

## Bönigers Restaurantkritik

### *Gemüse ist das neue Fleisch*

**Fleisch hat viele Freunde verloren.** Auch bei der Kundschaft, die traditionell in Gourmetlokalen verkehrt. In den letzten Jahren ist es darum vielerorts üblich geworden, neben dem fleischhaltigen auch einen fleischlosen Mehrgänger anzubieten. Und à la carte gibt es nicht immer nur Rindsfilet, sondern alternativ auch Auberginen-Kichererbsen-Ragout. Trotzdem geschieht es nur selten, dass ein Punkte- und Sternekoch das Fleisch ganz zur Nebensache de-

gradiert, wie es Tobias Buholzer in Rüschtikon neuerdings tut.

**Blumenkohl-Tatar mit frischen Mandeln** ist eines seiner Gerichte, das auf sehr leisen Sohlen daherkommt: Viel helle Farben, viel weiche Konsistenzen und milde Aromen bei diesem Start ins Menü – was der Feinschmecker als Weckruf verstehen kann: «Jetzt sind alle Sinne gefragt!» Einzig handverlesener Mini-Nüssli-salat und gebeiztes, übers Ge-

richt geriebenes Eigelb sorgen für pointiertere Geschmacks- und Farbtupfer. Wem die Kreation zu vegetarisch scheint – hier liegt der Clou an Buholzers Konzept –, darf dazu Schweizer Oona-Kaviar bestellen: Zu allen Gerichten gibt es beim neuen Konzept auf Wunsch eine Fisch- oder Fleischbegleitung. «Das sind dann aber eher passende Nebendarsteller», so der Koch.

**Braucht es die Crevette aus Rheinfeldern?** Zu Ravioli mit einer Füllung von weissen Bohnen, einer knallgelben und von Safran

dominierten schaumigen Butter mit Peperoni und Algen? Ein Wollschwein-Steak zu einem gebratenen Steinpilz mit karamellisierter Zwiebelsauce und Maisküchlein? Die Gerichte «verhebben» auch ohne. Mit den Extras gewinnen sie jedoch eine weitere Dimension. Jeder darf, wie er möchte.

**Die Diskussion zu Tisch wird sich eh viel mehr** ums Voraus-Häppchen drehen, dass vor jedem Gang serviert wird: Bei den Ravioli ist es eine Bouillabaisse, die besser schmeckt als in vielen Bistros Marseilles. Ihr tiefes, inten-

sives Aroma verdankt sie Algen und angeröstetem Gemüse (statt Fischkarkassen)! Wow!

**Noch ein Favorit: Gehobelter Portobello-Pilz**, der mit geräucherter Sauce, knusprigen Kapern und wenig Zwiebeln kombiniert und blumenförmig arrangiert wird. Geschmacklich erinnert das an Vitello tonnato – mit einem Glas Heida genossen, passiert da der Sommer nochmals Revue. Den Lachs, den der Küchenchef dazu vorschlägt, braucht man nicht zu bestellen. Man vermisst ihn am Ende nämlich nicht. Daniel Böniger

#### **Die Rose**

Dorfstr. 42, 8803 Rüschtikon  
Tel 044 724 00 77  
[www.die-rose.ch](http://www.die-rose.ch)  
Gourmetrestaurant Di-Sa  
19–24 Uhr; Taverna tägl. geöffnet



Fragen, Anregungen, Wünsche?  
[kulinarik@sonntagszeitung.ch](mailto:kulinarik@sonntagszeitung.ch)