

Restaurant Steinburg

Küsnacht ZH



An einem lauen Sommerabend im Wintergarten der Steinburg zu sitzen und bei geöffneten Panoramafenstern die erfrischende Seebrise zu fühlen, dazu einen gebratenen Loup de mer mit Tomaten und Piniennadeln auf dem Teller – was kann die Lebensqualität noch mehr bieten?

Im Sommer 2003 haben Daniel Schöchli und Annemieke van der Laan das Zepter in der Steinburg übernommen, seit dieser Zeit brennt das «feu sacré» im modern eingerichteten Gourmet-Restaurant an der «Goldküste». Man muss sich hier auch nicht immer zwingend die Börsenkurse vom Tisch nachbarn mitanhören, denn dieser vergisst das Auf und Ab der volatilen Märkte rasch, wenn er das Filet vom Pata-negra-Schwein serviert bekommt und den Kartoffelstock mit Morcheln genussvoll im Gaumen zerfließen lässt. Was sind dagegen schon Börsenkurse ... Ganz nebenbei hat sich Dani schon 13

Gault-Millau-Punkte erkocht, die auf die Kappe einer solide Küche, höchster Qualität und das stilvolle Ambiente gehen. «Kochen ist Freude, Lust und Genuss. Gut Essen ist Lebensqualität», sagt Daniel Schöchli und steht mit seinem Namen für alles zarte und aromatische, was auf den Teller kommt. Die laue Sommernacht verführt zu einem Dessert: Tarocco-Orangen mit einem himmlischen Eis ... mmhmm (Mittwoch nachmittag und Sonntag geschlossen).



Zürichsee

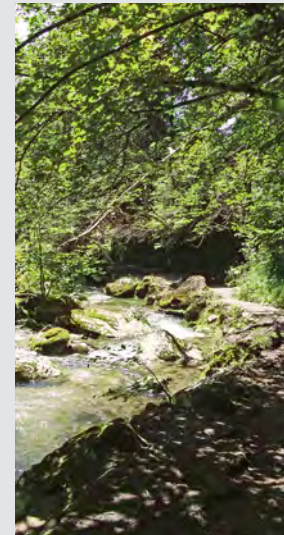
Restaurant Steinburg
Seestrasse 110
8700 Küsnacht ZH
Tel. 044 910 06 38
Fax 044 910 60 38
welcome@steinburg.ch
www.steinburg.ch



Nach dem Essen

Durchs Küsnachtertobel

Wenn die Wanderwege rund um Küsnacht trocken sind, lohnt sich nach dem Essen ein Spaziergang durchs Küsnachtertobel hinauf nach Zumikon. Der Weg beginnt direkt bei der Schiffsstation Küsnacht, wo wir einen Wegweiser entdecken. Zunächst wandern wir noch auf Asphalt, doch schon bald erwarten uns Waldwege, die auch mit Wurzeln und Steinen gespickt sind. Teilweise geht's etwas steil bergauf, insgesamt sind bis zum Bahnhof Zumikon 246 Höhenmeter zu überwinden. Der Weg am Bach im kühlen Schatten des Waldes ist besonders an heissen Sommertagen eine Wohltat.



Zürichsee



Daniel Schöchli
Restaurant Steinburg

Spargelsalat mit Black Tiger Crevetten

Mein Rezept

Zubereitung Tomatenconfit: Die Tomaten für zehn Sekunden in kochendes Wasser geben, in Eiswasser legen und die Haut abziehen. In Viertel schneiden, entkernen und auf ein Backblech legen. Mit Puderzucker, Meersalz und Thymianblättern bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 80 °C über Nacht trocknen lassen.

Zubereitung Vinaigrette: Den Essig und die Gewürze mit einem Stabmixer aufmixen, danach die Öle langsam dazugeben. Mit Schalotten, Schnittlauch und dem gehackten Ei verrühren, abschmecken.

Salat: Die Spargeln in Salzwasser, dem etwas Olivenöl beigegeben wurde, knackig kochen. In Eiswasser abkühlen. In Stücke schneiden.

Fertigstellung: Die Crevetten würzen und in heissem Olivenöl braten. Die Spargeln mit der Vinaigrette mischen und auf Teller anrichten. Die Crevetten dazulegen und mit dem Tomatenconfit und einigen Kerbelblättern garnieren.

Zutaten:

(Rezept für 4 Personen)

Vinaigrette:

- ✗ 1 TL Savorasenf
- ✗ 50 g Sherryessig
- ✗ 50 g Olivenöl Extra vergine
- ✗ 50 g Baumnussöl
- ✗ Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ✗ wenig Sojasauce
- ✗ 30 g Schalotten, fein geschnitten
- ✗ 20 g Schnittlauch, fein geschnitten
- ✗ 1 Ei, hart gekocht und gehackt

Tomatenconfit:

- ✗ 2 Fleischtomaten
- ✗ Puderzucker, Meersalz
- ✗ Thymianblätter
- ✗ Olivenöl Extra vergine

Salat:

- ✗ 400 g grüne Spargeln
- ✗ einige Kerbelblätter
- ✗ 8 Black Tiger Crevetten, geschält und entdarnt
- ✗ Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ✗ Olivenöl zum Braten



Fotos: Gourmet Schöchli & Co.