

FESTIVAL

VIVE LA FRANCE!

*Am Donnerstag ist
Ehrentag für
die Küche Frankreichs.*

VON ALEXANDER KÜHN

HAUTE CUISINE Spätestens seit Louis de Funès 1976 in «L'aile ou la cuisse» den Gourmetkritiker Charles Duchemin so herrlich verkörperte, wissen wir, wie ernst die Franzosen ihre Küche nehmen. Damit auch wir Zürcher der Kulinarik der Grande Nation wieder einmal huldigen können, richten das Restaurant Le Pavillon im Baur au Lac, der Florhof sowie die Hummer- & Austerbar am Donnerstag je ein spezielles Dîner aus.

Am vom französischen Staat initiierten und geförderten Festtag kochen mit Laurent Eperon (Le Pavillon), Filipe-Alexandre Alloin (Hummer- & Austerbar) und Patrick Leuenberger (Florhof) drei Meister ihres Fachs. Ihre Menüs zum Preis von 160 Franken umfassen sechs Gänge und opulente Gerichte wie mit Sellerie, Trüffel und Entenleber gefüllte und anschliessend gratinierte Maccaroni.

FLORHOF

Florhofgasse 4 www.hotelflorhof.ch
Tel. 044 250 26 26

LE PAVILLON

Talstr. 1 www.aupavillon.ch
Tel. 044 220 50 20

HUMMER- UND AUSTERBAR

Bahnhofstr. 87 www.hummerbar.ch
Tel. 044 227 76 21

BACHSERMÄRT

SCHARF!

WORKSHOP Im Sobre-Mesa-Gewürzseminar geht der weitgereiste Kursleiter Pascal Haag auf länderspezifische Unterschiede der asiatischen Würzkunst ein. Er stellt die wichtigsten Gewürze vor und zeigt, wie man sie im Kochalltag gebrauchen kann. Ausserdem bereiten die Teilnehmer des Anlasses zusammen indonesische Sataymarinade, chinesisches Five Spice und kambodschanische Khmer-Currypaste für daheim zu. Im Preis von 65 Franken ist auch ein Booklet mit Rezepten inbegriffen. (ok)

**BADENERSTR. 171
8004 ZÜRICH**

WWW.SOBRE-MESA.COM

Sonntag, 14–16.30 Uhr



Frisch wie ein Frühlingsalat:
So ist Françoise Wickis Küche.

MÜNSTERHOF

BISTRO DE LUXE

*Nach dem Abgang des hochbegabten Tobias Buholzer
stand das Restaurant im historischen Gebäude neun Monate leer.
Nun kommt hier exzellente Bistroküche auf den Tisch.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

FRISCHE MARKTKÜCHE Wir hatten Hunger – und Küchenchefin Françoise Wicki Hummer. So zersäbelten wir bald schon die zarten Medaillons des Krustentiers (34.50 Fr.) und zogen sie durch die gehaltvolle, auf der Basis ausgekochter Schalen zubereitete Sauce, in der auch tourniertes Gemüse badete. Ein wunderbarer Anfang, der uns darüber hinwegtröstete, dass sich das Brotkörbchen erst zu den Hauptspeisen auf dem Tisch einfand.

Das zweite Entrée, gebratene Jakobsmuscheln mit einem leichten Selleriepüree und knackigen gebratenen Artischocken (26 Fr.), war ein weiterer Beweis für die Klasse der Köchin, die dem Restaurant Helvetia zu viel Popularität und 15 Punkten im Gourmetführer «Gault Millau» verholpen hat.

Tatar, eine der Spezialitäten von Françoise Wicki, spielt auch im Münsterhof eine wichtige Rolle. Wir entschieden uns für die Variante mit rohem Lachs, Meerrettich, grünem Apfel, Dill, Stangensellerie und Sauerrahm (38.50 Fr.). Der Fettanteil des Fisches in Sushi-Qualität war genau richtig. Obst, Gemüse, Kräuter sowie ein paar rote Zwiebelringe obendrauf verliehen der Kreation Frische und Biss; der Sauerrahm rundete sie ab. Was die unter dem Tatar ausgelegten Gurkenscheiben und der mit missionarischem Furor über den Teller verstreute rosa Pfeffer bezwecken sollten, blieb uns rätselhaft.

Doch wer möchte sich schon lange mit der Deutung von Gurkenscheiben aufhalten, wenn auf einem anderen Teller so perfekt medium rare gebratener Hohrücken vom Angusrind (58 Fr.) liegt? Mürbe, zart, saftig, diskret gewürzt und begleitet von einer ebenfalls hervorragenden Sauce béarnaise. Diese bestach mit deutlicher, aber durchaus nicht penetranter Estragonnote. Die Beilagen: hausgemachte Pommes frites mit Schale und das so liebevoll zurechtgeschnittene Gemüse, das wir schon neben dem Hummer gefunden hatten. Perfekt im Biss, schmeckte es – da einfach gedämpft – leider sehr, sehr brav.

Ein Kompliment verdient die Dessertkarte: Die aufgeführten Kreationen sind auch als kleine Portion für 6.50 Franken erhältlich. Wir probierten Profiterolles und Mousse au Chocolat, deren herbe Geschmacksakzente die Klasse der Münsterhof-Küche ein weiteres Mal unterstrichen.

**MÜNSTERHOF 6
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 262 33 00 WWW.MHOF.CH

Mo–Do 11.30–23.30 Uhr, Fr–Sa 11.30–0.30 Uhr
Vorspeisen 13.50–34.50 Franken, Hauptspeisen 24.50–58 Franken