

Felix Imhof



# Züri-Chuchi

**Was prominente Zürcher Köche aus den Pfannen zaubern**

- × moderne Rezepte
- × stilvolle Restaurants
- × kulinarische Ausflugsziele



*el* **EDITION LAN**

# Restaurant zum Pflugstein

## Erlenbach



Restaurant zum Pflugstein  
Pflugsteinstrasse 71  
8703 Erlenbach  
Tel. 044 915 36 49  
Fax 044 915 49 23  
welcome@pflugstein.ch  
www.pflugstein.ch



Der grösste Zürcher Findling, ein Felsblock aus der letzten Eiszeit, hinter dem Haus, prächtige Platanen im Garten und eine edle Gaststube mit gemüthlichem Kachelofen und weissen Orchideen, viel Holz und liebevoll gedeckten Tischen im Haus. Das Restaurant zum Pflugstein oberhalb von Erlenbach gehört zu den Top-Adressen der «Goldküste».

Seit 2002 ist Jeannine Meili Gastgeberin im Pflugstein – einem sorgfältig restaurierten Fachwerkhäus, das 1750 erbaut wurde. 13 Gault/Millau-Punkte, ausschliesslich Hausgemachtes und faire Preise kann Meili bieten. Von der romantischen Terrasse, wo man in einer lauen Sommernacht bei Kerzenlicht dinieren kann, überblickt man die Dächer der Villen und das Panorama des Zürichsees bis hinauf zu den Alpen. Eine Spezialität des Hauses ist der «Loup de mer», ein in einer Salzkruste zubereiteter Wolfsbarsch. Der Clou: Die Salzkruste wird von der Gastgeberin am Tisch vor den Augen der Gäste aufgeklopft. Am besten reserviert man zwei Tage im Voraus, Montag geschlossen.

### Nach dem Essen

#### Ein Spaziergang mit Aussicht

Nach dem Essen wollen wir den Pflugstein, welcher dem Restaurant den Namen gegeben hat, kennenlernen. Es sind nur wenige Schritte bis zum riesigen Felsblock, der vom Linsthletser hierher transportiert wurde. Anschliessend steigen wir zum Fronacherweg auf, geniessen den Blick über den Zürichsee und die Alpen und gelangen über die Pflugsteinstrasse zurück zum Restaurant (ca. 40 min).

Foto: Peter Berger, Wikipedia GNU-Lizenz für freie Dokumentation





Jeannine Melli  
Restaurant zum Pfugstein

## Lauwarmes Schoggichüechli Pflugsteiner Art

### Mein Rezept

Zunächst Butter und Kuvertüre (Schokolade) im Wasserbad schmelzen.

Zucker und Eigelb separat verrühren, bis sich der Zucker auflöst und die Masse weiss färbt. Wenn die Butter-Kuvertüre-Masse abgekühlt ist, beide Massen miteinander vermischen. Jetzt das Mehl dazugeben und gut verrühren und zum Schluss vorsichtig das steif geschlagene Eiweiss darunterheben.

Vier runde Soufflémörmchen ausbuttern und die Masse einfüllen. Bei 185 °C im Umluftofen circa zehn bis zwölf Minuten backen und sofort servieren: Das Schoggichüechli muss innen noch leicht flüssig sein. Dazu serviere ich unsere selbst gemachte Sauerrahmglace.

### Zutaten:

- x 60 g Butter
- x 60 g dunkle Kuvertüre  
(mit 60 Prozent Kakaogehalt)
- x 60 g Zucker
- x 30 g Eigelb
- x 1 EL Mehl
- x 45 g Eiweiss

Fotos: Andreas Gehardt

