

kleine Restaurant mit der grossen Speisekarte.

Nachdem wir unter dem grossen Gemälde, das die kambodschanische Touristenattraktion Nummer 1, nämlich die weltberühmte Tempelanlage von Angkor zeigt, Platz genommen und uns durch die in einer schmucken Holzkiste servierte Menükarte geblättert haben, geht es mit einem kalten Singha (Fr. 5.50) – leider führt das «Kang In» (noch) kein kambodschanisches Bier – und einem «Chief's Special» (Fr. 16.50) los. Auf diesem Teller findet sich ein Querschnitt durch das Vorspeisenangebot – Satay-Spiesse auf ihm genauso wie schmackhafte Frühlingsrollen und etwas Papayasalat. Insbesondere die verschiedenen Rollen gefallen uns ausgezeichnet. So richtig spitze sind dann aber die beiden Hauptgerichte «Pad Prik Gang» (Fr. 23.50), in einer Currypaste mit Thai-Auberginen und frischen Pfefferschoten gebratenes Poulet, serviert mit Reis, sowie «Pad Krapao», zartes gebratenes Rind mit scharfem Thai-Basilikum, rotem Chili und Reis (Fr. 26.50). Keine Frage, so feine asiatische Gerichte haben wir schon lange nicht mehr genossen – Chapeau!

Die Desserts, eine Mangocreme (Fr. 9.–) und eine Früchtevariation (Fr. 15.–), waren etwas weniger spektakulär, aber ebenfalls sehr gut. Und ganz zum Schluss darf neben der ganz besonderen Leistung der Küchenmannschaft auch diejenige der Service-Crew nicht unerwähnt bleiben – herzlicher geht es kaum. tk

Zürichstrasse 27, 8600 Dübendorf  
Fon 043 355 00 44  
[www.kangin.ch](http://www.kangin.ch)  
mo–fr 11.30–14 & 17.30–22.30,  
sa 17.30–22.30 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
sowie über Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 19.50–29.50

**h m** (Buffet) **t v**

**Dübendorf, Meiershofstrasse**  
Linien 752, 759

**Farben und Aromen des Fernen**  
Ostens: Rang 3

## Eglisau

### La Passion (im Gasthof Hirschen)

*Leidenschaft und Können*

Der «Hirschen» in Eglisau hat uns seit der grossen Renovation im Jahr 2009 immer einen sehr guten Eindruck gemacht. Mit der Ankunft von Chris-

tian Kuchler hat die Küche nun nochmals einen grossen Sprung nach vorne gemacht. Der Schüler von Alain Ducasse beweist mit raffinierten Kreationen, dass ihm der «Guide Michelin» im Jahr 2012 zu Recht einen Stern verliehen hat. Das Gourmetrestaurant im 1. Stock hat nun auch einen eigenen Namen, es heisst «La Passion» und verweist damit auf die Leidenschaft und das Engagement, mit dem Christian Kuchler und sein Team hier zu Werke gehen.

Die Karte ist nur kurz und dreht sich um ein 7-gängiges Menü (Fr. 176.–, 5 Gänge Fr. 125.–, 3 Gänge ab Fr. 96.–), die allerdings auch je einzeln bestellt werden können. Die ganzen sieben Gänge stellen eine ziemliche Herausforderung dar, vor allem weil dem ersten Gang nicht weniger als drei Sätze von Amuse-Bouches vorangehen. Mit dem Glas Sekt von Urs Pircher vom Eglisauer Stadtberg, einem leichten, fruchtigen einheimischen Schaumwein, wurden uns bereits Bigorre-Schinken auf Ruchbrot und feine Käsestängeli mit einem Korianderdip serviert. Es ging weiter mit warmem Blumenkohl und Kürbiskernen an Curryschaum und schliesslich mit einer ganzen Palette von nicht weniger als sieben verschiedenen Häppchen, die bereits ahnen liessen, dass diese Küche Grosses vorhatte. Die Basilikum-Sauerrahm-Glace und der Shot von Bouillabaisse bewiesen, dass der junge Kuchler die grosse Fähigkeit seines Vaters («Taverne zum Schäfli», Wigoltingen), das Maximum an Aromen aus Ausgangsprodukten zu extrahieren, gut gelernt hat. Aber auch das Sashimi vom Thunfisch, die Coquille St-Jacques auf einem Selleriepüree, die mit Tatar gefüllten Involtini oder die Entenbrust im Speckmantel gaben glänzende Kostproben einer raffinierten Saisonküche.

Wir begannen unser Menü mit Foie gras und Zitrusfrüchten. Eine sehr gute Terrine, eine zartschmelzende Mousse zusammen mit einem Blutorangensorbet gaben einen perfekten Auftakt. Die Flusskrebse wurden als Matelote serviert mit kleinen Gemüsen in der typischen dunklen Weinsauce, die im Elsass traditionell zu Süsswasserfischen gereicht wird. Die kräftige, dunkle Sauce, die üblicherweise Aale begleitet, passte überraschend gut zu den hellen, delikaten Flusskrebsen, sodass von der Matelote kein Löffelchen übrig blieb. Überraschend dann der Tafelspitz mit Meerrettich und Apfel,



Le Passion (im Gasthof Hirschen), Eglisau

auf einem dunklen Brettchen sensationell präsentiert. Als Hauptgang assen wir die Poularde jaune aus den Landes zu einem Wurzelpüree, zusammen mit Quitte und Rande und, als grösste Überraschung, auf einem Ragout vom Hahnenkamm. Aus alten französischen Kochbüchern weiss man ja, dass Hahnenkämme mitgekocht oder sogar separat serviert wurden. Gegessen haben wir das aber zum ersten Mal und waren verblüfft vom kräftigen Aroma und von der feinen Konsistenz der kleingehackten Kämme an der intensiven Sauce. Wir werden demnächst in den zürcherischen Lebensmittelgeschäften Umschau halten, ob man irgendwo Hahnenkämme kaufen kann.

Wer will, kann sich jeden Gang mit einem speziell dazu ausgelesenen Wein begleiten lassen. Die Weinkarte bietet aber auch sonst viel Abwechslung. Vor allem ist es nie falsch, sich an die hervorragenden Gewächse des grossen einheimischen Winzers Urs Pircher zu halten.

Das Servicepersonal unter der souveränen und kundigen Leitung von Franca Tedesco sorgt dafür, dass die Speisen perfekt präsentiert und erläutert werden und dass die Gläser immer voll sind. Die 15 Punkte, mit denen der «GaultMillau»

Christian Kuchler für 2012 bedacht hat, sind zweifellos nur der Ausgangspunkt für den weiteren Aufstieg. pw

Untergasse 28, 8193 Eglisau  
Fon 043 411 11 22  
[www.hirschen-eglisau.ch](http://www.hirschen-eglisau.ch)  
di–sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mittags, mo & so geschlossen  
sowie 14. bis 22. Oktober und ab  
Weihnachten bis 23. Januar  
HG Fr. 56, Menü ab Fr. 96

**h t v**

Bistro: April bis September  
mo–so 11.30–23 Uhr; Oktober bis März  
di–sa 11.30–14.30 & 17.30–23 Uhr, mo &  
so geschlossen sowie 14. bis 22. Oktober  
und ab Weihnachten bis 23. Januar  
HG Fr. 18–48

**h m t v**

**Viehmarkt, Linie 542**

**Genuss pur auf dem Lande: Rang 2**

## Forch

### Neue Forch

*Ratschläge für den italienischen Genuss*

Wenn man ein Restaurant betritt, das man nicht kennt, befindet man sich meist in einem leicht angespannten Zustand und stellt sich allerlei Fragen. Ist der reservierte Tisch gut? Welchen Wein bestellen wir? Kommt der Service