

Rechtes Seeufer

17

A point régional Restaurant zum Pflugstein, Erlenbach. *Von Raphael Briner*

Gewitter über edlem Lokal

Ein bekannter Philosophieprofessor schlendert dem Eingang zu. Er trägt einen Weinkühler mit einer bauchigen Flasche Rosé in der Hand, um diese vor dem Gewitter zu retten. Über dem Uetliberg spielt sich ein Spektakel ab mit Luftmassen in allen Gelb- und Grauschattierungen. Tropfen fallen. Wir sitzen an der Freiluftbar des Pflugsteins ob Erlenbach und trinken einen Espresso. Die Kellnerin bringt uns die Rechnung. Während wir diese knapp 20 Sekunden lang prüfen, wartet die Angestellte auf die Kreditkarte. «Es hat Gäste drinnen, die bedient werden wollen!», faucht Chefin Jeannine Meili sie an. Ja sind wir denn keine Gäste?

Grosse Hektik, das Personal wird rumgejagt und angemault. Schuld daran ist die instabile Wetterlage. Zuerst müssen oder dürfen die Gäste vom Garten in die Gaststube dislozieren. Die Neuankömmlinge - vor allem angejahrte, vermögende, teilweise prominente Goldküsten-Männer mit vielen blond(iert)en, erstaunlicherweise gleichaltrigen Frauen - werden dann doch draussen platziert. Später müssen auch sie das Feld räumen.

Der ominöse Journalist

Apropos Promis: Mindestens bei Stress gibt es zwei Arten von Gaschtig im Pflugstein, Prominenz/Stammgäste einer-, der Rest andererseits. Der grösste Aufruhr entsteht, als ein «Weltwoche»-Journalist auftaucht (ob er in der nahen Villa Blocher Direktiven abgeholt hat?). Auffällig auch: Die nach uns eingetretene Stammkundschaft hat vor uns

Brot und Speisekarte auf dem Tisch. Natürlich haben wir und die Chefin des Pflugsteins an diesem heissesten Tag des Jahres Pech mit dem Wetter. Dennoch sollte ein Wirt oder eine Wirtin die Chuzpe haben, angesichts der Unsicherheit die Terrasse für geschlossen zu erklären, auch wenn Professoren und «Weltwoche»-Journalisten da sind. Es allen recht machen zu wollen, ist in solchen Fällen kontraproduktiv, wie figura zeigt.

Wir werden wohl bei besserem Klima wiederkommen müssen, um die Vorzüge des alten Hauses richtig würdigen zu können. Es ist dies neben der prächtigen Aussicht die klassisch

In der Rubrik «A point régional» bespricht der TA jeden dritten Freitag ein Restaurant aus dem Bezirk Meilen. Die Gastkritiker testen die Lokale anonym.



weise Dekoration mit vielen liebevoll gewählten, teilweise zum Chichi tendierenden Details. Und natürlich das in der engen Küche zubereitete Essen: schön angerichtet und mündend.

Der Teig der Parmesan-Quark-Ravioli an Brunnenkresse-Schaumsauce (22 Fr.) ist sehr zart. Reichlich Füllung und die leichte Schärfe der Kresse machen die Vorspeise zu einem Gedicht. Frisch sommerlich ist die Mousse aus weissen Tomaten mit Serranoschinken und Salatbouquet (Fr. 22.50). Das

Gericht bietet Harmonie für Auge und Zunge. Erfreulich ist auch, dass die 13-«Gault Millau»-Sterne-Küche Traditionelles mit Modernem vereint.

Raffinierte Küche

Gelungenes Beispiel ist das Siedfleisch in (allerdings etwas fadem und fettigem) Sud mit Rosmarinkartoffeln (Fr. 33.50). Sind einige der Gerichte fast überdekoriert, so ist dieser Teller simpel und redlich: Ein saftiges, dickes Stück Fleisch und ein Markbein schwimmen in der Bouillon. Als fein geschnittene Julienne obendrauf liegt das gute alte Suppengemüse. Das ist wahre Raffinesse. Wir geben das Prädikat «solid» den punktgenau sautierten Zanderfilets an Schnittlauch-Sauerrahmsauce mit gelben Mini-Maiskolben, die einen schönen Kontrast zum roten, perfekt bissfesten und würzigen Venere-Reis bilden (45 Fr.).

Ein Herriberger Federweiss Schipfgut 2008 ab der gut bestückten Offenweinkarte (Fr. 7.50 pro dl) begleitet das Essen. Der hell-altrosafarbig, aus Pinot-Noir-Trauben gewonnene Tropfen hat genug Kraft, um gegen die vielfältigen Aromen der Speisen zu bestehen. Er ist trotzdem genügend leicht für einen Sommerabend - auch wenn dieser von Gewittern getrübt ist.

Restaurant zum Pflugstein, Pflugsteinstrasse 71, Erlenbach. Tel. 044 915 36 49. www.pflugstein.ch. Geöffnet Di-So, 11.30-23.30 Uhr. Küche 12-14, 18-22 Uhr. Di und Sa erst ab 18.45 Uhr geöffnet. Mo geschlossen.