

Steinburg (Küsnacht) im Test



Der Ausblick auf den Zürichsee ist inklusive.

Regionales mit einem Hauch von Japan

KÜSNACHT. Im Seerestaurant Steinburg setzt man auf regionale Produkte und folgt gleichzeitig der japanischen, für ihre Leichtigkeit bekannten Kaiseki-Küche.

Der erste Eindruck?

Die satte Verspätung verzeiht man uns: Begrüssung, Service und Beratung sind durchweg top. Zum Wohlgefühl trägt auch das maritime Interieur bei: Es passt perfekt zum Ort, ohne aufgesetzt zu wirken.

Was bestellen?

Das offerierte Amuse-Bouche, Gazpacho mit Skeir, macht Lust auf mehr: Wir starten mit handgeschnittenem dry-aged Rindfilet-Tatar mit Spargel, Parmesan, Eigelbcreme und Bröche (28 Fr.) und Hamachi-Sashimi an Avocado, Melone und Soja (32 Fr.) und sind selig.

Daran ändert auch der Hauptgang nichts. Sie nimmt das Puschlaver Lamm hoch 4 mit Züri-Spargel und fermentiertem Knoblauch (54 Fr.). Er freut sich über das dry-aged Rindfilet mit Züri-Frites und Madagaskarpfefferschäum (59 Fr.). Zum Dessert gibt es Stangensellerie-Sorbet mit Basilikum, Wodka und karamellisierten Oliven (14 Fr.) – ein Traum.

Das Fazit?

Das Steinburg überzeugt in jeder Hinsicht. Die Küche experimentiert, wagt und gewinnt. Man sieht: Hier hat man Freude, an dem, was man tut. **FEE**

ADRESSE

Seestrasse 110
8700 Küsnacht
Tel.: 044 91 00 638

Seerestaurant-steinburg.ch

Sie stecken hinter

ZÜRICH. «Harrys Ding» gehört zu den erfolgreichsten Food-Blogs der Schweiz. 20 Minuten hat mit den Machern gesprochen.

Harry, wie hat das mit den Restauranttests angefangen?

«Harrys Ding» ist nicht wirklich eine Restaurant-Test-Site.

Was dann?

Unsere Plattform soll Menschen inspirieren. Wir kritisieren Lokale nicht – das unterscheidet uns von anderen Seiten. Die Locations, die wir vorstellen, haben wir selbst entdeckt, finden sie cool und empfehlen sie darum unseren Lesern. Wenn uns ein Lokal nicht gefällt, dann schreiben wir auch nicht darüber.

Wie oft in der Woche gehst du auswärts essen?

Mindestens dreimal pro Woche.

Zu Beginn des Blogs hast du alle Rechnungen selbst bezahlt. Geht das nicht ins Geld?

Verrate es nicht weiter! Viele Restaurantbesuche waren Businesslunches, die mein Arbeitgeber bezahlt hat (lacht). Aber klar, wir haben schon eine ziemliche Stange Geld ausgegeben. Auch darum mussten wir einen anderen Weg finden.

Welchen?

Wir bieten spannenden Restaurants eine Plattform, von der sie profitieren können. Darum schliessen wir jetzt mit den Restaurants einen Deal ab. Die Betreiber bezahlen die Rechnung und wir berichten über

das Lokal. Geld bekommen wir von den Restaurants jedoch nicht.

Bleibt man objektiv, wenn man die Rechnung nicht selbst bezahlt?

Bevor wir einen Deal machen,

informieren wir uns über das Lokal, fahren vorbei und schauen uns den Laden an. Merken wir schon von Anfang an, dass uns die Location nicht gefällt, dann schreiben wir auch nicht darüber.



Fotografin und Consultant Carrie (36) und Kommunikationsfachmann



Kochen mit 20 Minuten

Feuchter Schoggi-Himbeer-Kuchen

Zubereiten: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 25 Minuten
Springform von ca. 24 cm Ø
Backpapier

150 g Butter
200 g dunkle Schokolade
100 g Milchsokolade
1 EL Kakaopulver
2 EL Mehl (ca. 30g)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt oder eine Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
5 Eier

250 g Himbeeren
wenig Puderzucker für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen.
2. Ofen auf 180°C Heissluft/Umflucht vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze).
3. Butter in einer grösseren Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Schokolade dazugeben, schmelzen, mischen, von der Platte ziehen.
4. Kakao, Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel vermischen.
5. Butter-Schokoladenmasse mit

mit
MIMI



den trockenen Zutaten vermischen und ein Ei nach dem andern dazurühren.

6. Masse in die vorbereitete Form füllen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Stufe 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen lassen und mit Himbeeren und Puderzucker verzieren.

Weitere Rezepte, Tipps und Hacks auf chochdoch.ch

Essen auf
easy



Himmlicher Kuchen, ganz schnell gemacht.
Mimis Video auf chochdoch.ch