

Z

Zentraleck**Ein fester Wert**

Ältere Stadtindianer müssen sich immer noch ein bisschen daran gewöhnen, dass das Grenzgebiet der Stadtkreise 3 und 4 nicht nur ein schickes Wohnquartier geworden ist, sondern auch aussergewöhnlich reich an modernen guten Restaurants. Und zwar sind es keineswegs Erlebnisläden aus dem Berufsleben ausgestiegener Dilettanten, sondern fast immer von echten Gastroprofis erdachte und genau umgesetzte Konzepte. Zu den unbestrittenen Marktführern in dieser Gegend gehört seit mehreren Jahren das «Zentraleck» der beiden jungen Gastronomen Jann Hoffmann und Stefan Iseli. Sowohl Küchenchef Hoffmann wie auch Serviceprofi und Weinkenner Iseli haben viele Jahre Erfahrung in erstklassigen Häusern hinter sich. Auf dieser Basis schaffen sie in diesem nüchternen und geschmackvollen Interieur eine coole und lockere Atmosphäre, wo es zwar äusserlich lässig zugeht, wo man es aber in allen Details professionell genau nimmt. Der Gast profitiert davon und freut sich an der ideenreichen Küche, am aufmerksamen Service, an der intelligent zusammengestellten Weinkarte und an Stefan Iselis Enthusiasmus, wenn es darum geht, seine

Weine zu beschreiben und zu empfehlen. Die Küche beruht auf der Basis frischerer Produkte, was sich darin niederschlägt, dass jeden Tag mehrere Spezialitäten offeriert werden, die auf einer grossen Schiefertafel an die Wand notiert werden. Bei unserem Besuch bestätigt sich erneut, dass es sich lohnt, diesen Empfehlungen zu folgen. Die Variation von Geflügelberterrine, Entenbrust auf Orangenkartoffelstock und dem Aileron vom Poulet (psst, nicht Chicken Wing sagen!) ist ein ebenso prächtiger Einstieg in den Abend wie der ganz frische norwegische Heilbutt mit Räuchersalz auf Schwarzwurzeln (Fr. 24.–, Hauptgang: Fr. 47.–). Aber auch der Gast, der sich auf die ständige Karte verlässt und die Krebsbisque mit gebratener Jakobsmuschel auf Papayatatar bestellt, kommt keineswegs zu kurz. Die Suppe hat einen intensiven Krebsgeschmack, ist zwar sämig, aber äusserst leicht. Ein typisches Gericht dafür, wie bewusst Jann Hoffmann mit Kalorien umgeht. Mit viel Fantasie wird versucht, das Angebot fettarm und bekömmlich zu halten. Das zeigt sich auch bei den Magerquarkpizokeln, die die Perlhuhnbrust auf Wintertrüffelschaum begleiten (Fr. 44.–). Nicht gleich überzeugend gelingt die Umsetzung dieser Idee – wen wundert – bei den Desserts. Tiramisu ohne Eier und Alkohol ist wohl eher etwas für Leute, die üblicherweise kein Dessert bestellen. Richtige Dessertgeniesser können dabei etwas zu kurz kommen. Sie bestellen mit Vorteil den Schokoladentraum, eine kühle Schokoladenmousse auf einem knusprigen Brownieboden. Vielleicht lassen Sie aber die Nachspeise einfach sein und ergötzen sich an einem weiteren Schluck von dem prachtvollen Wein, den Ihnen Stefan Iseli ohne Zweifel empfohlen und eingeschenkt haben wird. Bei uns war es ein Mazis-Chambertin 1999 von Dominique

Laurent, ein noch jugendlicher Prachtbursche, der mit überwältigender Schwarzbeeraromatik imponiert (Fr. 160.–). Er wird sich im Alter wohl noch entwickeln, aber ob er je besser sein wird als jetzt, kann man durchaus bezweifeln. Die «Zentraleck»-Weinkarte ist gross und voller Trouvaillen aus der ganzen Welt. Wer schweizerische Spitzenweine sucht, kommt ebenso auf seine Rechnung wie der Freund überseeischer Spezialitäten oder französischer Klassiker. Die Preise sind sicher nicht billig, aber angesichts des Serviceaufwands durchaus angemessen.

Fazit: Das «Zentraleck» ist ein fester Wert in der zürcherischen Gastronomielandschaft geworden. So professionell dargeboten, macht das Trendige allen Spass. pw

Zentralstrasse 161, 8003 Zürich
Fon 044 461 08 00
www.zentraleck.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 18.30–24
(Küche bis 22 Uhr),
sa & so geschlossen
HG Fr. 26.50–49

m t v (n) während Essenszeit)
📍 Zürich, Zypressenstrasse Linien 2, 3
Genuss pur in den Quartieren: Rang 2