









## Binh Minh

Ostend, Ostendstraße 61, Tel. 90431124, [www.binh-minh.de](http://www.binh-minh.de), ☎ Mo-Fr 11.30-14, 18-23, Sa/So 18-23 Uhr,   DI/MC/VI/ec-cash,     50/15,  Parkhaus Zoo-Passage,  Linie 11, Bus 31 Zobelstraße, S1-6/8/9 Ostendstraße

### Will hin

Das mit klaren Linien und geraden Möbeln modern eingerichtete Binh Minh überzeugt durch freundliche Bedienung und schnelle, köstliche Küche. Wir beginnen mit Binh Minh Salat (5,50 €), bei dem Meeresfrüchte und Glasnudeln dekorativ auf einem Bananenblatt gestapelt werden. Das Dressing ist fruchtig scharf und kitzelt förmlich bisher ungekannete Bereiche der Geschmacksnerven. Ebenso sind die zahlreichen Suppen eine Erfahrung wert: „Canh chua tôm nuoc dua“ (4,50 €) provoziert den Gaumen mit einer Mischung aus cremig-milder Kokosmilch und feurig-scharfer Paprika, die darin gegarten Scampi sind weich und angenehm. Viele dieser Suppen werden auch als Hauptgang und somit als vollwertige Mahlzeit angeboten. Die folgende lackierte Ente (14,50 €) macht ihrem Namen alle Ehre: Im Ofen langsam gegart und dabei unermüdlich mit Bratensaft eingepinselt, erhält sie eine lackierte, glänzende, feste Oberfläche. Das gedünstete, knackige Gemüse ist mit Ingwer,

Limette und Koriander gewürzt. Unbedingt zu probieren ist auch Garnelenpfanne in Tammarindensauce (15,50 €): Ein säuerlicher Geschmack, der ein wenig an Zitronensaft und Rosine erinnert, gibt diesem Gericht die typische Note. Die Garnelen wurden auch hier auf den Punkt gegart und üppig portioniert. Das im Wok geschwenkte Rinderfilet in Zitronengras und Kokosmilch (9 €) ist nichts weniger als zartes Fleisch in delikater Sauce. Auch hier ist die Komposition aus säuerlich mildem Zitronengras, cremig fruchtiger Kokosmilch und weiteren asiatischen Gewürzen ausgesprochen wohlschmeckend. Zum Dessert bietet das Binh Minh frisches Obst (13 € für zwei Personen), hier werden unter anderem Ananas, Mango, Litschi und Papaya serviert. Ein kleines Highlight am Tisch ist die flambierte Ananas mit Eis (5 €): Gebackene Ananasscheiben werden mit brennendem vietnamesischem Schnaps und Zucker übergossen und bekommen so eine kräftig süße, karamellisierte Note. *Christian Uebach*

► Vietnam & Korea (Rang 10)