

A la carte

Grünes Kartoffelpüree

av. Wer befiehlt uns eigentlich, ein Essen mit Vorspeise oder Suppe anzufangen, dann ein Hauptgericht zu essen und mit Käse und Dessert aufzuhören? Warum schlürfen wir die Suppe nicht wie die Chinesen am Schluss der Mahlzeit; warum bestellen wir bei heissem Sommerwetter nicht eine oder zwei Vorspeisen und ein Sorbet? Was soll diese bald hundertfünfzigjährige Tyrannei der richtigen Speisefolge, die um das Jahr 1840 vom russischen Gesandten in Paris eingeführt wurde?

Darüber hat man sich auch im Restaurant Josef an der Ecke Josef-/Gasometerstrasse im Zürcher Kreis 5 Gedanken gemacht und einen klugen Ausweg aus dem Dilemma gefunden: eine Speisekarte, die kein Hauptgericht aufdrängt, sondern eine Auswahl von 18 bis 20 Gerichten anbietet, welche man nach Lust und Laune bestellen und kombinieren kann. Zwei Teller kosten pro Person 34 Franken, drei Teller 48 Franken, vier Teller 64 Franken. Ein Schlaraffenland für neugierige Esser, die fast immer bedauern, dass sie nach zwei Tellern schon satt sind und die sorglose kleine Weltreise mit Rotweinsorbet, «Loch-Fine»-Moules oder Tunasashimi so rasch zu Ende ist.

Zugegeben, das Bestellen ist für den «Josef»-Neuling nicht immer einfach, weil hier eine globale Küche mit Erdhaftung gepflegt wird, deren Stationen von den neugierigen Köchen und Mitarbeitern des Restaurants zu einem grossen Teil selbst entdeckt, adaptiert und ausprobiert wurden. Die freundlichen und sachkundigen Kellner beraten die Gäste aber gern, so dass man nach dem Essen nicht nur neue Aromen kennt, sondern auch weiss, dass die schottischen «Loch-Fine»-Muscheln zur Spitzenklasse gehören und der Ubriaco Veneto ein Bergkäse ist, der mit Traubentrester eingerieben wird. Die Muscheln werden nach englischem Vorbild mit Frites serviert, der Ubriaco Veneto würzt seltsamerweise ein köstliches Rindstatar.

Zum Glück übertreibt man nicht mit der Exotik: Auch wenn ein intensiv grüner Kartoffelstock auf den ersten Blick befremdet, beweist schon der erste Biss, dass dieses Püree aus Federkohl, Koriander und Kartoffeln Klasse ist. Dazu gibt es Felchenfilet und gebratene Speckwürfelchen, was gut passt und zudem an die in Katalonien gepflegte kulinarische Mode von «Tierra y mar» erinnert.

Bei den Desserts muss man die ausserordentlich feine Panna cotta mit dem Passionsfruchtcoulis versuchen. Auch hier Einheitspreise: Die Desserts und die Käse Fr. 8.–, die Glace Fr. 4.–.

Josef, Gasometerstrasse 24, 8005 Zürich, Tel. 044 271 65 95. Sonntag geschlossen. (Weitere Berichte über Restaurants und kulinarische Aktualitäten finden sich auf den Seiten 33 und 35 des Ausgehmagazins «NZZ Ticket», das heute der NZZ beiliegt, sowie im Online-Restaurantführer www.nzz.ch/restaurants.)