



Klaus-Werner Peters Andreas Gerhardt

*Edle Spezialitäten
aus der Schweiz*

restaurant zum pflugstein

GEHEN SIE MIT UNS AUF EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE



ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag – Sonntag
12 bis 24 Uhr
Küche 12 bis 14 Uhr & 18 bis 22 Uhr
Dienstag & Samstag ab 18.30 Uhr
Montag Ruhetag

WIR:

Was Sie bei uns erwartet? Gemütliches Ambiente, Kerzenschein, Blumen soweit das Auge reicht, sympathische Mitarbeiter die Ihnen Ihre Wünsche von den Augen ablesen... Das Essen gutbürgerlich und marktfresh gekocht. Lassen Sie sich überraschen und vor allem verwöhnen!

Jeannine Meili und ihr Team heissen Sie herzlich Willkommen!

Restaurant Pflugstein

■ Restaurant Pflugstein
Jeannine Meili
Pflugsteinstrasse 71
CH-8703 Erlenbach
Telefon 00 41 (0) 44 / 9 15 36 49
www.pflugstein.ch



Den Pflugstein, den gibt es gleich doppelt. Einmal als Restaurant hoch über dem Zürichsee, und das andere Mal in Form des mächtigen Steins, gleich oberhalb des Restaurants. Es handelt sich um den grössten Findling im ganzen Kanton und er soll eine aussergewöhnliche Geschichte haben. Der Legende nach wurden in grauer Vorzeit zwei Liebende genau dort vom Blitz getroffen – der Fluch eines unzufriedenen Vaters soll sie bis hierhin verfolgt haben. Der Name Pflugstein hat also nichts mit dem Pflug, sondern in Wirklichkeit einiges mit dem Fluch zu tun ... Seit dem Jahr 2002 wird das Restaurant von der gelernten Hotelkauffrau Jeannine Meili geführt, die es verstanden hat, den traditionellen Charakter des Betriebes zu bewahren, ihm aber neuen Schwung zu geben. Anspruchsvolle Küche, ja gewiss, aber bitte nicht so, dass man sich nicht mehr wohlfühlen kann! Also dürfen sich die Gäste nach wie vor mit Schmankerln wie dem Siedfleisch aus dem Sud (mit frischem, darübergehoheittem Meerrettich) verführen lassen, können sich das Kalbsschnitzel mit frischen Nudeln oder das nach allen Regeln der Kunst gebackene hauchdünne Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb und selbstverständlich in bestem Butterschmalz ausgebacken) bestellen. Küchenchef Christopf Eisner, ein gebürti-

ger Potsdamer, der seine Kunst zuletzt im „Fährhaus“ auf der Nordseeinsel Sylt perfektioniert hat, hat aber noch mehr im Repertoire. Hausgemachte Ravioli mit Trüffelschum? Süsskartoffel-Chili-Schaumsuppe mit Flusskrebsschwänzen? Das beherrschen der Koch und sein Team ebenso gut wie die Hausspezialität namens Loup de Mer, die es binnen weniger Jahren zu einer regelrechten Berühmtheit gebracht hat.

Der ganze Fisch wird jeweils für zwei Personen mit reichlich frischen Kräutern gefüllt und in der Salzkruste im Ofen zubereitet. Genau 37 Minuten, keine Sekunde mehr oder weniger, damit das Fleisch nicht zu trocken schmeckt. Und wenn er dann vom geschulten Service am Tisch aus dem Salz gehoben wird, dann läuft auch jenen Gästen das Wasser im Munde zusammen, die bereits in allen berühmten Restaurants der Welt zu Gast waren.

Persönlicher Stil und persönliche Weine

In der kurzen Wartezeit, während der Fisch im Ofen gart, könnte man sich dem ländlichen Flair der Gaststube widmen, die immer wechselnden Bilder bewundern und sich der liebevoll gestalteten Weinkarte widmen. Die zeugt ganz von Jeannine Meilis Leidenschaft für aufwendige Dekoration und persön-



lichen Stil. Jedes Exemplar der Karte ist nämlich individuell verziert und ständig sucht die Chefin nach neuen Winzern und Weinen, die mit der gleichzeitig kraftvollen und sublimen Küche mithalten können. Grünen Veltliner aus Österreich (zum Wiener Schnitzel eine geniale Ergänzung) hat sie ebenso eingekauft wie rote und weisse Geheimtipps vom Zürichsee oder den einen oder anderen Bordeaux.

Und wer draussen im Garten erst mal ein Glas Champagner bestellt, der tut dies hier oben nicht, weil er gesehen werden will, sondern weil es sich um einen echten Geniesser oder eine wirkliche Geniesserin handelt. Jeannine Meili kümmert sich gern selbst um die Gäste und braucht gar keine Überzeugungsarbeit zu leisten, wenn es zum Abschluss eines Essens an die Dessertauswahl geht.

Zu verführerisch klingen „Crema Catalana“, das „Weisse Schokoladensüppchen mit Kiwisorbet“ oder die „hausgemachte Mandarinenmousse“. Die Süssspeisen werden zwar, wie die ganze Speisekarte, immer wieder auf die Saison abgestimmt, doch ein Klassiker ist rund ums Jahr zu haben. Der selbst gebackene Schokoladenkuchen, innen noch flüssig und mit einer Sauerrahmglace serviert, ist nicht mehr wegzudenken aus dem „Pflugstein“-Angebot!



Restaurant Pflugstein



Nicht mehr wegzudenken ist natürlich auch der Gastgarten des „Pflugsteins“. Er genoss bereits im vorletzten Jahrhundert Renommee, als die Gäste noch zu Fuss aus Zürich und Erlenbach eintrafen. Inzwischen fahren sie öfter mit dem Wagen vor oder nutzen die öffentlichen Verkehrsmittel (die Bushaltestelle befindet sich gleich vor der Haustür). Damals wie heute geniesst man vom Garten des Restaurants aus einen ungestörten Blick über den See bis zu den Alpen. Die schönen Möbel, die Schatten spendenden Bäume sowie die erstaunliche Ruhe – jeglicher Verkehrslärm bleibt unten – machen ihn zu einer der begehrtesten Sommeradressen im ganzen Kanton.





Loup de Mer in der Salzkruste

Zutaten

2 Wolfsbarsche von jeweils
ca. 800 bis 900 g, geschuppt
4 kg grobes Meersalz
120 g flüssiges Eiweiss
1 Bund frischer Thymian
1 Bund frischer Rosmarin
2 EL Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Meersalz mit dem Eiweiss sorgfältig zu einer streichfähigen Masse kneten. Nun den Boden eines Backblechs 1 Zentimeter dick mit der Salzmasse bestreichen. Fische rundherum mit Olivenöl bepinseln und grosszügig mit Thymian und Rosmarin füllen. Mit dem Kopf nach links auf den Salzboden legen (sinnvoll, damit man sie als Rechtshänder problemlos filetieren kann – für Linkshänder andersherum legen). Fische mit der restlichen Eiweiss-Salz-Masse bedecken, diese gut andrücken, damit die Fische unter Luftabschluss garen. Im Ofen exakt 37 Minuten lang bei 200 °C garen. Im Ganzen mit Zitronen, Olivenöl und Fleur de Sel, eventuell auch mit Beurre blanc servieren.

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

Zunächst Butter und Kuvertüre 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 verrühren. Jetzt das Mehl dazugeben und gut verrühren und zum Schluss vorsichtig das steif geschlagene Eiweiss unterheben. Vier runde Soufflieförmchen ausbuttern und die Masse einfüllen. Bei 185 °C im Umluftofen circa 10 bis 12 Minuten backen und sofort servieren: Der Kuchen sollte innen noch leicht flüssig sein. Dazu passt eine Sauerrahmglace.

