

Dinner Jam Session – Traum für den Gaumen

Seit 2011 lädt das «Seedamm Plaza» zu seinen Dinner Jam Sessions ein. So trafen sich gestern Freunde des gehobenen Essens im Restaurant «Pur» im Hotel «Seedamm Plaza» in Pfäffikon.

von Kurt Kassel

Das Thema des Abends war «Einzig-Artig». Dazu lud «Pur»-Küchenchef Adrian Bühler drei Gastköche aus bekannten Häusern der Region ein. Jeder von ihnen war für einen Gang zuständig. Den vielseitigen Apéro machten sie gemeinsam. Da gab es Entenleber Crème brûlée mit Vanilleapfel, knusprige Rolle mit Biokürbis, Rindstartar mit Mais, Angus Burger mit Rauchpaprika, Lachsforelle mit Melone und Fenchel, Reisrolle mit Hummer oder Sommerbockfilet mit Karotte und Dattel. Den Apéro genossen die Gäste rund um die «Pur»-Küche. Dazu wurde ein mundiger Sauvignon Blanc vom Weingut Edi Kante im Friaul serviert.

Gastköche aus Wädenswil, Zürich und Rapperswil

Adrian Bühler hat auch dieses Mal bei der Auswahl der Gastköche eine glückliche Hand bewiesen. Oliver Eder vom Restaurant «Eichmühle» oberhalb Wädenswil tischte zur Vorspeise Miesmuscheln mit Avocado und Sauce Rouille auf. Zum Zwischengang gab es von Adrian Bühler «Dry aged Mörschwiler Ribelmaispouletbrust» mit Artischocke, Olive, Buttermilch und Petersilie. Der Hauptgang «Kalb x3» mit gebratenem Rücken, geschmorter Backe, einer Tranche von der Milke und mit vielen Zutaten war ein weiterer Höhepunkt des Abends. Roland Schwarzenbach, der nach Stationen auf der ganzen Welt in die Schweiz zurückkam, ist Küchenchef in der Balm



Kochkunst hoch vier: (v. l.) André Siedl (Hotel «Atlantis Giardino», Zürich), Oliver Eder («Eichmühle», Wädenswil), Roland Schwarzenbach (Stiftung Balm und Restaurant «Kreuz», Rapperswil-Jona) und Adrian Bühler (Restaurant «Pur», Pfäffikon).

Bild Kurt Kassel

Stiftung für geistig behinderte Kinder in Rapperswil-Jona. Dazu kocht er auch mit Leidenschaft im Restaurant «Kreuz» in Rapperswil. Natürlich durfte zum Abschluss das Dessert nicht fehlen. Zubereitet wurde es von André Siedl, der sonst im Restaurant «Ecco» im «Atlantis Giardino» in Zürich für die süssen Sachen zuständig ist. Sein schwarzer Reis mit Avocado und Yuzu

war ein erfrischender Abschluss eines wunderbaren Gourmetabends.

Die Weinbegleitung, wie auch die verschiedenen Delikatessen wurden bei jedem Gang eingehend erklärt. Der Sauvignon Blanc, der Malvasia und der Chardonnay Reserva La Bora vom Weingut Edi Kante unweit von Triest überzeugten wie auch die herrlichen Tropfen aus Garnacha

Trauben von den Winzern Elisa Ucar, die persönlich ihre Weine vorstellte, und Enrique Basarte aus der Domaine Lupier in der Nähe von Pamplona. Die Vinothek Brancaia aus Zürich, die seit elf Jahren mit dem «Seedamm Plaza» eine freundschaftliche Partnerschaft pflegt, versteht es immer wieder, Winzer mit hervorragenden Weinen nach Pfäffikon zu bringen.