

Starchefs &amp; Schweizer Fleisch: Die Rezepte!

JETZT  
ENTDECKEN!

x



## Baur au Lac

Restaurant Pavillon,  
Talstrasse 1  
8001 Zürich

Da haben sich vier gefunden: Chef Laurent Eperon, sein Vize Maximilian Müller, Restaurant-Manager Aurélien Blanc und Sommelier Marc Almert lassen es im Palast der Familie Kracht ordentlich krachen. Gemeinsamer Nenner: sehr viel Talent. Sehr viel Engagement. Die Bereitschaft, jederzeit die Extrameile zu gehen. Ein wirklich grosses Hotel braucht zwingend ein grosses Restaurant. Das «Baur au Lac» erfüllt diesen Anspruch souverän.

Im «Pavillon» wuchert man (nicht nur) mit Luxusprodukten. Man hat dezent und undogmatisch vermehrt auch die Gemüseküche entdeckt. Macht sich bereits beim Amuse-bouche bemerkbar: Beim Shabu-Shabu zieht der Gast kein Wagyu durch die Brühe, sondern alles, was im Frühling wächst: Kohlrabi, gelbe und rote Rande, Rettich, Koriander, Ingwer, so schmal wie möglich aufgeschnitten. Die Dashi selbst ist unglaublich, auch dank Wasabi, Wasabi-Perlen und ein paar Spritzern Yuzu. Chef Eperon, mit der Kunst sehr verbunden, zeichnet seine Gerichte und liefert seine Skizzen neuerdings auf der Speisekarte mit. Also wissen wir, was uns als nächstes erwartet: Mousse, Vinaigrette und Spitzen von grünen Spargeln, die Caspar Ruetz jeden Morgen frisch gestochen aus Süddeutschland anliefert. Dazu die schönsten Gemüse der Saison – und reichlich Oscietra-Kaviar aus Belgien. Ein richtiger Instagram-Gang und ausgezeichnet im Geschmack.

Frisch gezupft ist halb gewonnen! Eperon bestellt bei Bianchi gerne Taschenkrebse und lässt seine Brigade hart arbeiten. Ergebnis: ein begeisterndes, erfrischendes Taschenkrebstörtchen mit Holunderblüte, Seeigel und Dillstäbchen («Meringue»). Wir erholen uns von so viel Pinzetten-Einsatz bei einem echten Löffelgericht: Velouté von grünen Erbsen, richtig gute Morcheln, ein paar kleine Flusskrebse und mittendrin ein Hühnerei, onsenmässig bei 63 Grad zubereitet. Der nächste Gang ist ziemlich international: ein feuerroter Carabinero aus Portugal, zubereitet auf einem kleinen japanischen Grill (Röstaromen!), serviert mit einer begeisternden Currymischung aus Jaffna. Zwei Hilfsköche aus Sri Lanka haben die Ingredienzen dazu nach Zürich mitgebracht. Amarant kommt dazu, das Power-Korn der Inkas. Und Eperons berühmte Beurre blanc mit Kaviar? Sie wird diesmal zum kräftigen Fleisch eines Saint-Pierre gegossen, mit geräuchertem Stör und Eukalyptus aus dem eigenen Garten (!). Braucht es die Jod-Attacke mit Gillaudeau-Austern auch noch dazu? Wir glauben nicht. Weniger ist mehr.

---

ein Täubchen aus der Vendée, beschafft bei seinem Nachbarn Alfred von Escher. Auf eine Taubenroulade, um genau zu sein: Spitzkohl blanchiert, Farce aus den kleinen Filets, Trüffel, Madeira, Foie gras und ganz klassisch ein Schweinenetz drumrum. Das Ergebnis: Die Luxusprodukte Taube, Foie gras und Trüffel fein säuberlich verpackt, serviert mit einer Prise Purpur-Curry in der tiefen Sauce. Mit dieser Geschmacksbombe ist es nicht getan: Etwas Foie gras liegt separat im Teller, mit gezupftem und «gefiseltem» Taubenschenkel! Der neue Pâtissier kombiniert Mandel mit Honig aus dem eigenen Garten (fünf Bienenvölker!) und kriegt für die kunstvolle Wabe einen Sonderapplaus.

Zurück zur «Viererbande»: Köche und Service mögen sich. Aber sie setzen sich auch ganz schön unter Druck: Was bitte schön entkorkt man zu den zwei Currygerichten oder zu Artischocken? Marc Almert findet die Lösung, schenkt zum Start eher einfache, aber sehr erfrischende Weine ein (Friulano, Stäfner Räuschling) und erhöht im Laufe des Abends die Power. Die besten Pairings: «As Sortes» von Rafael Palacios zum Carabinero, Syrah «Champlan» von Didier Joris zur Taube. Souschef Maximilian Müller kommentiert die Sommelier-Challenge cool: «Marc schafft das. Für etwas ist er ja Weltmeister geworden.» Neugänger auch für Vegetarier: Menü «Potager».



**Chef:** Laurent Eperon

**Preise:** M 88.-/185.- • D 205.-/275.-

**Service:** Parking, Rollstuhlgängig

**Telefon:** +41 44 220 50 20, +41 44 220 50 22

[Zur Restaurant-Website](#)



Route



Anrufen

