

mundigen
en Rosso
onchi (Fr.
haben wir
karte den
ion Haut-
Schwenge-
sehr soli-
anken fair
hpe
r
geschlossen

ang 15

eckt, dass
die gleich
von Tokio-
n Aus- und
nt wissen,
nwurf von
t in einem
aurant mit
apanische

gkeit. Das
eiber des
u den Gäs-
der besten

apan-Virus
ht. Jeden-
d auf der
er, dass er
uf der Welt
ckt er eine
mit seinen
Adliswil.
mpathisch,
n unseren
wir zum ers-
erklärt die
der andere,
die Arbeit
später die

weisen eine
jabohnen-
n Tofu, Shi-
wiebeln (Fr.
che Ravioli
(etwas här-
lt sind.
ehlung, das
ut gefüllter,

quadratischer Teller (mit Sashimi Fr. 50.–, ohne Fr. 42.–) mit drei Nigiri (Tuna, Lachs und Crevette auf Reisbällchen), mit Hosu Maki (sechs kleinen Algenrollen), mit vier Ura Maki (grosse Rollen mit dem Reis aussen), darunter die «Spicy Tuna Rainbow Roll», dann die lauwarmer «Spider Roll» (Softshell Crab, Krabbenfleisch, Gurke, Masago, Sesam) sowie die Sashimi (Pulpo, Shrimp, Tuna, Lachs). Natürlich gibts dazu eingelegten Ingwer. Mit diesem «Plättli» – Tobias Stalder nennt es wirklich so – macht das «Makoto» uns mit einem Schlag zu Stammgästen, trotz unwirtlicher Gegend rechterhand der Sihlthal-Schnellstrasse. Nächstes Mal wagen wir es vielleicht auch, «Gunkan Maki», ein «japanisches Schlachtschiff», zu bestellen

Was trinkt man dazu? Asahi- oder Kirin-Bier. Auch Wein. Sehr gut passt der Cosmas, ein auch offen ausgeschenkter Sauvignon blanc aus Südtirol. Oder der Opaline, ein Petite Arvine von Cave Emery aus dem Wallis (Fr. 55.–). Des Weiteren stehen drei verschiedene Sake (Fr. 7.– bis Fr. 15.–) auf der Karte: Scho Shiku Bai Nigori, Genji und Suishin. Am Dienstagabend gibts übrigens Sushi à discrétion (Fr. 65.50).

Soodring 34, 8134 Adliswil
Fon 043 377 92 88
www.makoto.ch
mo–fr 11.30–14 & 17.30–22 Uhr,
sa & so geschlossen sowie Januar
HG Fr. 30–50

h m n s t v

Sood-Oberleimbach,
Linie S4

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 8

Zen

Hinterlistiges Lamm im Tontöpfchen
Seine Nachbarn im Restaurant kann man sich bekanntlich nicht aussuchen. Doch wenn man einen ganzen Abend neben einem Pärchen sitzt, das seine Beziehungsprobleme unter massivem Einsatz von Zigaretten und zunehmend lautstark zu lösen sucht, dann hat man streng genommen bloss zwei Möglichkeiten: einen anderen Tisch zu erleben oder die Sache mit Humor zu nehmen. Wir entscheiden uns für Lösung Nr. 2, denn das «Zen» ist an diesem Abend bestens gefüllt. Das Drama muss übrigens schon vor unserer Ankunft in dem modernen, ein wenig an ein Autohaus erinnernden Bau begonnen haben. Eine junge Dame erläutert ihrem etwas eingeschüchterten Begleiter schon bei unserem Eintreffen wort- und emoti-

onsreich ihre Probleme. Wir versuchen uns derweil auf die Speisekarte zu konzentrieren, die ausser der legendären Pekingente (die nicht vorbestellt werden muss und ab zwei Personen erhältlich ist!) eine Menge Spannendes listet. Selbst gefertigte Dim Sum in zahlreichen Varianten und allerlei Wokzubereitete Spezialitäten der Guangdong-Küche stehen ganz oben auf dem Speiseplan von Patron Kin Chuen Li. Spezielle Aktionen – wie das besonders aufwändige Yin-Yang-Fondue, nur auf Reservierung – bereichern das Angebot. Kulinarisch langweilig wird es hier nie.

Dass der Empfang ein bisschen hektisch gerät, dass die allgemein als höflichst gelobte Chefin Christin Li eine Spur nervös wirkt, ist verzeihbar. Weniger, dass am Nachbartisch gerade die Stimmung zu kippen scheint. Sie wolle schnellstens Kinder, echauffiert sich die Dame, lässt weiteren Rotwein nachschenken und wirft dem Partner vor, partout nicht in ihr Innerstes blicken zu können. Nun, wer kann das schon, denken wir und versuchen, zumindest ins Innerste der herzhaften hausgemachten Mini-Frühlingsrollen sowie in die gedämpften Krevetten-Schweinefleisch-Dim-Sum zu schauen.

Dazu gibt es passablen australischen Chardonnay (comme il faut aus der Flasche am Tisch eingeschenkt) sowie den Spezialtee namens «China Special Jasmine Silvery Strawberry». Als nebenan gerade die gefühlt 1000. Zigarette angesteckt wird und die Dame mit ihrem (endgültigen?) Abgang droht, kommt unser Hauptgang. Hinterlistiges Lamm im Tontöpfchen, eine süsslich-scharfe und gar nicht gemeine Köstlichkeit, die gut zum vegetarischen gebratenen Reis (kostet extra) passt. Der Tintenfisch mit Ingwer und Frühlingszwiebeln ist zart, verhalten gewürzt und ebenfalls völlig ausreichend portioniert.

Ob wir etwas verpasst haben, weil wir uns nicht zur Entenbestellung (Fr. 55.– pro Gast) durchgerungen haben? Vielleicht, aber wir konnten trotzdem einiges mehr an chinesischer Authentizität erleben als in den meisten asiatischen Lokalen des Kantons.

Als wir gehen, mit heissen Tüchern für die Handreinigung versehen und mit einer nicht ganz niedrigen Rechnung in der Briefftasche, da ist das Beziehungsdrama nebenan immer noch nicht zu Ende. Beim nächsten Besuch im «Zen» bestellen wir ausdrücklich einen

Tisch im Nichtraucherbereich und bringen unseren Psychologen mit ... wf

Im Sihlhof 1, 8134 Adliswil
Fon 043 377 06 18
www.restaurant-zen.ch
di–so 11.30–15 & 18–24 Uhr (Küche
11.30–14 & 18–22 Uhr), mo geschlossen
HG Fr. 25–55

h m n s t v

Sood-Oberleimbach, Linie S4

Farben und Aromen des Fernen
Ostens – diverse Länder: Rang 3

Gattikon-Thalwil

Sihlhalde

**Ein Mondkalb, ein impérialer Wein
und ein Rhabarbertörtchen**

Eigentlich sitzen wir lieber vorne, in der altmodischeren Stube. Aber hinten, im mediterran gehaltenen Stüblein, sieht man wunderbar auf die Kuhweide hinaus, wo bei unserem Besuch ein junges Kalb mit seiner Mutter zu spielen versucht. Diese ländliche Idylle wird noch gesteigert, als später der Vollmond hinter einem Hügel aufsteigt und durch den Obstbaum auf das Restaurant hinunter scheint.

Wir sehen uns als Erstes die Weinkarte an und bestellen den wunderbaren Löwengang Chardonnay von Alois Lageder aus Südtirol (kleine Flasche Fr. 39.–). Bei den Roten werden wir auf der hintersten Seite fündig, wo Einzelflaschen aufgelistet sind. Der Schloss Halbturn Impérial (Fr. 65.–), eine Cuvée aus dem Burgenland, erweist sich als absoluter Treffer. Wir sind begeistert von impérialer Geschmacksintensität und proletarischem Preis.

Die Küche der Smolinskys kennen wir dagegen seit einigen Jahren, und wir freuen uns, dass nach der Übernahme der Kochkellen durch Sohn Gregor die Klassiker wie die Brasato-Ravioli mit Sauce von Périgord-Trüffeln weiter zu haben sind. Und wenn wir richtig gesehen haben, gibt es sogar den Zander mit gratiniertem Sauerkraut noch oder wieder. Wir wählen aber das Menü mit fünf Gängen (Fr. 116.–). Darin enthalten: die berühmten Ravioli, auf die wir nicht verzichten wollen. Allerdings scheint sich an diesem Tag ein kleiner Teufel eingeschlichen zu haben, und man hat entweder bei der Grundsauce gepfuscht oder beim Schöpfen die Ravioli nicht gut abtropfen lassen. Auf jeden Fall ist die Sauce etwas gar dünn. Aber zum Glück wissen wir, dass man in dieser Küche ansonsten solide und

sorgfältig genügt doch nur zu bekommen aus einem an Chardonnay kündigen einen form zugen. Bärlauchwahl u geschri Begeist die jed mehrere abschli barbert serst d der, das Essen o men kö Sihlhalde 8136 Ga Fon 044 www.sm di–sa 10 & 18–21 sowie 15 HG Fr. 4 h m Lan Ab ins C