

Tiefenschärfe

Fein gewürzt: Das Restaurant Spice Gourmet im Zürcher Enge-Quartier lockt mit asiatischer Küche und Shop-Interieur.

Publiziert am 13. Juli 2005 20:44

Wie lange genau sie schon Gäste im Spice Gourmet bedient, weiss Meera Drelich selbst nicht mehr so genau. Angefangen habe sie vor sechs Jahren mit einem Spezialitätengeschäft für internationale Food-Produkte. Vor allem aus den Vereinigten Staaten importierte sie – bis der Dollar zu teuer wurde. «Gleichzeitig sind aber immer mehr Gäste zum Essen geblieben», erinnert sich Drelich, und so habe sich das Geschäft allmählich zu einem Restaurant entwickelt. Am Anfang hat sie nur über Mittag serviert, heute wird auch am Abend aufgetischt.



Wie zuhause: In der Obhut von Meera Drelich (l.) fühlen sich die Gäste bestens aufgehoben. (Bild: 20 Minuten/Nicolas Aebi)

Dass es sich einst um ein Ladengeschäft handelte, merken die Gäste immer noch. Beim Eintreten ins Lokal wird man im ersten Augenblick unsicher, ob man nicht gerade in eine Privatparty geplatzt ist. Nur gerade vier Tische mit insgesamt dreissig Plätzen beherbergt das Spice Gourmet – man kommt nicht umhin, die Tafel mit Fremden zu teilen. Der etwas improvisierte Eindruck verfliegt jedoch mit dem Genuss der Köstlichkeiten. So schmeckt die eröffnende Suppe aus Tomaten, Kokosmilch und Limonen schlicht köstlich. Ebenso munden die warmen Riesencrevetten, die zusammen mit Avocadostücken, Tomaten und Kefen auf einem Salatbett aus Rucola angerichtet sind. Zu überzeugen vermag der zarte Lachs, besonders dank der schmackhaften Safran-Dill-Sauce, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Und mit der feinen Schärfe des hervorragenden Chicken Korma kommen auch zarte Zungen gut zurecht. Einen krönenden Abschluss bildet ein saftiger Schokoladekuchen, der ohne Mehl hergestellt wird und nicht mehr wirklich ins Gewicht fällt.

CHEFS

Vom Labor in die Küche

Seit 15 Jahren lebt die in Indien geborene und in den USA aufgewachsene Meera Drelich in der Schweiz. Mit der Gastronomie hatte sie bis zur Eröffnung des Spice Gourmet allerdings wenig am Hut: Die studierte Biochemikerin arbeitete zuvor bei Hoffmann-LaRoche. Neben den gastronomischen Genüssen bietet sie heute im angrenzenden Ladenlokal auch Food-Erzeugnisse sowie antike, handgemachte Töpferwaren an.

Jan Graber

Spice Gourmet, Seestrasse 43, Zürich Enge. Tel. 044 201 05 66, www.thespicegourmet.com.