



Dieser zu Tatar verarbeitete Taschenkrebs liess sein Leben nicht umsonst.

YU NIJYO

# HOHE KUNST IN ACHT AKTEN

*Die Luxushotelkette Kameha Grand hat einen grossen Koch in ihr Haus geholt. Er heisst Norman Fischer, stammt aus Hamburg und bietet japanische Küche mit brilliantem, feinem Aromenspiel.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

**JAPANISCH** Man muss vorsichtig sein mit Superlativen. Doch was soll man tun, wenn einer so wundervoll kocht, dass man als Kritiker selig lächeln möchte wie ein Bär im Honigspeicher einer Grossmutter? Das grosse Abendmenü von Norman Fischer – er ist ein Schüler des deutschen Dreisternkochs Christian Bau – zählt jedenfalls zum Allerbesten, was uns in und um Zürich in Sachen Haute Cuisine geboten wurde. Fischer kreiert mit beeindruckender Konstanz deliziose Kunstwerke, die so schön sind, dass unsere Fototätigkeit beim anonymen Testbesuch peinliche Ausmasse annahm.

17 «Gault Millau»-Punkte und einen Stern im «Guide Michelin» hat sich der gebürtige Hamburger an seiner letzten Wirkungsstätte in Bremen erkocht. Wir würden ihm sofort zwei Sterne geben, weil er selbst Gewöhnliches wie Sellerie zum kulinarischen Meisterstück formt. Fischer steckt die Knolle, so wie sie aus der Erde kommt, bei 250 Grad in den Ofen. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, sticht er Röllchen aus und paniert sie mit verbrannter Magermilch. Gemüsekräuter übernimmt die Rolle von Salz, Tofu ist das milde Element in der Kreation.

Beim folgenden Taschenkrebs-Tatar mit Kimizu, einer leichten japanischen Mayonnaise, fühlen wir uns an die Eleganz der Küche von Andreas Caminada erinnert. Auf dem wunderbaren Tatar findet sich leuchtend gelber Saiblingskaviar. Mandarinenscheiben und Gurkenröllchen mit feinen Korianderblättchen bringen Säure und Frische ins Spiel. Weniger aufregend, doch ebenfalls erstklassig komponiert ist der Gang mit Kobe-Beef-Uramaki und grünem Spargel.

Die Seezunge findet mit einer milden japanischen Currysauce, dem Inkagetreide Quinoa, Pak Choy und einem kräftigen Schweinsjus zusammen. Norman Fischer gelingt die Verbindung von Meer und Land vorzüglich. Den sonst oft zu trocken servierten Fisch hätten wir auch ohne weitere Zugaben sehr genossen, so saftig war er.

Mit der rosa gebratenen Taube an einer Sauce mit Amalfi-Zitrone verlässt Fischer das Terrain der populären Zutaten. Doch was ist das zarte Geflügel für ein Genuss! Und erst die Sauce mit ihrer feinen Säure und dem diskret fruchtigen Charakter. Im mitservierten Dim-Sum sind die Innereien der Taube versteckt – gewagt und gekonnt wie die Schwämmchen aus Taubenblut.

Die vollkommen mürbe kurze Rippe vom Wagyu-Beef, begleitet von Ume-Pflaume, Mark und Topinambur schliesst den herzhaften Teil ab und macht die Bühne frei für unseren Liebling an diesem grossartigen Abend: ein Kondensmilchreis mit Kopfsalat, Kopfsalatjus und Miso-crumble. Erfrischend und delikates, auf Basis einfachster Zutaten – eine höchst zeitgemässe Interpretation der grossen Küche.

Das Finale setzt auf ein weiteres im Dessertbereich ungewohntes Produkt – und so genossen wir zur Variation von der Bitterschokolade ein exzellentes Randensorbet mit einem Gel aus Yuzu, der leicht bitteren asiatischen Zitrusfrucht. Getrunken haben wir mit Genuss moussierenden Sake für recht happige 16 Franken pro Dezi.

**DUFAUXSTR. 1  
8152 OPFIKON**

TEL. 044 525 50 00

Di-Sa 11.30–14 Uhr und 19–23 Uhr  
Mittagsmenü 35 Franken, grosses Abendmenü 180 Franken