

RESTAURANT RAZZIA (ZÜRICH) IM TEST



Das imposante Interieur des Restaurants Razzia. MARTIN GUGGISBERG

Gatsby-Feeling mitten im Seefeld

ZÜRICH. In den Räumlichkeiten des ehemaligen Kinos Razzia im Zürcher Seefeld wurde diesen Monat das gleichnamige Restaurant eröffnet.

Der erste Eindruck?

Das imposante Interieur mit Kronleuchtern und Deckenmalerei (inklusive einer überdimensionalen Stoffgiraffe) lässt Erinnerungen an «The Great Gatsby» und ausschweifende Partys wach werden. Der Service ist engagiert, aber manchmal auch noch erfrischend unbedarft.

Was bestellen?

Das frisch zusammengewürfelte Küchenteam zaubert schon wunderbar. Da alles noch neu ist, findet es manchmal die Zutaten nicht auf Anhieb, darum dauert es etwas. Der warme Ge-

müsesalat (16 Franken) ist eine gute Alternative für jene, die abends nicht gern roh essen. Ausgezeichnete Starter sind auch die Ravioli an Salbei (22 Fr.) und der Thai Beef Salad (25 Fr.). Als Hauptspeise empfiehlt sich das Entrecote (42 Fr.). Unbedingt den Blattspinat (Fr. 6.50) dazu probieren.

Mit wem hingehen?

Wer sein Date beeindrucken will, der muss unbedingt ins Razzia. Hier erwischt man mit etwas Glück auch einen Promi am Nebentisch. www.razzia-zuerich.ch

ADRESSE

Restaurant Razzia
Seefeldstrasse 82
044 296 70 70

ANZEIGE



Linsbeeren.
säuerlich-süßlich, hülsig-beerig und fremd-vertraut

Inspiriert zu neuen Gerichten? Jetzt Saisonküche abonnieren: 1 Jahr für nur CHF 39.-!

Bestellen Sie die Inspiration im Abo: unter Tel. 0848 877 822 oder auf www.saisonkueche.ch

Kulinarische

ZÜRICH. Peru hat viel zu bieten, auch kulinarisch. Starkoch Adolfo Perret will die Schweiz auf den Geschmack bringen.

Herr Perret, Sie sind das Aushängeschild des ersten Gastronomischen Festivals von Peru in Zürich, freuen Sie sich?

Ja, sehr sogar. Das Festival wird eine Reise durch die kulinarische Geschichte und die Regionen Perus werden.

Was darf man denn erwarten? Reichhaltige Gerichte, tolle Aromen und Konsistenzen, viele Farben und Geschmacks-Explosionen.

Was ist typisch für die peruanische Küche?

Peru ist ein Land mit vielen unterschiedlichen Regionen von Meeresregionen bis Hochlandgebieten, alle haben ihre typischen Gerichte.

Zum Beispiel?

Besonders bekannt ist Ceviche, eine Art Fisch-Tatar. Der Fisch wird roh in Stücke geschnitten, mit Limonensaft mariniert und mit roten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Koriander und Chili verfeinert. Typisch für Peru sind auch gekochte Maiskolben mit Käse, Meerfrüchte und Fisch. Ein Muss ist Lomo saltado, gebratene Rindfleischstücke mit Zwiebeln und Paprika.

Mit welchen Produkten arbeiten Sie am liebsten?

Ich bevorzuge Fische und Meerfrüchte. Mit ihnen kann ich wunderbar arbeiten und für



Typisch für die peruanische Küche sind C



... und Ceviche – eine Art Fisch-Tatar. PROM

Überraschungen sowohl in Geschmack wie auch in der Konsistenz sorgen.

Wie gut kennen Sie eigentlich die Schweizer Küche?

Dank meiner Familie kenne ich ein paar Gerichte. Meine Familie stammt ursprünglich aus Neuenburg. Ich liebe Fondue, Raclette und Rösti.

ISABELLE RIEDERER

Das 1. Gastronomische Festival von Peru findet vom 13. bis 15. Juni im Hotel St. Gotthard in Zürich statt.

Kochen mit 20 Minuten

Rettich-Apfel-Salat mit geräucherter Forelle

Vorspeise für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

- 400 g Bierrettich
- 1 süsslicher, rotschaliger Apfel, zum Beispiel Pink Lady
- 1 Bund Radieschen
- 2 geräucherte Forellenfilets à ca. 60 g
- Sauce
- ½ Bio-Zitrone
- 6 EL Rapsöl
- 1 TL Puderzucker
- 4 Zweige Dill
- Salz, Pfeffer

Puderzucker verrühren. Wenig Dill für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Dill hacken und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rettich und Apfel samt Schale vierteln. Rettich, Apfel und Radieschen in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden. Sofort mit der Sauce mischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Forellenfilets in Stücke schneiden und auf dem Salat anrichten. Mit dem beiseitegelegten Dill garnieren.

Für die Sauce Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronensaft und -schale mit Öl und

Pro Portion ca. 9 g Eiweiss, 14 g Fett, 11 g Kohlenhydrate. 600 kJ / 220 kcal

Reze

Sa