



MATISSE


Burgfelderstrasse 188

+41 61 560 60 66

Erik Schröter

reservation@matisse-restaurant.ch

www.matisse-restaurant.ch

 Montag, Dienstag, Mittwoch, 24. bis 30. Dezember,
20. Juli bis 17. August

M 49.-/75.- • **D** 105.-/175.-

Erik Schröter verlangt viel von sich selbst und seiner Crew – aber auch einiges von seinen Gästen: Zunächst müssen sie sein Lokal abseits des Zentrums an der Ecke Burgfelderstrasse/Luzernerring erst finden. Dann dort einen der mehr als raren Parkplätze ergattern – wir empfehlen deshalb Tram Nummer 3! Dann gilt es schliesslich noch, sich mit dem stilvoll-kargen Ambiente des «Matisse» anzufreunden. Aber es lohnt sich, denn hier wird subtile Kochkunst auf hohem Niveau geboten!

Wir staunten jedenfalls, wie Schröter einfache Roscoff-Zwiebeln – gebraten, gedämpft, karamellisiert – mit Mirabelle, fermentiertem Knoblauch und Bratkartoffelschaum zur vielstimmigen Symphonie komponiert! Fantasie, Sorgfalt und Mut bewiesen bereits die Amuse-bouches: Felsenauster im eigenen Saft mit Melonen-, Rettich- und Birnenakzenten. Ein kurz geblämmtes Hühnerherzchen mit Soja-Balsam-Sauce. Und eine Art Praline aus Kalbskopf, Gewürzgurke, Sardelle und gelber Sehne – des bleistiftdicken Sehnenstrangs vom Kalbsrückgrat! Ein typisches Beispiel für das Bestreben des Chefs, einfache, uns oft fremd gewordene Zutaten überraschend zu inszenieren. Das bewies auch die sanft marinierte Gelbschwanzmakrele mit den Aromen von Apfel, Fenchel und Gurke, einer Spur Wasabi und japanischer Dashi-Sauce. Uns reute nur, dass es bei den bisweilen winzigen Portionen schwer fiel, alle Nuancen einzufangen: Das Black-Angus-Tatar mit pulverisiertem Ochsenmark, Austernkaviar, Eigelb und zwei Würfelchen hervorragender Tafelspitzsülze etwa weckte den Wunsch nach mehr. Trost fanden wir bei der wunderbar mit Johannisbeerenholz und Rosinen kombinierten Entenleberterrinerie, die erst im Abgang ihr volles Aroma preisgab. Beim Birnen-Quitten-Sorbet im Holunderschaum. Und vor allem im Fleischgang, bei einer perfekten Miéral-Enten-Brust mit eingelegter Amalfi-Zitrone und Rosenkohlblüten.

Den krönenden Abschluss des stimmig kombinierten, professionell servierten und denkwürdigen Menüs machten eine Tanori-Grand-Cru-Schokolade mit Kornelkirschen und eine Sanddornkombination – wohl eine kleine Referenz an die norddeutsche Herkunft des Chefs.