

Restaurant Krone (5), Sihlbrugg (CH)

[kuechenreise](#) | February 11, 2014

Review of: [Restaurant Krone \(5\), Sihlbrugg \(CH\)](#)

[More Details](#)

Schwein gehabt!

„From Nose to Tail“ ist ein geflügeltes Wort in der Top-Gastronomie geworden. Doch schon viel länger gibt es Metzgete, das ist in etwa eine „Schlachtplatte“.

Im Herbst wurden Schweine geschlachtet, um nicht den gesamten Tierbestand durch den Winter füttern zu müssen. Möglichst viele er gewonnenen Produkte, gerade auch die verderblichen wie Blut und Innereien, werden dann zubereitet und verwertet.

Meist ist das eine einfache, doch vorzügliche Sache. Doch diesmal wollten wir wissen, wie Metzgte beim Haubenchef schmeckt. In der mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Krone in Sihlbrugg (25 km von Zürich entfernt), um genau zu sein.

An wenigen Tagen im Jahr wird dort eine Gourmet-Metzgete angeboten. Wir waren dabei! Und hier unsere Eindrücke:

Unser Metzgete im Restaurant Krone in Sihlbrugg

Gruss aus der Küche

Wir starten mit einem Gruss aus der Küche, einer **Blumenkohlsupe**, ein wenig **Pulpo mit Algen** und **Topinambur** mit **geräucherter Entenbrust**. Ein gelungener Start, welcher – wie oft bei Küchenchef Thomas Huber – lokale und asiatische Aromen kombiniert.



Aromatische Trilogie aus der kalten Küche

Doch weiter zum Schwein, zum eigentlichen Thema des Abends. In der Form von **zweierlei Pressterrinen** begegnet es uns nun das erste Mal. Ein **Randen-Gänseleber-Macaron**, Creme von **gelben Rüben** und etwas **Salat** runden das Gericht ab.



Mit asiatischen Aromen mariniertes und glasiertes Speck

Nun hat sich die Küche in Asien inspirieren lassen. Butterzart ist der **asiatisch marinierte / glasierte Speck**. Auf diesem ein dünnes **Passionsfrucht-Gelee**, welches eine feine Süsse beisteuert, sowie eine **Ingwerluft**.

Das ganze liegt auf einem **Raviolo** gefüllt mit **Rettich** und **Linsen**, umgeben mit von einem **Ingwerfonds**: Umami und feine Schärfe.

In Summe ein in jeder Hinsicht ausgezeichneter Gang!



Bratwürstchen mit Rotwein-Zwiebelsauce

Klassischer ist der Hauptdarsteller des nächsten Ganges: Eine vorzügliche **Bratwurst**, dazu eine intensive **Zwiebelsauce** mit Rotwein. **Möchnskraut** und **Bohnen** harmonieren gut dazu.

Der **weisse Polentaschaum** erschien uns jedoch mehr flüssig als schaumig, und das darin versteckte Popcorn ist Geschmackssache.



Kleine Leberwurst mit Salenegg Quittenessigjus

Vorzüglich ist auch die **Leberwurst**, welche mit einem **Quittenessigjus** aus Graubünden, vom Weingut Salenegg, aromatisiert ist. Dazu gibt es **Rahm-Wirsing**, **Walnuss** und zweierlei **Kartoffeln**. Ein Gang, dessen erdige Aromen uns gut gefielen.



Mariniertes Rotkraut mit Raps und Weissbiersorbet

Im Zwischengang wird es Bayrisch (und das mag auch an der bayrischen Gastgeberin Monika Jans liegen): Das **Weissbier-Sorbet** auf mariniertem **Rotkraut** mit körnigem **Raps** und **Speckigem** ist erfrischend und versetzt uns gedanklich in einen Münchner Biergarten!



Kleine Blutwurst mit Brat-Apfelstückli

Endlich, die **Blutwurst**! Wie unterschiedlich Blutwürste doch in der Schweiz, in Österreich und in Deutschland sein können. In der Schweiz ist die Wurstmasse meist fein zerkleinert, keine Schwartenstücke sind mehr erkennbar.

Karamellierte Stücken vom **Brat-Apfel**, ein **Kartoffelpüree** mit **Grünerbsen**, **Pommerysenf** und knusprige **Schalotten** sind die passenden Begleiter. Wiederum erdige Aromen sowie Fruchtigkeit und ein wenig Säure des Apfels.

Ein wenig erinnert uns das an eine edle Version von „Himmel und Erd“, und uns hat's geschmeckt!



Mageres Rippli mit Maisbier langsam gegart und zweierlei Schübling

Das nun folgende **Rippli** (in etwa Kasseler) ist vorzüglich, der **Schübling** (Brühwurst, Knackwurst) ebenfalls. Gefallen hat uns auch das **Sauerkraut** – es enthält kleine **Ananastücken** und diese geben dem Ganzen das besondere Etwas.



Schlachtplatte mit Gnagi, Schinken, Speck und anderen Delikatessen aus dem Rauch und aus dem Salz

Und nun sind wir bei der eigentlichen Schlachtplatte angelangt! Vielerlei Fleischstücke finden sich da – auch „exotischere“ wie Ohren, Schnauze, Schwanz und Füße. „From Nose to Tail“, wir haben es ja gesagt!

Und so essen und essen wir von Fleisch, Sauerkraut und Kartoffeln, bis wir wahrlich sehr satt sind. Heute daher kein Käse-Wagen (auch wenn er einer der besten im nahen und weiten Umfeld ist), heute kein Dessert!



RatingKostenAdresse

Unser Küchenreise-Rating

Wir mögen es, von einem Tier mehr als nur das Filet zu essen. Uns gefallen Metzgete. Und wir lieben gute Restaurants.

Da liegt es doch auf der Hand, mal ein Metzgete in einem Haubenrestaurant einzunehmen! Und wir haben es nicht bereut. Schwein in vielerlei Zubereitungsarten, und immer mit dem

gewissen besonderen Etwas. „Metzgete with a Twist“, so könnten wir unser „From Nose to Tail“ Essen auch nennen.

Die Küche mit Chef Thomas Huber hat uns wieder und auch bei einem Metzgete überzeugt. Der Service unter der Leitung von Monika Jans gleichfalls. Bis auf nächstes Jahr!

P.S. Auch dieses Jahr gibt es Ende Februar / Anfang März noch ein paar Tage Metzgete.

5 – Unbedingt wieder (1 – nie wieder, 2 – wenn's die Umstände erfordern, 3 – wenn es sich ergibt, 4 – gerne wieder, 5 – unbedingt wieder)

Tags: [5 - Unbedingt wieder](#), [Gault Millau](#), [GM16](#), [Restaurant](#), [Schweiz](#), [Sihlbrugg](#)

Category: [Casual Dining](#), [Schweiz](#)