



feinschmecker
beat wüthrich



NAH AM WASSER Franca Tedesco, Werner Dubno, Martin Slier

Hirschen

Stilvoll, mit Liebe zum Detail

Unser Gastrokritiker genoss diese Woche in **Eglisau** nicht nur den Spaziergang dem Rhein entlang, sondern auch ein prima Essen

→ Entweder war er in Eile, nicht hungrig – oder das Essen schmeckte ihm nicht. Jedenfalls vermerkte Johann Wolfgang von Goethe in einer Tagebuchnotiz vom 26. Oktober 1797: «Um halb zwölf Uhr waren wir in Eglisau, wo wir im Gasthof zum Hirsch einkehrten, am vorbeifliessenden Rhein, und um halb zwei weiterfahren.»

Die zwei Stündchen würden ihm heute in dem fast 500-jährigen Hirschen in Eglisau ZH nicht mehr reichen – so herrlich ist das Essen, so gut schmeckt der Wein. Da muss man einfach längere Zeit verweilen.

Werner Dubno, 64, kaufte im Jahr 2000 den unter Denkmalschutz stehenden Hirschen und liess den Gebäudekomplex von 2003 bis 2007 umbauen und renovieren. Dubnos grund-

legende Kenntnisse der Baustile und Ausstattungen haben dem dreigeteilten Gebäude sein wunderschönes Aussehen zurückgegeben. «Ich sammle Schweizer Antiquitäten und Enkel», schmunzelt der Mann. «Neun habe ich schon, von fünf Kindern.»

Sieben Zimmer und Suiten, ein Bankettsaal aus der Belle Epoque, der durch das Restaurant erweitert werden kann, und ein stilvoller Tagungsraum stehen zur Verfügung. Das Gourmet-Restaurant und das helle Bistro sowie die Terrasse, nur durch einen Spazierweg vom Wasser getrennt, sind eine Bereicherung für das kleine Städtchen am Rhein.

Als charmante Gastgeberin wirkt Franca Tedesco, 37. «Gastfreundschaft habe ich mit meinen italienischen Wurzeln sehr

früh erlernt», sagt die hübsche Fachfrau. «Unerwarteter Besuch war bei uns zu Hause immer willkommen. Genauso sehe ich das noch heute. Der Gast soll sich rundum wohl fühlen und gerne wiederkommen.»

Dazu braucht, wie könnte es anders sein, einen erfahrenen Küchenchef. Martin Slier ist so einer. Der 34-Jährige arbeitet schon in der Drachenburg in Gottlieben TG und im Zürcher Fünfsternehaus Widder. «Wenn immer möglich, greife ich auf regionale Produkte zurück», meint der sympathische Mann. «Ich verarbeite sie sehr sorgfältig und interpretiere sie ohne grossen Übermut neuzeitlich.»

Da gilt: ausprobieren. Unter einem Sonnenschirm, an einem gediegen gedeckten Tisch geniessen sie einen kalten Hummersalat mit Vanille-Vinaigrette auf dünnen Gurkenscheiben und Tomatenmousse (29 Franken). Sehr gelungen.

Als zweiter Gang kommt eine raffinierte Naknek-Wildlachs-Variation (aus Alaska) mit grossartiger Meaux-Senf-Glace (34 Franken). Das eine Lachsstück ist geräuchert, das zweite mit Sternanis gewürzt und das dritte nach Graved Art zubereitet.

Soll ich von der traumhaften Gazpacho mit Basilikumglace (14 Franken) berichten? Oder doch lieber vom Hauptgericht (ca. 50 Franken; siehe Rezept), das ich zu Hause bereits zwei Mal mit grossem Erfolg nachgekocht habe? Oder von den himmlischen Desserts? Und die schönen, nicht überbeuerten Weine müssen auch erwähnt werden ... ●

HIRSCHEN

Untergass 28
8193 Eglisau ZH
Bistro: März bis Oktober täglich geöffnet, November bis Januar sonntags geschlossen;
Restaurant: dienstags bis samstags geöffnet
Tel. 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch

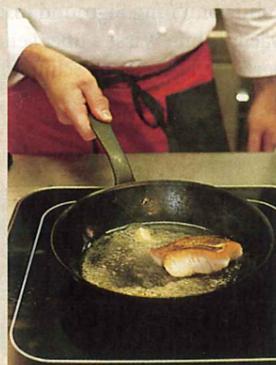
Hier kocht der Chef



1



2



3

Martin Slier nimmt den für hiesige Verhältnisse grossen Zander aus (kaufen Sie die Filets am besten beim Händler), brät Lauch und Fisch



Estragon

Küchenkraut aus der Familie der Beifussgewächse. Duftig-sommerlicher Geruch, kraftvoll-würziger, leicht süsslicher Geschmack. Getrocknet schmeckt Estragon leicht muffig. Gute Erntezeit: März bis Oktober



Zanderfilets mit Vinaigrette

Rezept für 4 Personen
von Martin Slier

Zutaten konfierte Kirschtomaten

8 Kirschtomaten
Meersalz
1 ganze Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Frischer Rosmarin, Thymian, Estragon

Zubereitung konfierte Kirschtomaten

Kirschtomaten waschen, mit allen Zutaten auf einem Backblech verteilen und im Ofen bei 80 Grad ca. 6 Stunden trocknen.

Zutaten Vinaigrette

Wenig milder Senf, Salz, Pfeffer
1 Teil Kräuteressig
3 Teile Distelöl
Kleine Tomatenwürfel
Frischer Estragon, Thymian und Petersilie

Zubereitung Vinaigrette

Alle Zutaten zu einer würzigen Salatsauce mischen. Tomaten und Kräuter zum Schluss begeben.

Zutaten Zanderfilets und Lauch

4 Zanderfilets (mit oder ohne Haut), je ca. 140 g
1-2 schöne Lauchstängel gut waschen und in 16 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden

Salz, Pfeffer
1 EL Erdnussöl
1 EL Butter

Zubereitung Zander

Zanderfilets und Lauchscheiben beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit Öl und Butter bei kleiner Hitze goldbraun braten. Je 4 Lauchscheiben in die Mitte von 4 vorgewärmten Tellern legen und mit Zanderfilet und 2 Kirschtomaten belegen. Frisches Baguette passt hervorragend dazu.

Das passende Getränk

As Sortes, Barrique, 2006, Rafael Palacios, DO. Dieser weisse Spanier kostet im Hirschen pro Flasche 84 Franken.

feintrinker
michael merz

Farbe, Frucht und weisse Pfeffer

So wie der Riesling von letzter Woche die deutsche Nationalrebe ist, so ist die Blaufränkische die Nationalrebe Österreichs. Klar, es sie auch in Deutschland, so richtig verbreitet ist sie allem im Raum des ehemaligen Habsburgerreiches. Sortentypische Weine lie sie. Dunkles Purpur zeich ihre Farbe aus, nach den fruchtigen Aromen von r und blauen Früchten schmeckt der Wein und typisch klingt in ihm zum Schluss die pikante Note weissem Pfeffer auf. Alle se Merkmale besitzt der «Blaufränkisch Hochacker von Gesellmann aus dem Burgenland. Tiefdunkel is seine Farbe. Der Geschmackoszilliert zwischen Amaran und Zwetschge. Sein Fine wird durch eine Pfeffer- eine winzige Bitternote b stimmt, die auf kräftige G säuren hinweisen. Ein We zu mächtigen Gerichten. Genauso zur basilikumge denen Ratatouille wie zu Sommerbock oder zum Ragout vom Ochsenfleisch. Oder ganz simpel zu einem alten Gruyère mit einem knusprigen Stück Weissbrot. Der vollkommene Genuss. ●

BLAUFRÄNKISCH HOCHACKER 2006

Gesellmann
Dettling & Marmot
8305 Dietikon
Fr. 14.10
www.dettling-marmot.ch