

**6 Wochen
für Fr. 25.-
Jetzt abonnieren!**

FEUERWERKERIN

Die Spitzenköchin Irma Dütsch kocht einen glänzenden Mehrgänger im Restaurant Kiosk am See.

Von Daniel Böniger

An eisigen Winterabenden ist es still rund um den Hafen Riesbach. Die vereinzelt Fussgänger sprechen leise miteinander, man hört unter ihrem rustikalen Schuhwerk sogar die Laubblätter knistern. Mittendrin erstrahlen ein paar beleuchtete Tannen: Die Bäume stehen auf dem Dach des Restaurants Kiosk, und ihr warmes Licht wirkt anziehend in der winterlichen Kälte.

Draussen im Lokal ist feierlich gedeckt - bereits zum dritten Mal kocht im 45-plätzigem Speiserestaurant Irma Dütsch: Im Waldhotel Fletschhorn in Saas Fee hütete sie stolze 18 «Gault-Millau»-Punkte; 1994 wurde sie vom Gastoführer gar zur Köchin des Jahres ernannt.

Im Restaurant Kiosk bereitet sie einen Mehrgänger zu, der strahlende Erinnerungen hinterlässt: Ein erstes kulinarisches Glanzlicht gelingt Dütsch bei den Amuse-Gueule, dort serviert sie unter anderem ein verkehrtes Vitello tonnato: rohen Tunfisch mit einer sämigen Kalbfleischsauce. Beim anschliessenden Sushi mit Entenleber blitzt der Humor der Küchenkünstlerin erneut auf. Nahezu geblendet wird der Gast vom Saiblingsfilet in Kabisrahmsauce und getrocknetem Wirsing. Und nicht weniger Leuchtkraft hat das offene Ravioli mit perfekt gebratenen Jakobsmuscheln. Nach einem Rindsfilet mit Syrhasauce und einem Käsegang kommt als Dessert eine «besoffene Mandarine» mit Zimtparfait auf den Tisch. Das Essen ist ein einziges Feuerwerk.

«Ein Koch ist jemand, der die Aromen und Essenzen aus den Produkten herauszuholen versteht, der Geschmacksverbindungen herstellen kann», hat Irma Dütsch einmal formuliert. Im Idealfall habe er eine Technik und eine Meisterschaft in der Veredelung der Zutaten entwickelt, sagt sie. Und diesen eigenen Ansprüchen wird die Köchin mit dem Menü im Kiosk tatsächlich gerecht.

Für einen bescheidenen Aufpreis liefert Irma Dütschs Ehemann Hans-Jörg zu allen Gängen passende Weine an den Tisch - dieses Vergnügen sollte man sich nicht entgehen lassen: Die Provenienzen kommen aus dem Wallis, so herrliche Spezialitäten wie Heida aus Visperterminen, dem höchsten Rebberg Europas, landen im Glas. Ein feiner Tropfen auch der Johannisberg von Jean-Daniel Favre, der mit dem Fischgang serviert wird.

Am Ende des Abends wird dem Gast in den Mantel geholfen. Er spaziert satt und leicht beschwipst in die Nacht hinaus - und schaut nochmals zurück: Der Kiosk erstrahlt in hellem Glanz.

Menü 145 Fr., Weine dazu pauschal 35 Fr.
[Text vom 29.11.2007]

LESER-RATING



BISHERIGE BEWERTUNGEN

summerisch ★★★★★
ungenossen - ratatouille...!

summerwine ★★★★★
Eine Gourmet-Reise mit dem richtigen Preis dazu.

[» Dieses Lokal bewerten](#)

RESTAURANT, CAFÉ

Kiosk am SeeSeefeldquai 51
8008 Zürich

T: 043 818 60 50

Web: www.restaurant-kio...

Leser-Rating: ★★★★★

[Lokal bewerten und gewinnen »](#)

Irma Dütsch präsentiert ihr Saiblingsfilet.

PROFIL

Küche

Keine

Ambiente

Einfach, ungezwungen

Preise

Keine Angaben

Garten/Boulevard

Ja

Rollstuhlgängig

Keine Angaben

Nichtraucher

Rauchfrei

Plätze

Keine Angaben

Parkplätze

Keine

Kreditkarten

Keine Angaben

Essen nach 23 Uhr

Nein

Öffnungszeiten

Täglich ab 19 Uhr, unbedingt reservieren.

WERBUNG

swissSwiss
International
Air LinesA STAR ALLIANCE MEMBER **SWISS**
Angebote nach
ganz Europa
sichern