



EINGEKEHRT

Restaurant
BARRANCO

von Michael Lütcher

Das Beste an der Suppe ist die Flüssigkeit, die übrig bleibt, wenn man die in ihr gegarteten Zutaten gegessen hat. Was für die Bouillon, die Bouillabaisse und das japanische Shabu-Shabu gilt, trifft auch auf Ceviche, das Gericht aus rohem Fisch und Limonensaft, zu. Zu genießen im «Barranco» in Zürich, einem der wenigen Restaurants in der Schweiz, die die sagenhafte Küche Perus pflegen. Den Saft dreier Ceviche – Scampi, Thunfisch und Wolfsbarsch – löffelten meine Begleiter und ich gierig bis zum letzten Tropfen aus. Der um die Düfte des Meeres angereicherte Limonensaft war erstaunlich erfrischend – aber nur der Anfang einer kulinarischen Reise durch das südamerikanische Land zwischen Meer und Anden, Wüste und Dschungel, mit vielseitigen, gegensätzlichen Gerichten. Zubereitet grossteils aus Alltagsprodukten wie Kartoffeln, Reis, Karotten und Nüssen.



NEUES AUS DEM KÄSELAND

Das dritte Buch der Reihe widmet sich den über 50 Käsereien in der Zentralschweiz. Damit beschenkt der Verband der Zentralschweizer Käsemeister sich und die Leserschaft zum 100-Jahr-Jubiläum mit überraschenden Porträts von kreativen Fachleuten. Thomas Bornhauser, «Chäsereie», Weber Verlag, 40 Fr.

SCHARFE WURZEL

Er sieht harmlos aus, aber hoppla, zu viel vom Meerrettich kann heftig sein: Es sind seine Senföle, die einem die Tränen in die Augen treiben. Doch ein Esslöffel geraffelter Meerrettich kann auch Kopfschmerzen vertreiben, und gut dosiert würzt Meerrettich Salatsaucen oder heizt Chutneys ein.



Wein im Abo

Das Familienunternehmen Mes Vignerons ist ein Vertriebskanal für regionale Westschweizer Weine. Die Tropfen können im Abonnement bestellt werden. Die Anzahl Flaschen sowie die Dauer des Abos sind frei wählbar. «Chasselas Box», ab 43 Fr., «Bio Box», ab 49 Fr., «Mix Box» (Weisse und Rote), ab 48 Fr. www.mesvignerons.ch

VERABREDUNG ZUM TEE

High Tea, ganz english mit Sandwiches, Scones und Erdbeerkonfitüre, serviert Gabriela Waldner in ihrem hübschen «Blütenbistro» in Romanshorn. Termine und Infos: www.genussreif.ch



RESTAURANT BARRANCO
Sihlfeldstrasse 141, 8004
Zürich, Telefon 041 558 58 33,
www.barranco.ch