

Küsnacht ZH - Steinburg

Daniel Schöchli und seine Freundin Annemieke van der Laan haben die Steinburg in Küsnacht am Zürichsee aus dem Dornröschenschlaf erweckt.



Der erste Eindruck: eine höchst bemerkenswerte Weinkarte. Bordeaux der gesetzteren Jahrgänge zu anständigen Preisen. Spanische Trouvaillen wie der Clos d'Agon. Oder einen Offenausschank der erfreulichen Art: ein Glas Tignanello aus der Magnumflasche! Der letzte Blick ist auch nicht ohne: ein ziemlich grosser Humidor, ziemlich gut gefüllt. Uns gefällt's in der aus dem Dornröschenschlaf sanft erweckten «Steinburg» (mit Seeblick) in Küsnacht. Für frischen Wind sorgt ein junges Paar, das wir im «Sonnenberg» bei Jacky Donatz kennen gelernt haben. Daniel Schöchli war einer der besseren Küchenchefs, die in der noblen Fifa-Kantine gearbeitet haben. Seine Freundin Annemieke van der Laan ist eine charmante Gastgeberin und gute Weinkennerin zugleich. Kühn ist die «Steinburg»-Küche nicht, doch auf der kulinarischen Meile zwischen «Ermitage» und Petermanns «Kunststuben» erträgt's auch eine Prise Bodenständigkeit. Hauchdünne Steinburg-Ravioli mit Fleischfüllung und an Schnittlauchbutter (bei Jacky Donatz heissen sie Mezzelune ...) etwa. Oder Taglierini ai frutti di mare mit präzisi zubereiteten Vongole, Crevetten, Scampi und Tintenfischen. «Dani's Kalbskotelett», 300 Gramm schwer oder auf Wunsch auch mehr, oder Siedfleisch vom Hohrücken (mindestens 200 Gramm) gehören ebenfalls zu den Hausklassikern. Wir trafen zweimal eine gute Wahl: Das Lammcarré (auf Wirsingrahm, mit gebratener Polenta) gefiel nicht zuletzt deshalb, weil die «angedrohte» Kräuterkruste angenehm leicht und locker wirkte. Die geschmorten Kalbsbacken sind mit viel Geduld erstklassig zubereitet. Beim Kartoffelstock wär' uns der Griff zu einem guten Olivenöl lieber als die Mode-Variante Trüffelöl; immerhin war die Dosierung einigermaßen vernünftig. Eglifilets (gebacken, mit Sauce Tatar) gibts nur, wenn die Zürisee-Fischer Erfolg haben. Sonst weicht der Chef ins Meer aus, zu Black Tiger (mit Acquarello-Risotto) oder zu den guten alten Scampi «Danieli».

Steinburg
Seestrasse 110
8700 Küsnacht
Tel. 01 - 910 06 38
Samstagmittag und Sonntag geschlossen.
Ab April 7 Tage offen. Alle Kreditkarten ohne Diners
www.restaurant-steinburg.ch

