

Für sie muss jedes Produkt eine "Story" haben. Küchenchef Jann M. Hoffmann (Mitte), Stefan Iseli (rechts) vom In-Lokal "Zentraleck" zusammen mit Matthias Fürer von der Delico AG, der Generalimporteurin von Kikkoman Soja-Saucen.



«Zentraleck» Zürich: Von der Quartierbeiz zur angesagten Ess-Adresse:

von Chefredaktor René Frech

Zentral im «Zentraleck»: Die Würz-Philosophie!

Wie man aus einem ehemaligen Quartierlokal in einem unscheinbaren Quartier der Stadt Zürich eine angesagte und trendige Ess-Adresse macht, beweisen die beiden Junggastronomen Stefan Iseli und Jann M. Hoffmann im Restaurant «Zentraleck» an der Zentralstrasse. Von zentraler Bedeutung für den Erfolg im «Zentraleck» ist neben der Frische und Regionalität der Produkte auch die hier angewandte Würz-Philosophie: Möglichst wenig Salz, dafür wohldosierte Soja-Sauce von Kikkoman!

Das Restaurant «Zentraleck» im gastronomisch alles andere als profilierten Kreis 3 in Zürich befindet sich tatsächlich an einer Strassenkreuzung der Zentralstrasse und galt während Jahren als typisches Quartierlokal, wie es in der helvetischen Gastrolandschaft Tausende davon gibt. Gastgeberin (und Vorgängerin der heutigen Gastgeber) Silvia Fürst machte daraus eine bekannte und gute Gastro-Adresse, um sich dann später «in die Fänge des Seidenspinners Andi Stutz zu begeben», wie die Rote Gastrofibel (Gault Millau, Ausgabe 2005) neckisch zu notieren wusste.

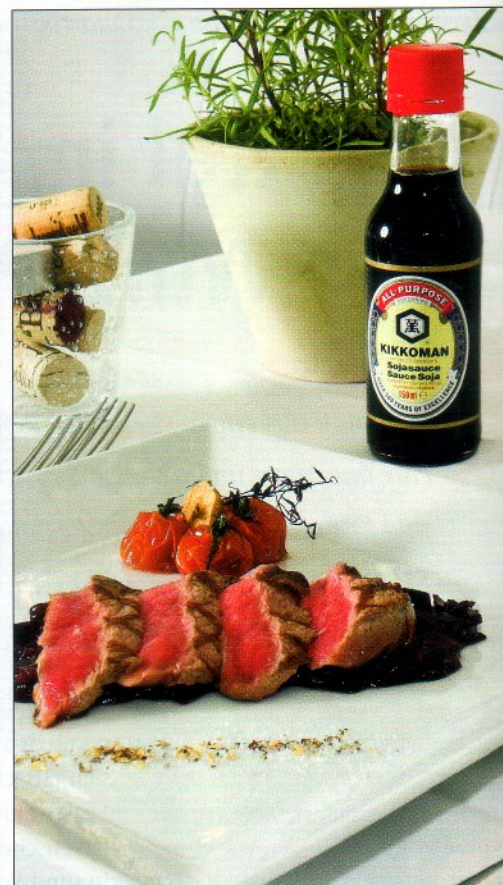
Die «andere Beiz»

Seit Ende 2003 geben allerdings Jann M. Hoffmann und Stefan Iseli den Ton an im Restaurant «Zentraleck» und beweisen jeden Tag, dass man mit guten Ideen, viel Engagement und Sinne für Qualität und aktuelles Ambiente den Geschmack und die Erwartungen eines urbanen Gästepublikums punktgenau treffen kann.

Sie haben das «Zentraleck», die «andere Beiz», wie sie ihr Lokal nennen, sanft renoviert: Zurückhaltendes warmes Designer-



Die Metamorphose einer Quartierbeiz: Das «Zentraleck» ist zu einer trendigen Ess-Adresse mutiert.



Im «Zentraleck» herrscht eine ungezwungene Bistro-Atmosphäre, wo bei freundlicher Betreuung und gepflegtem Table Top erstklassige und frisch zubereitete, mit Soja-Saucen von Kikkoman gewürzte Gerichte genossen werden können.

licht, weisse Wände ohne ein einziges Bild, gepflegtes und doch nicht übertriebenes Table Top, eine ungezwungene Bistro-Ambiance, ein schon fast freundschaftlicher Service und eine ausgezeichnete Küche sind die harten Faktoren für den nachhaltigen und zunehmenden Erfolg der beiden erfolgreichen Junggastronomen Stefan Iseli und Jann M. Hoffmann, die sich im übrigen vor Jahren an ihrer gemeinsamen Wirkungsstätte — im bekannten Restaurant «Taggenberg» in Winterthur — kennengelernt haben und jetzt mit dem «Zentraleck» erstmals zusammen einen gastronomischen Betrieb führen. Das Lokal verfügt über eine stimmige kleine Bistro-Bar und über 30 bis 40 Sitzplätze im Innern und über 20 Sitzplätze draussen.

Eine Beiz für alle

Stefan Iseli ist für die Front, die Gästebetreuung und die Weinauswahl verantwortlich, während Jann M. Hoffmann in der zwar gut ausgestatteten, aber sehr kompakten Küche wirkt. Stefan Iseli zu GOURMET: «Wir sorgen mit unserem Team dafür, dass hier eine vitale und pulsierende Atmosphäre herrscht, denn wir wollen mit dem 'Zentraleck' ein Treffpunkt und eine Begegnungsstätte für die unterschiedlichsten Gäste-segmente sein. Hier sollen sich Geschäftsleute genauso wohl fühlen wie Senioren und junge Gäste. Und Jann M. Hoffmann ergänzt: «Wichtig ist für uns und die Gäste, dass wir konsequent eine frische Küche betreiben. Das frische Produkt soll im Mittelpunkt stehen. Zudem meiden wir allzu teure Produkte, so dass wir

trotz unseres aufwendigen Küchenstils (auf der Basis von frischen regionalen Produkten) unseren Gästen Gerichte mit einem attraktiven Preis/Leistungsverhältnis anzubieten vermögen.»

Eine «Story» hinter jedem Produkt

Ueber Mittag stehen drei Menus und ein Spezialtipp für unter 30 Franken zur Auswahl. Der Service muss speditiv erfolgen, die Weine glasweise ausgeschenkt werden. Abends stehen einige konsequent saisonale A la Carte-Gerichte, Tagesangebote von der Schiefertafel sowie Saisonmenüs «Frisches aus dem Wasser» oder «Wildes von Wiese und Wald» zur Auswahl.

Jann M. Hoffmann achtet dabei sehr auf den regionalen Bezug seiner frischen Rohprodukte und meint zu GOURMET: «Wir kennen unsere Lieferanten für Fisch, Fleisch, Gemüse, Brot und Wein persönlich. Unsere Produkte müssen eine 'Story' haben, damit es für uns stimmt. Geschmack kommt bei uns vor dem Aussehen der Gerichte, obwohl wir auch darauf achten, die Speisen schön zu inszenieren, ohne aber den natürlichen Geschmack vernachlässigen oder mit irgendwelchem Schnickschnack überdecken zu wollen.»

Ueberraschende Kreativität

Tatsächlich gilt das Restaurant «Zentraleck» in Zürich als angesagtes Ess-Lokal, wo man jeweils mit sehr kreativen kulinarischen Ueberraschungen und Einfällen verwöhnt wird, was die



Er weiss seine geheimnisvollen Drinks überraschend in Szene zu setzen: Gastgeber Stefan Iseli an der «Zentraleck»-Bar zusammen mit einem mit Kikkoman Soja-Sauce gewürzten Drink.



Das Geheimnis des Würzens in der «Zentraleck»-Küche: Restaurateur Jann M. Hoffmann hat's gelüftet: Die Kikkoman Soja-Saucen (normal und salzreduziert) dienen als Universalwürzmittel.

Tester von Gault Millau zu folgender Bemerkung veranlasst hat: «Wenn das 'Zentraleck'-Team seine überbordende Kreativität gezielter einzusetzen versteht, kann es in unserer Gunst nur steigen.»

Würz-Philosophie als Erfolgsfaktor

Das haben sich die beiden Junggastronomen im «Zentraleck» zu Herzen genommen. Was im «Zentraleck» aufgetischt wird, ist Gastronomie vom Feinsten und Natürlichsten. Das hängt allerdings auch mit der Würz-Philosophie von Küchenchef Jann M. Hoffmann zusammen: «Wir halten es hier wie alle modernen Küchenchefs — wir würzen mit möglichst wenig Salz und verwenden dafür die natürlich gebrauchte Soja-Sauce von Kikkoman. Sie verleiht den Speisen einen feinen, nüancierten und bekömmlichen Geschmack und entfaltet das natürliche Aroma unserer Rohprodukte. Das pikante Ratatouille mit dem T-Bone-Steak — ein sehr beliebtes Gericht — würzen wir konsequent mit Kikkoman Soja-Sauce, und alles, was vom Grill kommt, bekommt mit Soja-Sauce von Kikkoman das gewünschte und erwartete rauchige Aroma in seiner ganzen breiten Palette.»

Kikkoman — ein Universalwürzmittel

Wie in immer zahlreicheren Profi-Küchen gewinnen die Soja-Saucen von Kikkoman — normal oder salzreduziert — beim Würzen der Speisen immer mehr an Bedeutung als Universalwürzmittel.

Tatsächlich können die Kikkoman-Soja-Saucen nicht bloss für asiatische Gerichte eingesetzt werden, sondern auch für internationale oder typisch europäische Gerichte. Jann M. Hoffmann zu GOURMET: «Unsere Zentraleck-Spaghetti, ein Wok-Gericht, würzen wir — statt mit Salz — mit Soja-Sauce von Kikkoman. Das verleiht dem Gericht einen ganz besonderen und feinen Touch.»

Mehr noch: Der engagierte Kochkünstler stellt das feine Zwiebel-Confit selbst in seiner Küche her — und würzt es mit Soja-Sauce von Kikkoman. Auch zum Würzen von diversen Drinks, die an der «Zentraleck»-Bar serviert werden, oder der exquisiten Soja-Glace mit Erdbeeren kommt im trendigen «Zentraleck» Soja-Sauce von Kikkoman zur Anwendung!

Fazit

In einer erfolgreichen und trendigen Gastronomie gehört das Universalwürzmittel von Kikkoman zum guten Ton. Da wirken Alternativen dazu geradezu als altbacken und «abgelöscht». Das kulinarische und sensorische Experimentieren mit Kikkoman lohnt sich jedenfalls — zur sinnlichen Freude des Gastes ebenso wie zur Profilierung des Restaurants!

Restaurant Zentraleck, Zentralstrasse 161, 8003 Zürich
Tel. 01/461 08 00, Fax 01/461 08 01, Internet: www.zentraleck.ch

Delico AG, Bahnhofstrasse 4, 9200 Gossau (SG)
Tel. 071/388 86 40, Fax 071/388 86 41, Internet: www.delico.ch

Kulinarische Ueberraschungen von höchster



Seeteufel im Soja-Sesammantel auf Tartelette von grünem Spargel an Schnittlauchsauce

Zutaten für 10 Personen

- 1500 g Seeteufelfilet pariert, portioniert à 150 g
- 5 EL Sesam
- 5 EL Mehl
- 2.5 dl Kikkoman Sojasauce
- 10 Stk Tartelettes aus Mürbteig (Durchm. 9 cm), blind gebacken
- 30 Stk Spargel grün, blanchiert
- 5 Stk Freilandeier
- 3 dl Vollrahm
abschmecken mit Muskat, Salz und Pfeffer
- 2 dl Vollrahm
- 0.5 dl Weisswein
wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer
- 5 EL Schnittlauch geschnitten

Zubereitung

Von den Spargeln die zarten Spitzen abschneiden als Garnitur, den Rest in kleine Stücke schneiden, in die Tartelettes verteilen.

Aus Eier und Rahm eine Royale herstellen und würzen, in die Tartelettes verteilen und auf unterster Schiene im Backofen bei 200°C backen ca. 10 Min.

Seeteufelstücke in Kikkoman Sojasauce legen und von beiden Seiten ca. 5 Min. gut durchziehen lassen, danach im Sesam und Mehl wenden und gut andrücken, in Olivenöl von allen Seiten langsam braten.

Für die Sauce Weisswein auf die Hälfte einkochen, Rahm begeben und cremig köcheln, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch begeben.

Anrichten

Seeteufel quer halbieren und auf Tartelette anrichten, mit Spargelspitzen ausgarnieren, mit Sauce umgiessen.

Zentraleck-Spaghetti

Zutaten für 10 Personen

- 1200 g Spaghetti
- 20 Stk Bündner Rohschinkentranchen
- 200 g Rucola
- 2 Stk Peperoni rot
- 2 Stk Zucchini
- 3 EL Pinienkerne
- 1 dl salzreduzierte Sojasauce
Kikkoman



Kreativität aus der «Zentraleck»-Küche

Zubereitung

Spaghetti in viel Salzwasser al dente kochen. Alle Zutaten in lange feine Streifen schneiden, die Streifen sollten ungefähr gleich dick sein wie die Spaghetti. Zuerst in ganz wenig Olivenöl die Rohschinkenstreifen kross anbraten, Pinienkerne, Rucola und restliche Gemüsestreifen begeben und mitbraten. Spaghetti abgiessen, zum Gemüse geben und alles mit salzreduzierter Sojasauce von Kikkoman ablöschen, gut durchmischen und sofort servieren.



Gebratene Bärenkrebse mit Avocado-Papayatatar an Soja-Kokossauce

Zutaten für 10 Personen

- 20 Stk Bärenkrebsschwänze
- 10 Stk Thymianzweige
- 5 Stk reife Avocados
- 5 Stk reife Papayas
- 5 Stk Basilikumblätter

Abschmecken mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Garniture: Sojasprossen

Soja-Kokossauce

- 20 Stk Bärenkrebsschalen
- 5 Stk Knobli
- 2.5 Stk Zwiebeln
- 1 Stk Chilischote
- 1 dl Olivenöl
- 5 dl Kokosmilch
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Kikkoman Sojasauce
- 5 dl Gemüsebrühe
- 1 Stk Zitrone
- 2.5 TL Maizena

Zubereitung

Krustentierschalen in Olivenöl anbraten, Zwiebeln und Knobli begeben und mitbraten, ablöschen mit Weisswein, kurz verkochen lassen. Mit Kikkoman Sojasauce, Kokosmilch und Gemüsebouillon aufgiessen und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen, dann abpassieren, nochmals aufkochen mit Zitronensaft abschmecken, mit Maizena abbinden. Avocado und Papaya zu zwei Tatar verarbeiten, abschmecken mit Olivenöl, Salz und Pfeffer, wenig Limettensaft, Basilikum fein schneiden und die Hälfte unter die Avocado mischen. Bärenkrebse auf der Bauchseite einschneiden und Darm entfernen, würzen und die Oberseite zuerst in Olivenöl anbraten, nach 1 Min. umdrehen und mit Thymian belegen zum Aromatisieren, fertigbraten.





Kurz grilliertes Entrecôte auf Sojazwiebeln

Zutaten für 10 Personen

- 1500 g Rindsentrecôte (Stück à 150 g)
- 1 dl Kikkoman Sojasauce
- 2 Stk Limetten
- 1 dl Olivenöl
- 1000 g rote Zwiebeln
- 5 Stk Knobli
- 15 l Rotwein
- 4 dl Kikkoman Sojasauce
- 1.5 dl Balsamico
- 5 EL Honig

Zubereitung

Rindsentrecôte mit Kikkoman Sojasauce, Limettensaft und Olivenöl marinieren. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken, alles in eine Pfanne geben, mit Rotwein, Balsamico, Kikkoman Sojasauce und Honig auffüllen und ganz langsam vollständig einkochen. Entrecôte von beiden Seiten 1 Min. grillieren und bei 60°C 5 Min. abstehen lassen.

Anrichten

Entrecôte dünn aufschneiden und auf warmen Sojazwiebeln anrichten mit getrockneten Cherry-Tomaten garnieren, grob zerstoßener Szechuan-Pfeffer und Meersalz dazu servieren.

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Wasabi-Kartoffelstock an Zwetschgen-Sojasauce

Zutaten für 10 Personen

- 20 Stk Wachtelbrüstchen
- 1000 g Kartoffelstock
- 2.5 TL Wasabipaste
- 50 g Zwiebeln fein geschnitten
- 2.5 Stk Knobli fein geschnitten
- 5 Stk Zwetschgen entsteint
- 1.2 dl Rotwein
- 0.6 dl Kikkoman Sojasauce
- 0.6 dl Gemüsebouillon
- 2 dl brauner Kalbsfond
- 10 Stk Thymianzweige

Zubereitung

Zwiebeln und Knobli in Olivenöl andünsten, Zwetschgen beigegeben und mitdünsten, ablöschen mit Rotwein und Kikkoman Sojasauce aufkochen lassen, Gemüsebouillon und Kalbsfond beigegeben, kurz mitköcheln, Sauce pürieren und durch feines Sieb passieren.

Kartoffelstock erhitzen und mit Wasabi mischen.

Wachtelbrüstchen würzen und in Olivenöl und wenig Butter auf der Hautseite knusprig anbraten, umdrehen, Thymian beigegeben und im Ofen bei 200°C fertig braten.

Anrichten

Wachtelbrüstchen auf Kartoffelstock anrichten mit Sauce umgiessen, mit Thymian garnieren.

