



Sankt Meinrad (EquiTable)

S

Samurai II

Auf Expansionskurs?

Es gibt zwar ein «Samurai I» (an der Weststrasse) und ein «Samurai II» in Zürich, doch die Web-Adresse (www.samurai7.ch) der beiden Restaurants deutet auf Expansionspläne hin. Das wäre in der Tat begrüssenswert. Beide Lokale sind höchst empfehlenswert. Unser Besuch im erst letztes Jahr eröffneten «Samurai II» überzeugt jedenfalls durchaus. Das freundlich, aber schlicht eingerichtete Lokal hat trotz seiner Kleinräumigkeit eine grosszügige Karte mit reichlich Sashimi und Sushi in allen Variationen, einwärts gerollt und auswärts gerollt. Aber man sollte hier auch die erweiterte japanische Küche versuchen. Das Yosenabe zum Beispiel, aufgrund des Topfes in dem es serviert wird, auch Nabemono-Gericht genannt. Trotz dem etwas stolzen Preis (Fr. 75.–) sehr lohnenswert. Auch scheinbar einfachere Sachen wie Tempura werden hervorragend zubereitet.

Als Vorspeise empfehlen wir die wunderbaren Gyoza, japanische Ravioliähnlichkeiten (Fr. 15.–). Eine Spezialkarte listet die Chefspezialitäten auf: frittierte

Austern, paniertes Thunfischschnitzel und weiteres.

Die sieben Samurai in der Internet-Adresse, überlegen wir später, könnten sich auch auf eine beliebte japanische Anime-Fernsehserie namens «Samurai 7» beziehen. Die Folge 1 trug den Titel «The Master», durchaus passend auch für unser Zürcher «Samurai I». Die Folge 2 war «The Pupil» (der Schüler), ebenfalls erstaunlich passend fürs «Samurai II». Folge 3 würde in Analogie zur Serie dann «The Entertainer» heissen müssen. Darauf wären wir auf jeden Fall gespannt. Weitere Episoden wie «The Village» könnten auf eine Filiale auf dem Land, zum Beispiel im Zürcher Oberland hindeuten, sowie «The Journey» auf einen beweglichen Strassenkiosk. Dieser dürfte gern bei uns in der Nachbarschaft Halt machen. nvh

Kanzleistrasse 15, 8004 Zürich
Fon 043 477 80 80
www.samurai7.ch
mo–fr 11.30–14 & 18.30–22.30,
sa 18.30–22.30 Uhr
(Küche 11.30–13 & 18.30–21.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 20–65

h m t v

**Zürich, Bezirksgebäude
Linien 2, 3**

**Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 4**

Sankt Meinrad (EquiTable)

Richtig gut und nachhaltig

Sind wir jetzt im «Sankt Meinrad» oder im «EquiTable»? Die etwas verwirrende Antwort der sympathischen jungen Servicelady: «Im «EquiTable im Sankt Meinrad.» Nun denn, man wird wohl auch in Zukunft eher vom «Sankt Meinrad» reden als vom «EquiTable». Die Geschichte des Lokals nach dem Weggang von Tobias und Sabrina Buholzer war abwechslungsreich genug, da braucht es nicht zwingend noch Namenskonfusionen.

Doch jetzt könnte – so hoffen wir – etwas Konstanz Einzug gehalten haben. Falls Sie ihn noch nicht kennen: Merken Sie sich den Namen des jungen Fabian Fuchs. Seine bisherigen Stationen sagen einiges aus über Anspruch und Ehrgeiz im «Sankt Meinrad»: «Mesa», «Neue Blumenau», «Taggenberg» und «Greulich». Kein Wunder, werden wir bei unserem Besuch von A bis Z positiv überrascht.

Zwar ist auch hier – wie momentan in vielen gehobenen Trendlokalen – die Karte eher eine Einkaufsliste der Zutaten. Das bemitleidenswerte Personal muss darum allen Gästen stets gestenreich erklären, dass dann die Küche daraus gar phantastische Kreationen zaubert. Aber auch das wird wieder vorbeigehen. Denn als Gast will man primär wissen, was man zu essen bekommt, und nicht, was die Küche eingekauft hat.

Wir probieren uns fast durch die ganze Einkaufsliste und beginnen als Entrées mit «Crevetten, Couscous, Pil Pil, Brunnenkresse» und mit «Pastinakensuppe, Dörrfeige, Aprikosenkerne». Wow, ganz toll! Das sitzt, optisch und geschmacklich. Auch die zweite Vorspeise mit verschiedenfarbigen Karotten (fest und püriert) und geräffelten Kastanien und Haselnüssen ist spektakulär, da fällt sogar der Begriff «Gaumenexplosion». Mittlerweile erwarten wir bei den Hauptgängen schon einiges – und werden nicht enttäuscht. Kalbsentrecôte und -brust mit zweierlei Rollgerste, Wirz und Zwiebeln schmecken wunderbar. Auch die kecke Kombination von Kabeljau und Coppa mit Artischocken, Azukibohnen und Kartoffeln erntet nur Lob. Der Martinet Bru 2009 aus dem Priorat begleitet das alles angenehm unaufdringlich (genau so könnte man auch die zwei jungen, fröhlichen Nicoles im Service charakterisieren). Käse, Dessert? Ja gerne, beides bitte. Auf einem Holzbrett werden Jersey Blue mit geräffelter Walnuss und eingelegten

Weintrauben und Heublume mit Dattelspänen serviert. Sieht wiederum schön aus und schmeckt tadellos. Das Dessert ist eine gelungene Kreation aus kandierten Bananen, Bananenglace, Bananenjoghurt, Bananenbrot und Bananenschaum – buchstäblich «alles Banane».

Das «Sankt Meinrad»-Team setzt auf Produkte aus dem fairen Handel, vorwiegend in Bioqualität. Den Gästen wird «100% nachhaltiger Genuss» versprochen. Das können wir bestätigen: Wir erinnern uns nachhaltig an den genusslichen Abend und können das «Sankt Meinrad» nur empfehlen. cb

Stauffacherstrasse 163, 8004 Zürich
Fon 043 534 82 77
www.equi-table.ch
di–fr 11.30–14 & 18.30–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche 12–13.30 & 18.30–21.30 Uhr), mo, sa-mittag & so geschlossen sowie vom 14. Juli bis 5. August und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 36–56, Menüs ab 78

h m t v

**Zürich, Helvetiaplatz
Linien 8, 32**

Zürcher Trendsetter: Rang 2

Shinwazen

Massvoll untertrieben

Das «Shinwazen» spielt mit der Unterbreitung. Ein solch perfekt schlicht eingerichtetes Restaurant kann man nur mit sehr viel Leidenschaft machen. Wer das «Shinwazen» betritt, verfällt augenblicklich dem aufs Wesentlichste beschränkten Charme. Für einige mag es gar puristisch sein, aber wer sich ein wenig für Design begeistern kann, ist hier bestens aufgehoben. Dabei ist aber die Dekoration so gemacht, dass sie nicht vom Essen ablenkt. Selbiges ist ebenso schlicht, aber absolut perfekt inszeniert. Die Menübeschreibung liest sich ebenfalls äusserst knapp und listet Vorspeisenvariation, Tempura sowie als Hauptspeisen Fisch, Fleisch oder Gemüse auf. Die Vorspeisenvariationen entpuppen sich aber als wunderbar köstlicher Querschnitt durch die japanische Küche mit gebackenem Gemüse, Fleisch-Eierkuchen, Pilzen und mehr, alles natürlich puristisch perfekt angerichtet. Das Tempura wird in zwei Gängen serviert, zuerst das Gemüse, dann ein «Eden»-Shrimp aus nachhaltiger Produktion. Als Zwischengang bekommen wir Sushi und danach einen ganz gebratenen Yamame-Fisch, etwas vom Wenigen wohl, das von weither importiert wurde. Im übrigen ist alles Servierte aus möglichst lokaler und biologischer Herkunft.