



Sihlhalde, Gattikon-Thalwil

Adliswil

Makoto

Soodwirkung

Es gehört schon etwas Mut dazu, im Niemandsland, versteckt inmitten der Industrie, gleich neben einer Autoreparaturwerkstatt, in einem Aussenquartier von Adliswil ein Sushi-Restaurant zu eröffnen. Aber wenn man so gute Sushi macht, dann geht sogar das. Gelernt haben Tobias und Leslie Stalder das nicht etwa in Japan, sondern in dem Land in Lateinamerika mit der zweithöchsten japanischen Einwanderungsgruppe, in Peru. Ausserdem ist Peru auch die Heimat von Ceviche, rohem Fisch, der kurz in Limettensaft eingelegt wird. Die perfekte Voraussetzung also für eine Sushi-Bar im Soodring, Adliswil. Auf ein pseudojapanisches Erlebnis wird daher verzichtet. Die ziemlich schlichte Einrichtung ist überhaupt eher Nebensache. Hauptsache demzufolge die Speisekarte. Nun lohnt es sich nicht, in einem Sushi-Restaurant die Karte aufzuzählen, aber ein paar Sachen möchten wir Ihnen doch ans Herz legen. Allem voran, die Ura Maki, auch bekannt als Inside-out-Rollen, über die zwar einige Puristen die Nase rümpfen, da sie in Kalifornien und nicht in

Japan erfunden wurden (obwohl da vom japanischen Koch mit Namen Mashita in Little Tokyo). Hier wird der Reis statt der den Amerikanern suspekten Nori um die Einlagen gewickelt. Letztere werden weiter phantasievoll gemischt, zum Beispiel Lachs, Krabbenfleisch oder auch Poulet (natürlich nicht roh), oder sogar Rindfleisch und für Gesundliebhaber allerlei Grünzeug. So entstehen wunderbare Kreationen wie die Katana Roll mit Tuna, Avocado, Ingwer, Chili und Limes. Dekadent gut ist auch die Philadelphia Roll mit dem entsprechenden Käse, Mango, Gurken und Lachs. Als Einstieg gibt es verschiedene Mittagsmenüs (Fr. 21.– bis 40.–) oder abends Sushiplättli oder ein Sushimenü (Fr. 78.–) sowie (auf Vorbestellung) Sukiyaki. Und natürlich gibt es auch ein echt peruanisches Ceviche mit Fisch und Meeresfrüchten, Limettensaft und Chili (Fr. 22.–). *nvh*

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 vom 1. bis 14. August
HG Fr. 50, Sushi 14–25

m t v

Sood-Oberleimbach, Linie S4

**Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 3**

Zen

Asiaten an allen Tischen

Am Rand von Adliswil liegt das China-Restaurant «Zen» in einem Gebäude, das von oben aussieht wie ein grosses Tortenstück und von unten ein lichtdurchfluteter Pavillon ist. Angenehmerweise verzichtete man bei der Einrichtung auf den sattsam bekannten China-Restaurant-Kitsch; das «Zen» strahlt eine schlichte, entspannte Atmosphäre aus – auch wenn uns der Lichtton aus den Kugellampen etwas gar unterkühlt erscheint.

Christin und Kin Chuen Li führen das «Zen», beide sind überaus erfahrene Gastronomen, die in erstklassigen Häusern in Hongkong, Crans-Montana, Zürich und Genf gearbeitet haben. Chefkoch Chuen war in Hongkong schon mit 20 Jahren bekannt als «König der Dim Sum» und umworben von den besten Restaurants. Unsere Kids bestellen traditionell Frühlingsrollen und Poulet- bzw. Schweinefleisch süss-sauer und sind damit rundum happy. Wir entscheiden uns für das fünfgängige Gourmet-Menü (ab 2 Personen, je Fr. 69.50). Der Einstieg mit einer schmackhaften Crevetten-Ravioli-Suppe gelingt tadellos, auch der danach servierte Poulet-Toast mit Sesam gefällt. Es folgt ein gedämpftes Spinatbrötchen, das mit Schweinefleisch und Crevetten gefüllt ist – ein feines Gericht, das wir so noch nie geniessen konnten. Der Hauptgang ist reichlich und schmeckt vorzüglich: gebratene Crevetten in Erdnuss-Sauce, Poulet an süss-saurer Sauce, chinesisches Gemüse mit Knoblauch gebraten, dazu gebratener Reis nach kantonesischer Art. Nicht zu vergessen ist das leckere Dessert: Ananaskrapfen mit Honig. Wir geniessen alle fünf Gänge sehr, so gut haben wir in und um Zürich noch selten chinesisches gegessen.

Im «Zen» sitzen denn an diesem Freitagabend auch auffallend viele Asiaten, was sicher ein gutes Zeichen ist. Es scheint sich herumgesprochen zu haben, dass man hier die traditionelle chinesische Küche aus frischen Zutaten auf einem hohen Niveau zelebriert. *cb*

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
sowie vom 5. September bis 10. Oktober
HG Fr. 27.50–62.50

h m s t v

Sood-Oberleimbach, Linie S4

**Farben und Aromen des Fernen
Ostens – diverse Länder: Rang 2**

Gattikon-Thalwil

Sihlhalde

Landadelig-untadelig

Sie sind eine stolze Familie, die Smolinskys. Die Website heisst smoly auf dem Restaurantlogo prangt grüner Name, und wer zwischen Kühen Kastanien parkiert, wird «willkommen bei uns» geheissen – von Frau Helene Smolinsky persönlich. Sie erwartet «Chuchiburscht» zurück, der den ers Bärlauch aus dem Wald bringt für Sie Gregor Smolinsky, den Chefkoch. Richtig landadelig geht es hier also zu. Landadelig-untadelig: Das alte Riehhaus ist fein herausgeputzt, die Tischtücher sind peinlich genau gefaltet, Service gutzürcherisch zuverlässig – das Essen erfahrungsgemäss bestens den festen Werten auf der Karte zäh die Brasato-Ravioli mit Trüffel (Fr. 36) die knusprigen Knoblauch-Tintenfischchen (28.–), die superzarten Kalbsbällchen (52.–) oder die saftige Haselnussschnitzung zum Dessert (16.–). Akkurat zubereitete klassische Gerichte, die allerdings, sie Klammern, ihren Preis haben.

Das ist denn auch der Kritikpunkt dieser Preisklasse erwartet man Vorschläge, wie sie das Restaurant online präsentiert, aber – zumindest dies – nicht auf der Karte: Erbsenmousse marinierte Seeforelle, Hummerkrone, Artischockenböden, Taubenbrust gefüllt mit Entenleber. Nichts gegen Calamari und Kalbsbäggli (nochmals: die sind wirklich hervorragend), aber ein «Micheli» dekoriertes Koch, der bei Philippe Rogger gelernt hat, darf neben Altbewährtem ruhig ein paar Experimente wagen. Ebenso Vater Hans-Jürg Smolinsky, die Weinkarte zusammenstellt. Er hält vor allem an biedere Schweizer (Epes: Dézaley, Dôle), an Grossgewächse Bordeaux und aus dem Burgund so an prestigeträchtige Weltweine (Sacaia, Pingus, Dominus). Enttäuschungen sind hier vielleicht selten, Entdeckungen aber auch.

Kann es sein, dass sich über all diese erfolgreichen Jahre ein Hauch Selbsterfüllung eingeschlichen hat? «Ich war vor 30 Jahren mal hier, dann noch mit unserem Langhaardackel», sagt eine Dame am Nebentisch zu Frau Smolinsky, sichtlich entzückt, dass alles bei den Alten ist. Nun, wenn man die «Sihlhalde» in diesem Rhythmus frequentiert, frage man sich bestimmt über jedes Déjà-vu. Die Smolinskys aber, nehmen wir