



von Coco Lacasse

Chutney, Charme & Chili

Bei strahlendem Sonnenschein – eine in dieser Gegend offenbar oft vorkommende Wetterlage – kehrten wir zu Mittag im **Restaurant First** in Illnau-Effretikon ein und freuten uns über die sehr heimelige Atmosphäre, den netten Service und die klug zusammengestellte Karte. Zur Vorspeise gabs Kutteln sowie gebeiztes Entrecôte vom Reh mit Entenlebermousse und Birnenchutney, dazu einen wunderbar leichten Pinot noir aus Truttikon. Die Kutteln präsentierten sich einmal klassisch in dezent schmeckender Tomatensauce und einmal in Form eines Hamburgers mit Salsa verde. Lampredotto nennt sich diese toskanische Spezialität; das dafür verwendete Fleisch stammt aus dem zarteren Labmagen des Rindes. Ein grandioser Auftakt. Schön auch das Reh, das sich mit Birne und Ente bestens verstand. Zum Hauptgang folgten eine gabelzart geschmorte Biorinderbrust mit – ordentlich gebutterter – Polenta und Wirz (fantastisch) sowie ein absolut solide gekochter Seeteufel mit Spinat und dunklen Kichererbsen. Fazit: Wir können das First nur empfehlen, wärmstens. Heiss und äusserst gehaltvoll war die ausgezeichnete Zwiebelsuppe, die wir im **Le Maquis** in Zürich serviert bekamen. Das Bistrot im Zürcher Kreis fünf ist mit allerhand Deko ausgestattet, trotzdem fehlt es ihm irgendwie an (französischem) Charme. Ein Manko, das die kompetente Bedienung mithilfe einer engagierten Küchenleistung aber wettzumachen vermag. Am Hauptgang, einem Kalbsburger mit Oliven- und Zitronensauce sowie hausgemachten Fritten, gabs nichts auszusetzen. Im Dezember öffnete das **Dogfather** an der Zürcher Militärstrasse 15 seine Türe. Zuvor waren an dieser Adresse die Wildbar und noch früher das Ciro zu Hause. Im Dogfather isst man Hotdogs in mannigfaltiger Ausführung, mittags stehen drei Varianten (darunter eine fleischlose), abends deren fünf zur Auswahl. Wir bestellten einmal das Original mit Sauerkraut, Röstzwiebeln und normaler Fleischzulage sowie einmal den Arctic Dog mit Raclette-Käse, Röstzwiebeln, Speck sowie der optional erhältlichen Chiliwurst. Dazu gabs hausgemachte Mayonnaise,

Country Wedges und (ausgezeichnete) Manioc Fries. Die Wurst in den Hotdogs präsentierte sich eher von der rustikalen Seite und relativ geschmacksarm, vom Chili war kaum etwas zu spüren. Das mag auch an den auf das Briochebrot gelegten Aromabomben in Form von Zwiebeln, Sauerkraut oder Käse gelegen haben. Als Gesamtkomposition waren beide Hotdogs zwar physisch schwer zu essen, aber definitiv ihr Geld wert. Sehr gefreut haben uns Schluckspechte die dazu servierten Biere der Brauerei La Nébuleuse aus Renens. ■

Restaurant First, Ottikon bei Kemptthal

www.restaurant-first.ch

Bistrot Le Maquis, Zürich

www.lemaquis.ch

Dogfather, Zürich

www.dogfather.ch

