

Der beste Käsewagen, der allerbeste!

Wieder einmal kehren wir im **Restaurant Krone – Tredecim** in Sihlbrugg ein. Regelmässige Leser dieser Seiten wissen, das hat zwei **Gründe**: Wir sind immer wieder mal **in der Gegend**, und es gibt **tolles Essen** in **schöner Atmosphäre** dort.

Und – dies möchten wir heute mehr hervorheben als sonst – das mit **16 Gault Millau Punkten** ausgezeichnete Restaurant hat einen **tollen Käsewagen**. Toll ist eigentlich noch untertrieben – einen der besten weit und breit. Der kann sich auch mit manch höher dekoriertem Restaurant locker messen!



Doch dazu später mehr. Zuerst nippen wir an unserem **“Haus-Apero“**. Es gibt immer wieder gute und kreative Alternativen zum Champagner, mit und- lobenswert wie wir finden – auch ohne Alkohol. In unserem Fall ein **Sekt** mit **Bacardi** und **Tequillasirup**. Nein, kein billiges Party-Kopfweh-Getränk – ganz im Gegenteil!

Tredecim – so heisst der ‘moderne’ Teil des Restaurants – steht für eine **Aromenreise** mit bis zu **13 Gerichten**l. Wir lassen uns überraschen und stürzen uns ins Vergnügen.

Unser Dinner im Restaurant Krone – Tredecim in Sihlbrugg

0. Grüsse aus der Küche:

Als ersten Gruss erhalten wir ein Glas **Passionsfrucht-Curry Esmputa**, ein schöner Mix aus Fruchtigkeit, Säure und leichter Schärfe. Dazu ein kleines, doch sehr feines Brot, dessen Namen wir leider vergessen haben.

Der zweite Gruss ist **geräucherter Lachs** auf einer **Grukenscheibe**, **Lachscreme**, **Avocado** sowie eine **Bärlauchblüte** und eine **Bärlauchknospe**. Ein schöner Teller, und die Bärlauchblüte gibt einen interessanten Kontrast.

1. Hirzel Reh – Kaninchen – Bohne

Der erste Gang: Eine Schieferplatte mit verschiedenem vom Reh (aus Hirzel, d.h. aus der näheren Umgebung), vom Kaninchen und der Bohne. Da waren etwa Reh-Carpaccio (sehr fein), Reh-Hacktäschli (toll), grüne Bohnencreme, Kaninchen geräuchert in Sandelholz (gut, aber etwas gar fest), ein Süsschen und eine Terrine. Gelungen!

2. Scampi – Tomate – Vanille

Ein Scampi spielt die Hauptrolle beim nächsten Gang, er ist kombiniert mit einer beeindruckend intensiven Ochsenherztomate. Dazu ein Raviolo mit Scampi – eher auf der dezenten, feinen Seite. Sowie Vanilleschaum – wunderbar zur Tomate, fast schon ein wenig intensiv zum Scampi.

3. Colin – Rettich – Zuckermais

Dürfen wir vorstellen: Colin. Aus dem Französischen übersetzt Seehecht bzw. Meerhecht.

Colin fand sich lauwarm temperiert auf unserem Teller, dazu gekochter/geschmorter Rettich, Zuckermais, Ingwerschaum, und Algen. Sowie Popkorn – ja, ist auch aus Mais, doch geschmacklich konnten wir den Konnex nicht ganz finden. Wie wir auch sonst nicht ganz den Zugang zu dieser Kombination gefunden haben.

4. Ente – Foie Gras – Mirabelle

Ein sehr feiner Pekingenten-Sud ist nun in unserem Teller. Darin ein Mirabelle-Knödel, verschiedene Stücke von der Ente, Entenleber – feine Kombination.

5. Bison – Polonaise – Schwarzer Knoblauch

Nun essen wir geschmacksstarkes Fleisch vom Bison mit schönen Räucheraromen.

Dazu gibt es Blumenkohl in verschiedenen Konsistenzen wie gebacken und als Creme. Eine Polonaise – das sind die “Brösel”, d.h. Paniermehl (und ggfs. andere Kleinigkeiten) in zerlassener Butter gebräunt. Sowie Ei – Dotter und Eiweiß getrennt.

Und last but not least schwarzer Knoblauch, sowie Kutteln, Klingt ungewöhnlich, doch fügte sich im Mund zu einem geschmacklich ansprechenden Ganzen zusammen!

6. Käse

Wir hören das etwas. Und unsere Nase erschnüffelt da einen Duft. Käse! Ja, nun kommt er herangerollt, der Käsewagen.

Gar nicht so leicht, auf dem alten Parkett, und bei den Türschwellen. Doch es lohnt sich. Sehen Sie mal!

Monika Jans ist die treibende und gestaltende Kraft hinter dem Käsewagen. Sie kennt, versteht und liebt Käse. Sorgt dafür, dass eine spannende Vielfalt an Sorten im optimalen Reifestadium an den Tisch gebracht werden. Manchmal auch in verschiedenen Reifegraden – interessant zu vergleichen.

Viele der Käse sind regional, manche international. Die Auswahl ist gross – doch wir werden bestens Beraten. Und geben am Ende ohnedies nur grob unsere Vorlieben an und lassen uns dann einen Teller zusammenstellen.

Hier ist unser heutiges Resultat. Dazu gibt es wie immer diverse ‘Beilagen’.

Der Krone-Käsewagen gehört für uns definitiv zu den allerbesten im Raum Zürich & Umgebung. Und lässt auch im weiteren Umkreis so manch Käseangebot von wesentlich teureren und sehr hoch bewerteten Restaurants klar hinter sich.

Es soll Leute geben, die nur wegen dem Käse in die Krone gehen. So weit würden wir ja nicht gehen, wir wollen doch nicht auf all die anderen leckeren Sachen verzichten! Doch wenn Sie Käse schätzen, planen Sie entsprechend!

7.a Minze – Zitrone – Ananas

Als Pre-Dessert dann ein Minzgelee, für sich unscheinbar, aber im Zusammenspiel mit sehr leckeren Ananasstücken und dem Zitronensorbet eine schöne Kombination. Der Holunderschaum und eine dünne Scheibe getrockneter Ananas geben geschmacklich und optisch einen kleinen Kontrapunkt.

7.b Aprikose Ricotta Lakritz

Nun ist es Zeit für das ‘richtige’ Dessert. Das Ricotta-Soufflé ist der hauptdarsteller, dazu eine Ricottacreme mit Aprikosen sowie Lakritz. Klassisch anmutend und ansprechend umgesetzt.

8. Petit Fours

Ein paar Petit Fours versüssen uns dann noch den Abschluss des Abends.

Unser Küchenreise-Rating

Wir schätzen die **Atmosphäre** der Krone / Tredecim, und uns gefällt das **Essen**.

Die **Räume** sind **heimelig**, viel Holz, ein alter Kachelofen, schöne Blumengestecke. Ein historischer Gasthof in der allerschönsten Ausprägung.

Das **Essen** jedoch ist gar nicht altertümlich oder gar “verstaubt”, sondern **kreativ, modern** und immer wieder lässt Thomas Huber **asiatische Akzente** einfließen.

Und ja, heute liegt der Fokus auf dem **Käsewagen**. Dieser ist **beeindruckend!** Wir kommen sehr gerne wieder!

4 – Gerne wieder (1 – sicher nicht wieder, 2 – kaum wieder, 3 – wenn es sich ergibt wieder, 4 – gerne wieder, 5 – unbedingt wieder)