



ROLAND H. SPOERRI • BJÖRN KRAY IVERSEN

Eine kulinarische Entdeckungsreise
DURCH ZÜRICH UND UMGEBUNG



LIMSCHEID

RESTAURANT ZUM PFLUGSTEIN



Jahreszeit lädt ein lauschiger Platanengarten zum Verweilen ein. Hier nimmt seit dem Jahr 2002 Frau Jeanine Meili mit viel Charme und Herz ihre Rolle als Gastgeberin wahr. Blumen stehen das ganze Jahr über im Zentrum der Dekoration von Gaststube und Garten. Die ganz besondere Passion der Hausherrin gilt weissen Orchideen, die im Restaurant die Szene beherrschen. Ein weiteres unbezahlbares Element der Ambiance „auf“ dem Pflugstein ist der Panoramablick über den See und auf die Alpen im Hintergrund.

Während im vorderen Bereich des Restaurants, nahe dem Tresen, am Mittag eine ungezwungene Atmosphäre herrscht, die als Stammgäste immer wieder auch die Handwerker der Umgebung anlockt, geht es im hinteren Teil, an den elegant aufgedeckten Tischen mittags wie abends etwas vornehmer, aber nie steif zu. Am Abend erhält dann auch der vordere Teil sein feierliches Gesicht.

Das Angebot ist allerdings überall dasselbe, das heisst im ganzen Restaurant wie auch draussen im Garten.

Alle Speisen werden frisch zubereitet. Fonds und Jus ebenso wie Nudeln oder Ravioli, aber auch Kuchen und Gebäck werden im Hause hergestellt.

Die ebenso einfache wie überzeugende Philosophie von Jeanine Meili lautet: Ihre Gäste immer mit einer der Jahres-

Restaurant zum Pflugstein

Frau Jeanine Meili

Pflugsteinstrasse 71

CH – 8703 Erlenbach

Telefon +41 (0) 44 915 36 49

Telefax +41 (0) 44 915 49 23

Ruhetage: Montag und Dienstag

Das Haus zum Pflugstein wurde im Jahre 1750 errichtet. Dem ursprünglichen Bauernhof war schon seit langer Zeit eine Gastwirtschaft angegliedert, die vom Pächter zusätzlich zu seiner Tätigkeit als Landwirt nebenher betrieben wurde. Das Haus mit der unverfälschten Architektur seiner Zeit, seinen Fassadenmalereien und seinen getäfelten Gaststuben steht an herrlicher Aussichtslage hoch über dem Zürichsee an der Grenze zwischen Erlenbach und Herrliberg. In der wärmeren



zeit angepassten, marktgerechten Küche zu verwöhnen und dabei den Klassikern den ihnen gebührenden Platz einzuräumen. Am Mittag werden neben der vollen A-la-Carte-Auswahl jeweils ein Fleisch- und ein Fischmenü und ein vegetarisches Menü angeboten. Am Abend wird vom Küchenchef zusätzlich ein täglich wechselndes spezielles Gericht empfohlen. Das Nachmittagspublikum findet gerne seinen Weg in den Pflugstein für Kaffee und haus-

gebacken; und schliesslich – schon fast eine Legende – lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Eis.

Zweihundert ausgesuchte Tropfen aus dem Keller runden das kulinarische Erlebnis ab. Der Pflugstein will nicht mehr und nicht weniger sein als ein Ort der Gastlichkeit und Gemütlichkeit, wo es sich in angenehmer Umgebung gut speisen und trinken lässt.



Loup de mer in der Salzkruste

Zutaten

- 2 Wolfsbarsche, je 800–900 g, geschuppt)
- 4 kg Meersalz
- 120 g flüssiges Eiweiss
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Ofen 30 Minuten auf 200 °C vorheizen. Meersalz mit dem Eiweiss zu einer Masse kneten. Boden des Backblechs 1 cm dick mit der Salzmasse ausstreichen. Fisch rundherum mit Olivenöl bepinseln. Die Fische mit Thymian und Rosmarin füllen und mit dem Kopf nach links auf den Salzboden legen (damit Sie als Rechtshänder beim Filetieren später keine Probleme haben). Die Fische mit der restlichen Masse bedecken. Im Ofen exakt 37 Minuten bei 200 °C garen lassen. Mit Zitrone, Olivenöl und Fleur de sel oder Beurre blanc servieren. Guten Appetit oder „en Guete“!



gemachten Kuchen oder ein Glas Wein. Nachstehend seien Ihnen im Sinne eines Verführungsvorversuches einige Highlights aus dem Repertoire von Ralph Emmenegger, dem Küchenchef mit dem Flair für die klassische französische Küche, präsentiert: Schaumuppe von ofengetrockneten Tomaten mit Trüffelöl und Frühlingskräutern; gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel-Apfel-Salat an einer Pommery-Senfsauce, Siedfleisch mit seinen klassischen Zutaten, oder Wienerschnitzel „XL“ schwimmend

