

Zwei Jungtalente
mit viel Potenzial
Küchenchef Fabian Fuchs (l.)
und Sous-Chef Reto Seiler.



EquiTable im Sankt Meinrad
Stauffacherstrasse 163
8004 Zürich
Tel. 043 534 82 77
Sonntag und Montag Ruhetag
Visa, Mastercard und Amex,
Maestro Card, keine Postcard
www.equi-table.ch



Saibling mit Rucola und Randen

«**EQUITABLE**», **ZÜRICH** Eigentlich gehen uns die vielen Chefwechsel im «Sankt Meinrad» etwas auf die Nerven. Doch jetzt stehen mit **FABIAN FUCHS** und **RETO SEILER** zwei vielversprechende Talente am Herd. Wir behalten sie aufmerksam im Auge.

NEU
GETESTET

Einmal mehr erweist sich das «Sankt Meinrad» hinter der Bäckeranlage als verheissungsvolle Adresse. Im letztem November ist hier das «EquiTable» eingezogen. Mit dem hehren Ziel, hohes Qualitätsbewusstsein und weitestgehende Nachhaltigkeit zu paaren. Optisch schlägt sich das kaum nieder. Gepflegte Coolheit herrscht, selbst die schwarzen Helvetas-Segelstoff-Turnschuhe der jungen, sympathischen Crew wirken stylish. Störend und zu ökologisch ist einzig das Dämmerlicht, denn im Halbdunkel sind die hübschen kulinarischen Kompositionen kaum zu erkennen. Und das ist ein Jammer.

In der Küche stehen zwei Jungtalente, Fabian Fuchs und Reto Seiler, die sich ihre Sporen unter anderem im «Mesa» und im «Clouds» abverdient haben. Sie bestücken ihre Kreationen aus zwei Warenkörben: zum einen mit saisonalen, regionalen Schweizer Bio-Zutaten, zum anderen mit exotischen Fairtrade-Produkten. Die Speisekarte ist kurz, das meiste ist als Vor- und Hauptspeise zu haben, fleischlose Gerichte sind keine Nebensache.

Wir assen leckere Artischocken mit Schafsjoghurt und Haselnüssen. Der frisch zubereitete Risotto hatte viel Biss und war mit Minze und Grapefruit abgerundet, eine wunderbar ausbalancierte Kreation. Der von Rucola und Randen begleitete Saibling kombinierte das weich Buttrige gekonnt mit dem leicht Fischigen und schmeckte fabelhaft. Der Schweinebauch mit der krossen Kruste war perfekt aromatisch zart. Der begleitende Lauch hingegen versalzen, und die Portion hätte ruhig etwas grösser sein dürfen. Sehr überzeugend schmeckte auch das Dessert, bestehend aus exotischen Früchten in Creme-, Glace- und Kuchenform.

Chef Fabian Fuchs, der später an den Tisch kam, meinte, er sei noch etwas am Probieren, doch da komme mit Sicherheit mehr. Wir teilen seine Selbsteinschätzung: In dieser Küche ist viel Potenzial spürbar. Eine ansprechende Auswahl europäischer Bio-Tropfen rundet den Genuss ab. ●

10/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben. Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung. Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität. Note für beste Qualität und hohe Konstanz. Hoher Grad an Kochkunst und Qualität. Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet. 12/20 Höflichkeit, gute Küche ohne besondere Ambitionen.

TIPP

Basler Weissers fürs Burgunderglas

Traubensorten werden seit mehr als 2000 Jahren getauft. Bei der Namensbildung haben die Römer, Gallier, Franken und Nachfahren der Hunnen mitgeholfen. Solaris wurde im Jahr 1975 neu gezüchtet. Der Name der weissen Rebsorte leitet sich von der Sonne ab,

die der Traube zu einer frühen Reife und hohem Zuckergehalt verhilft. Der Solaris 2011 (14,8 %) des Weingutes Simmendinger wird erst seit Kurzem auf einem alten Reb-gelände oberhalb von Münchenstein BL angebaut. Die aktuelle Abfüllung macht be-

reits in der Nase klar, dass es sich um einen voluminösen Wein handelt. Im Gaumen dominieren Akazienhonig, weisser Pfirsich und Litschi. Idealerweise geniesst man den Basler Spezialitätenwein aus Burgundergläsern. Perfekt zu hellem Fleisch oder Fisch.



Weinbau
Simmendinger,
Münchenstein,
www.simmendinger.ch.
Jetzt geniessen.
Trinktemperatur:
10 bis 12 Grad.
CHF 15.-