zu diesem ‚BOK‘ zu fahren und die legendäre Suppe zu testen. Aufgrund der Geschichte um diese Suppe rechnete ich mit allem: Der Laden ist seit Jahren geschlossen, wird gerade umgebaut oder hat ausgerechnet heute seinen Ruhetag. Ganz so schlimm kam es dann nicht: Wir fanden weit und breit keinen Parkplatz. Klar, wir waren ja auch etwas optimistisch an die Sache herangegangen und mit dem Möbelwagen (es war ‚nur‘ ein langer Sprinter) vorgefahren. Nach einem länglichen Spaziergang kamen wir dann doch noch an und der Laden hatte auch noch geöffnet. Jedoch sah die zwei Stufen tiefer gelegte, mit Milchglas blickdicht verschlossene Tür eher wie ein Lieferanteneingang eines anderen Etablissements aus.

Durch die Tür in den Souterrain eingetreten, kamen wir in einen Raum, der mit weißen Kacheln verblendet war. Dunst von Essen und Fett lag in der Luft. Eine Edelstahl-Theke trennte durch ihre Höhe eindeutig den Kunden- von dem Kochbereich. Der Laden hatte einen Hauch von ‚Bladerunner‘. Als wir uns zur Theke gedrängt hatten, fragte die authentisch aussehende Köchin/Kellnerin/Kassiererin nur ‚Ja, bitte‘. Worauf die anderen, hinter ihr werkelnden Köche kurz inne hielten, um die Order gleich abzufangen und umzusetzen.

Ich bestellte Nummer 9 und 19, zweimal. Bei der 19 hatte die gesamte Küchenmannschaft ein ganz breites lächeln auf dem Mund und ungefähr ein viertel der Kundschaft drehte sich zu mir um. Nein, es war nicht das Viertel, mit dem man sich unbedingt assoziieren möchte, aber wir sahen ja auch nicht besser aus, nach einem ganzen Tag ausmisten. Der Clou war, dass es schon seit Jahren gar keine Nummer 19 mehr gab, sondern man konnte einfach Reis zur Suppe bestellen. Durch die Nummer 19 war ich

Kokossuppe oder Nummer 9 und Nummer 19



Küche Aisia Imbiss wok. Das Original mit den Originalen!

sofort als der Stammgast erkannt, der ich später erst noch werden sollte. Wie in allen Restaurationen wurden wir als Stammgäste sofort bedient, natürlich erst nach dem Bezahlen versteht sich: Der Reis kam aus einem großen Topf, der wiederum in einem noch größeren Plastik-Topf ruhte, einer Wärmehalte-Hülle und wurde in eine Reisschale abgestrichen. Die Suppe wurde mit einer, für eine Portionsgröße eigentlich zu kleinen Kelle aus einem viel zu kleinen Topf geschöpft. So groß wie der war, ließen sich da maximal sechs Portionen daraus abfüllen. Nach der Suppe kamen noch ruck-zuck ein paar geschnittene Champignons und ein paar saftige, grüne Blätter unbekannter Art [Koriander] darüber. Wir suchten uns einen sauberen Löffel aus dem Besteckkasten und drängelten uns durch die Kundschaft in den hinteren Teil des Ladens, wo es zumindest von vorne aus so schien, dass es dort einen freien Stehplatz geben könnte. Letztendlich fanden wir einen Platz an einem Bord und konnten die Suppe genießen: Was mich dort erwartet war eine geschmackliche Sensation: Scharf war die Suppe, auch hatte sie einen fruchtigen ‚Touch‘. Tauchte man den ansonsten ziemlich geschmacklosen Reis in die Suppe konnte man das ganze Wunderwerk genießen: Die Textur von Reis und Hühnerfleisch mit den zarten Brocken von Aubergine und Zucchini mit Teilen der frischen Champignons und Koriander (die oben beschriebenen Blätter). Als ich meine Suppe aufgegessen hatte, bestellte ich mir gleich noch einmal die 9 und 19, nur um zu sehen, ob es der unbändige Hunger nach einem Tag körperlicher Arbeit oder wirklich eine so beeindruckende Kombination von Lebensmitteln war.

Der Topf hatte sich in der Zwischenzeit wieder gefüllt: Immer, wenn die Suppe zur Neige ging, wurde wieder etwas frisches Gemüse nachgefüllt oder ein wenig Hühnerfleisch. Gewürzt wurde mittels mehrerer, in einem Zug ausgeführter, Griffe mit der Schöpfkelle in diverse, gewürzgefüllte Schalen ohne jegliche Beschriftung: Weißes Pulver (Glutamat?), rotes Pulver (Chili?), beiges Pulver (Galant?) und wiederum weißes Pulver (Speisestärke?) wurde auf einmal mit der Schöpfkelle untergerührt.

Und es war eine beeindruckende Kombination. Bei der zweiten Tasse analysierte ich schon den Inhalt und wusste, das nächste Projekt ist diese Suppe, auch wenn mir zu diesem Zeitpunkt noch völlig unklar war, wie ich je diesen Geschmack erreichen soll. Nach vielen vergeblichen Versuchen bekam ich den Tipp: „Du brauchst Tom Ka-Paste“. Bei einem großen chinesischen Lebensmittelhändler fand ich dann auch die ‚Instant Sour Spicy Coconut Paste (Tom Ka Kai)‘, a.k.a. Tom Ka-Paste. Kaum hatte ich an der Paste gerochen, da wusste ich, dass sie das magische Gewürz enthält. Die Liste der Inhaltsstoffe stellte dann klar, dass es neben Kokosraspel, Limonensaft, der Galant war, der den charakteristischen Geschmack verlieh und dass entgegen vieler Rezepte, keine Tamarinde benötigt wird. Damit war das Rätsel gelöst, mit der Paste war es leicht die Kokossuppe zu kopieren. Um die Paste zu ersetzen brauchte es dann nur noch eine entsprechende Reibe (Ceramic Grater von Kyocera) und die entsprechende Kraft. Alle Versuche, die frischen Zutaten durch getrocknete und gemahlene (Zitronengras, Galant) oder eingelegte (Koriander) zu ersetzen, wurden der Suppe nicht gerecht.

Kokossuppe oder Nummer 9 und Nummer 19



Vorbereitete Zutaten (22.09.2006)

In einem großen Topf:

- 20 ml Olivenöl
- 3 Schalotten (klein gehackt)
- 500 g Lauch (Ringe)
- 150 g Frühlingszwiebeln (kleine Ringe)

erhitzen, dann mit den

5 mittelgroße Chilischoten, entkernt, sehr klein gewürfelt leicht glasieren.

Jetzt die Flüssigkeit dazugeben:

- 1 l Kokos-Milch
- 0,5 l Vollmilch
- 80 ml Olivenöl

und zum Kochen bringen. Erst dann (sonst flockt die Milch aus!) die

600 g Hühnerbrust-Filets, in kurze Streifen geschnitten

hinzugeben und immer weiter kochen lassen. 5min später das Gemüse:

- 400-500 g Zucchini (Segmente, 6tel Kreis)
- 400-500 g Auberginen (Segmente, 8tel Kreis)
- 200 g Champignons, mittelgroß, 6tel Segmente

1 Dose Bambussprossen, rechteckig geschnitten, Flüssigkeit abgegossen

und einen Teil der Gewürze:

- 4 Zitronengräser (in 3cm lange Stücke geschnitten und gequetscht)
- 1 Esslöffel Sambal Oelek

dazugeben.

So lange kochen, bis die Zucchini und die Auberginen weich sind, ca. 15-20min.

Dann zum finalen Würzen:

- 2 Galant-Knollen, zerrieben, ohne Fasern
- ½ Bund Koriander, Blätter waschen und abzupfen und hacken, Stängel verwerfen
- 2 Limonen (Saft von (entspricht 100ml))
- 1 gehäufte Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer, gemörsert

Alles gut umrühren.

Zum Servieren eignen sich Tellerportionen am besten. Hierfür insgesamt

300 ml Reis, gekocht

vorhalten bzw. gleich in die Teller (vorgewärmt) aufteilen. Dann vorsichtig die Suppe darüber geben. Dabei möglichst viele der Limonengras-Stängel aussortieren.

Zur Dekoration zuerst die

100 g Champions, mittel bis groß (dünne Scheiben)

über die Suppe geben und dann den

½ Bund Koriander, Blätter waschen und abzupfen, Stängel verwerfen

Kokossuppe oder Nummer 9 und Nummer 19

Vorgewärmte Teller scheinen für ein Steh- bzw. Schnell-Restaurant untypisch, jedoch ist bei BOK der Andrang derart groß, dass die Suppenschalen und ihre Unterteller eigentlich immer heiß aus dem Geschirrspüler kommen! Die etwas andere Art vorgewärmtes Geschirr zu haben.

Postscriptum

Mittlerweile gibt es, über die Stadt verteilt, zahlreiche Filialen von BOK, im Bahnhof von Hannover gibt es einen ‚city BOK‘ etc. In keiner dieser Außenstellen ist jedoch die Kokossuppe von der gleichen, hohen Qualität, wie in dem ursprünglichen Laden in der Bartelsstr. 28, der jetzt unter dem Namen ‚Asia Imbiss wok‘ (ja, klein geschrieben) firmiert. Nach dem Grund für die deutlich bessere Qualität befragt, antwortete der ‚Chef-Koch‘: „Hier wird mit Liebe gekocht“. Letzten Mittwoch muss er unter akutem Liebeskummer gelitten haben... Wenigstens habe ich durch die daraus entstandene Diskussion über die Suppe noch einige Tricks aufschnappen können: So weiß ich jetzt, dass bei allen denjenigen, bei denen die Milch ausflockt, die Temperatur der Milch zu niedrig war, als das Hühnerfleisch in den Topf gegeben wurde (schon in der letzten Version stand da Milch zum Kochen bringen!)

Das man relativ große Salz-Mengen für einen vollen Geschmack benötigt, wurde überdeutlich, als wir für eine Feier (und was für eine), das 10-fache Rezept gekocht und mit 10kg(!) Reis serviert haben.