

RESTAURANTTIPP

COMBO im Münster-Center

Geheimtipp COMBO

Aufgabenteilung: Thi Xuyen Le steht für den freundlichen Service, während Ehemann Quoc Huy Dinh in der Küche steht

Was Stammgäste schätzen:
die kreative Asienküche zu
bezahlbaren Preisen

Sushi in Spitzenqualität wie bei hochpreisigen Japanern

Zugegeben, dieses Restaurant hätten wir ohne Empfehlung nie besucht. Das *Combo* liegt in einer unbedeutenden Nebenstraße Derendorfs, im Erdgeschoss eines eher unansehnlichen 70er-Jahre-Gebäudes. Aber: Schön, dass jemand uns das *Combo* empfohlen hat. Wir haben es dreimal besucht, empfehlen es gern weiter und werden

der Eröffnung 2009 kommen, als das vorher dort beheimatete Restaurant *Gatto Verde* nach Unter-rath wechselte.

Ehemann Quoc Huy Dinh (47), der in der Küche das Sagen hat, kam als 20-Jähriger nach Düsseldorf, wo er seine spätere Frau kennenlernte.



Chef in der Küche: Quoc Huy Dinh

dort auch in Zukunft immer wieder mal zu Gast sein. Was uns überzeugt: Die Küche ist kreativ, vietnamesisch-japanisch, die Zutaten sind von allererster Qualität und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist bemerkenswert.

Die sehr freundliche Thi Xuyen Le (47), gebürtige Vietnamesin und seit 1976 in Düsseldorf, kümmert sich um die Gäste, von denen ein hoher Prozentsatz zu Stammgästen zählt, die zum Teil seit

Dinh, sympathisch offenes Lächeln, ist als gelernter Schreiner ein Quereinsteiger. Ein Freund hat ihn alles über Sushi gelehrt. Irgendwie fand er Gefallen daran und dann war es auch nicht mehr weit bis zur Liebe zum Kochen allgemein. „Bei uns in Vietnam ist es so, dass man das Kochen ja eher der Frau überlässt“, lächelt Dinh und erklärt damit, weshalb die Entscheidung zur Selbständigkeit mit einem Restaurant dann doch ein wenig gedauert hat.

Bevor das Paar das *Combo* eröffnete, kochte Quoc Huy Dinh unten im *Seven's*, danach einige Jahre mit eigenem Stand im Gourmet-Souterrain von Karstadt.

Wir haben zuletzt im *Combo* ein Gericht aus dem Tontopf genossen, das wir an dieser Stelle gleich empfehlen möchten: Nebraska-Beef und Gemüse, das Fleisch quer gegen die Faser geschnitten, blanchierte Zwiebeln, weiche Bambussprossen, Knoblauch und Chili. Dinh bereitet das im Wok zu und lässt im Tontopf nachziehen. Das Gericht kostet 15,90 Euro und ist jeden Euro wert.

Mehr als die Hälfte der Gäste, schätzt „Frontfrau“ Thi Xuyen Le, deren Name so viel wie „Vorbeifliegende Taube“ bedeutet, kommt wegen des Sushis. Das ist hier mindestens von der Spitzenqualität, die man bei den zum Teil hochpreisigen Japanern in der Klosterstraße erwarten darf, aber deutlich günstiger. Zwei Stück „Maguro“ (das feine Bauchfleisch vom Thunfisch) kosten 5,90 Euro, das Thunfisch-Tatar „Spicy Maguro“ 5,40 Euro. Eine Besonderheit ist der „Unagi“, gegrillter Aal mit einer hausgemachten Sauce (2 Stück 5,90 Euro), für die Koch Dinh unter anderem bestes Sojaöl, Algen und Ingwer verwendet.



Von außen unscheinbar – das Combi im Derendorfer Münster-Center

Große Klasse ist auch die „Pho bò“, die klassische vietnamesische Suppe mit bestem Rindfleisch (8,90 Euro), die 15 Stunden köchelt. Das Fleisch ist, wie der Koch uns glaubhaft versichert, wie jegliches Fleisch im *Combo* hormonfrei und von bester Provenienz. Auch den gegrillten Lachs (14,90 Euro) haben wir probiert. Dinh bereitet ihn mit hausgemachter, frischer Tomatensauce zu, leicht pikant, dazu Reis und feingeraspelten Spitzkohlsalat.

„Die Sauce muss lang kochen und man muss dabeibleiben, damit es gelingt.“ Eine durchaus sättigende Sashimi-Portion mit drei verschiedenen Fischarten bietet das *Combo* für günstige 12,90 Euro an.

„Ich bemühe mich, den Fisch, auch den Thunfisch, überwiegend als Angelfisch zu kaufen“, sagt der *Combo*-Chef, „in jedem Fall akzeptiere ich nur die allererste Qualität.“ Seine Frau ergänzt: „Ist etwas



Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten mit Ingwer-Koriander-Sauce und knackigem Gemüse aus dem Wok

nicht in der Güte erhältlich, wie wir sie erwarten, streichen wir das Gericht lieber vorübergehend von der Karte.“

Die Karte ist übersichtlich und wird ergänzt durch Tagesgerichte, die mit Kreide auf einer Tafel stehen. Quoc Huy Dinh kocht einfach, wie es in Vietnam üblich ist, die Gar- und Kochtechniken sind deutlich die seines Geburtslandes. Und er experimentiert sehr gern. Das kommt in diesem

umhüllt und mit einem Honig serviert. Der ist versetzt mit frischem Ingwer, der gerieben, getrocknet und geröstet und dann mit dem Honig vermischt wird. Nur 3,90 Euro – und so viel großartiger Geschmack.

Großer Beliebtheit erfreut sich das Fondue für 49,50 Euro pro Person. Als Vorspeise gibt es Sushi-Variationen und danach bereitet der Gast selbst zu: dünn geschnittenes Premium-US-



Iberico-Secreto, im Tontopf gegart, mit Taro-Kartoffeln, frischen Ginkgonüssen und Krautsalatbeilage in Sesam-Vinaigrette

Frühjahr wieder Gästen zugute, wenn die neue Speisekarte steht. Eine Besonderheit verrät der Qualitätsfanatiker Dinh uns schon: „Wir führen zusätzlich Sushi ein, das mit vietnamesischen Reisblättern umwickelt ist – für die Gäste, die Algen nicht so sehr mögen.“ Für die Füllung will er Lachstatar oder Thunfisch verwenden.

Die Liebe zum Detail zeigt sich auch beim Dessert: Die gebackene Banane, die man „beim Chinesen“ gar nicht mehr essen mag, ist im *Combo* eine Delikatesse. Die Biobanane (!) wird nur von einem feinen knusprigen Teig, Tempura-ähnlich,

Nebraska-Beef (hormonfrei), frisches asiatisches Gemüse, Pilze und Reisnudeln.

Einziger Nachteil beim *Combo* ist eventuell die schwierige Parkplatzsuche, doch das gilt woanders auch. Da es auch ein Problem sein kann, einen Tisch zu ergattern, sollten Sie reservieren.

Combo

Rheinbabenstr. 5

40476 Düsseldorf

Tel: 0211 - 440 36 77

www.restaurant-combo.de

Lust AUF DÜSSELDORF

Das Beste aus der schönsten Stadt am Rhein

Malteggie ganz privat

Martin Schläpfer

Wie sicher ist die Stadt noch sicher?

Polizeireport Düsseldorf

Die Imkerin voll im Trend – Klaudia Zepunkte

Die Bienen der Bürgermeisterin

...erke – wo unsere Meeresfrüchte herkommen ■ Restauranttests: Saittavini und Combo ■ Turan: Gemüse
...uxe aus Pempelfort ■ Andy Rühl – der Udo Jürgens aus Düsseldorf ■ Fortuna – ein Kraftwerk zum
...rzeigen ■ Magic Box: die Duftfabrik aus Neuss ■ Architektur: Glücksfall Apollo ■ u.v.m.

