

GOURMESSE

LECKER!

MESSE Von Freitag bis Montag steht das Kongresshaus ganz im Zeichen der Kulinarik. Zu Gast an der Gourmesse sind unter anderen der «Gault Millau»-Koch des Jahres 2016, Nenad Mlinarevic (Mo 12–13 Uhr), und die Dessertkünstlerin Elif Oskan alias Miss Marshall (So 12–13 Uhr). Die Foodstylistin und Ernährungsberaterin Diana Krauss kümmert sich an der Kindergourmesse (So 13–15 Uhr und 16–18 Uhr) um die Kleinen. Ticketkauf über die Website. (ak)

**FR–MO
KONGRESSHAUS**
WWW.GOURMESSE.CH

PÉCLARD

GROSSE KOALITION

*Rooftop, Milchbar und
Coco erhalten für
zwei Tage neue Wirte.*

VON ALEXANDER KÜHN

Michel Péclard lädt alle seine 140 Mitarbeiter zu einem Ausflug in den Europapark ein. Drei seiner Betriebe übergibt er für Montag und Dienstag deshalb an befreundete Gastronomen. Die Tschuggen Hotel Group übernimmt das Rooftop in der Modissa und bietet dort einen Querschnitt durch die Küche der Fünfsternehäuser Carlton St. Moritz, Tschuggen Palace Arosa und Eden Roc Ascona (Reservation: Tel. 081 836 70 00). Im Coco hinter dem Paradeplatz setzt die Crew des Cervo Zermatt auf Walliser Käsespezialitäten, ihren berühmten Burger und Livemusik (Tel. 027 968 12 12); in der Milchbar an der Kappelergasse gibts neben Alphornklängen Holzofenbrot, Fondue, Bündnerplatten und Gersensuppe nach Art des Guarda Val auf der Lenzerheide (Tel. 081 385 85).

**MO/DI
DIVERSE ORTE**
WWW.PECLARD.NET

WUNSCHBEIZ (11): MAKOTO

SUSHI IM NIRGENDWO

Das Lokal vor den Toren Adliswils ist nicht ganz günstig, aber überzeugt durch Liebe zum Detail. Zumindest bis zum Dessert.

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND SABINA BOBST (BILD)



Das Makoto liegt versteckt – und ist trotzdem sehr gut besucht.

JAPANISCH Niemandsländ zwischen Adliswil und Sood-Oberleimbach: mehrere Industriegebäude und ein Bürokomplex der Swiss Re, auf der Strasse keine Menschenseele. Durch eine versteckte Hintertür gelangt man ins Restaurant Makoto – und staunt nicht schlecht: Sämtliche Tische im rot-schwarz gehaltenen, dezent beleuchteten Gasträum der Sushibar sind besetzt.

Offenbar hat das Lokal eine treue Stammkundschaft. So lässt sich auch erklären, dass es von den Lesern mit 45,6 Prozent der Stimmen zur Wunschbeiz der Woche gewählt wurde – und das beliebte Samurai in Zürich hinter sich liess. Da setzt man sich als Tester gern hin und hat hohe Erwartungen.

Und, ja, die Vorspeisen machen Freude. Sei es das in Südamerika erfundene und inzwischen auch in Japan beliebte Ceviche (23 Fr.), das im Makoto mit rohem Fisch und Oktopus zubereitet wird. Die Säure des Limettensafts und die Schärfe des Chilis, mit denen das Ganze mariniert wird, sind pointiert eingesetzt. Sei es grob geschnittenes Tuna- und – separat serviert – Jakobsmuscheltatar auf einer knusprigen Wantan-Unterlage (21.50 Fr.). Ein paar Tropfen Sesamöl verleihen der Kreation geschmackliche Tiefe, die Passionsfruchtsauce darunter sorgt für den süssen Kontrast. Sympathisch übrigens, dass die Servicekraft bei der Bestellung darauf hinweist, dass sie das Entree statt mit drei mit vier Stücken servieren könnte. So lasse es sich besser teilen.

Als Hauptspeise bestellen wir das assortierte Sushi-Plättli Makoto, das mit 55 Franken nicht ganz günstig ist. Es gibt allerdings einen schönen

Überblick, auf welche Arten die japanische Spezialität hier interpretiert wird. Am besten ergänzt man es mit ein paar Kreationen nach Wahl: Von Sashimi über klassische Makirollen oder belegte Nigiri, die ohne Algenblätter auskommen, bis zu frittierten Crispy Rolls schmeckt alles tadellos. Den Reis wünschte man sich vielleicht ein wenig markanter gesäuert. Doch überzeugen die edle Sojasauce, der Wasabi und der eingelegte Ingwer.

Wie am Ende – neben einem luftigen Cheesecake (12 Fr.) – die Grünteeiglace daherkommt, ist ein wenig irritierend. Und unterstreicht, dass die Preise im Makoto eher hoch sind. Nicht, dass wir die Qualität der Produkte des Zürcher Herstellers Sorbetto auch nur im Geringsten anzweifeln würden – aber 7 Franken für eine Glace ist nicht grad wenig, wenn sie im Kartonbecherchen serviert wird. Erst recht in einer Beiz im Niemandsländ.

**SOODRING 34
8134 ADLISWIL**

TEL. 043 377 92 88 WWW.MAKOTO.CH

Mo–Fr 11.30–14 Uhr und 18–22.30 Uhr, Sa 18–23 Uhr
Vorspeisen 9.50–23.50 Franken, Hauptspeisen 55–82.50 Franken
Mittagsmenüs 24.50–40.50 Franken

WUNSCHBEIZ In dieser Serie testen unsere Gastkritiker alle 14 Tage ein Lokal, das die Leser aus drei Vorschlägen mittels Onlineabstimmung auswählen: www.tagesanzeiger.ch/forum