

Restaurant Camino

«Nun mal unter uns», flüstert einem Sarah Hartmann verführerisch ins Ohr. Sie führt gemeinsam mit ihrer Mutter Claire Kuhn das Restaurant Camino direkt hinter dem Zürcher Hauptbahnhof. Diese Location ist ein Lehrstück, wie man aus einer schwierigen Lage eine Unbedingt-hingehen-Destination machen kann.



Aber Sie möchten jetzt sicher wissen, was uns Frau Hartmann zugeflüstert hat. Also gut, wir verraten es Ihnen. Aber behalten Sie es für sich. Die Gastgeberin flüsterte: «Wir haben einen Dauerbrenner auf der Karte. Das ist unser Innerschweizer Ochsenskelett ab 630 Gramm.»

Aber man kommt nicht nur wegen des Ochsenskeletts hierher, sondern auch wegen der übrigen Gerichte, die Lukas Strejcek in der kleinen Küche aus den Pfannen zaubert. Zum Beispiel der lauwarmer Calamaretti-Salat mit Chorizo und gebratenen Jakobsmuscheln an Limonen-Dressing. Oder das Steinbuttfilet im Champagner-Schaum mit Kartoffel-Gnocchi. Die Entscheidung fällt nicht leicht. Daher erfreuen sich die Camino-Gastgeberinnen auch an zahlreichen Stammgästen, die sich die Küchenkreationen regelmässig zu Gemüte führen.

Fürs Gemüt ist auch das Interieur. Das Camino ist klein und persönlich, die Gaststube hell, dunkle Holzelemente setzen Akzente, die grosszügig bemessenen Tische sind weiss gedeckt. Mutter und Tochter legen grossen Wert darauf, dass das Angebot im Camino nicht künstlich und steril ist. «Wir wollen zurück zur Einfachheit. Bei uns soll man sich einfach wohl fühlen», erklärt Claire Kuhn, die Mutter des Hauses.



Fotos: zvg

Rezept Kalbstartar mit Wachtelei und Estragonremoulade

Zutaten für 4 Personen

Tartar

400g	mageres Kalbfleisch (Filet, Nuss oder Bäggli)
2 EL	Olivenöl
2	Eigelb
1 TL	gehackte, glatte Petersilie
1 TL	geschnittenen Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Kalbfleisch von Hand fein schneiden oder vom Metzger wolfen lassen. Eigelb, Olivenöl, Kräuter kräftig untermengen. Salzen & Pfeffern

Remoulade

2 EL	Mayonnaise (selber gemacht oder gekauft)
2 EL	Saurer Halbrahm
1 TL	gehackte Kapern
2 EL	grob gewürfelte saure Gurken
1/2 EL	gehackten Estragon

Alles miteinander mischen und mit Salz & Pfeffer würzen.

Garnitur

4	Wachtelei
2	Kirschtomaten
etwas	gezupfte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Maggikraut)

Wachtelei in kaltem Wasser ansetzen. Ab dem Punkt wo das Wasser kocht 2 Minuten köcheln lassen. Kalt abschrecken bis sie richtig ausgekühlt sind.



Weinempfehlung

Der Meursault 2006 von Pierre Morey ist schlank wie ein Riesling, hat aber die Kraft eines Weines aus der neuen Welt, zwischendurch muss man sich wieder einmal bewusst sein, dass das Chardonnay ist, aber halt Chardonnay wie er in dieser Vollendung nur im Burgund wächst. Dieser Duft zeigt Tiefgang, glasklare Frucht, sehr typisch Meursault, der Hauch von Opulenz, dazu eine ausgeprägte Mineralität.

Wer einen Rotwein bevorzugt, dem empfehle ich den Lo Paire 2008 aus dem Languedoc-Roussillon. Dieser Wein weist eine grosse Komplexität auf, ist abgerundet, vollmundig, samtig mit einem langen und frischen Abgang. Ausgewogenheit, Frische und eine grosse Fülle sind die bemerkenswerten Eigenschaften dieses edlen Tropfens!

Infos & Kontakt

Restaurant Camino
Freischützenstrasse 4
8004 Zürich
044 240 21 21
gastroawards.ch/camino



Der Publikumspreis

Ausgezeichnet
in der Kategorie
Classic
Best of Swiss
Gastro 2013