

## Spice Gourmet



Bild Karin Hofer

A la carte - die Testrubrik in der NZZ

## Kleiner Raum, viele Aromen

Wir haben beim Vorbeifahren an der Seestrasse, nahe beim Bahnhof Enge, immer geglaubt, hier sei ein Ladengeschäft oder ein Einrichtungshaus untergebracht. Erst als uns Freunde mit ins Restaurant Spice Gourmet schleppten, realisierten wir, dass das, was wie ein Geschäft aussah, in Wirklichkeit ein kleines Restaurant ist. Man sitzt an drei, vier Tischen und fühlt sich wie in einer privaten Wohnung. Gepflegte indische Möbel stehen herum, zum Teil stehen darauf Produkte, Lebensmittel aus aller Herren Ländern. Man kann diese und auch die antiken asiatischen Möbel kaufen.

Wir kauften vor allem asiatisches Essen, und zwar solches der Spitzenklasse. Vor sechs Jahren begann Meera Drelich, die bisher nur ein Food-Spezialgeschäft betrieb, ihren Gästen auch gekochte Speisen anzubieten. Erst war nur am Mittag offen, jetzt ist in der zweiten Wochenhälfte der Abend für die Gäste da. Die in Indien geborene und in den USA aufgewachsene Wirtin lebt seit 15 Jahren in der Schweiz; sie hat Biochemie studiert und arbeitete früher in einem grossen Basler Chemiekonzern.

Schon beim Eintreten umging uns ein warmer guter Duft, der einem sofort Lust aufs Essen machte. Und was die Luft versprach, hielt die Küche! Eine Tomatensuppe mit Kokosmilch und Lime (Fr. 11.20) war hervorragend. Unter den «Starters» faszinierten uns die thailändischen «Bags of Gold», knuspriger Teig mit Poulet und Crevetten, begleitet von einem wunderschönen Chutney (Fr. 12.50). Hervorragend sind auch die «Masala-Dosa»-Crêpes aus Linsen (Fr. 12.50). Sehr scharf, aber hinreissend im Geschmack ist das Goa-Curry mit Crevetten (Fr. 32.50). Auch das etwas mildere «Andhra Style Chicken Curry» (Fr. 28.50) war ausgezeichnet. Insgesamt waren alle Gerichte so raffiniert gewürzt, dass ein Raum von Aromen entstand, der uns irgendwie tief, weit, verheissungsvoll und doch harmonisch schien. Die Liste der angebotenen Speisen ist lang, indirekt proportional zum kleinen Lokal. Am Mittag liegt eine kürzere Karte auf. Zum Trinken sind Weine im Angebot und hervorragende Lassi-Joghurtgetränke.

Andreas Honegger

Restaurant «The Spice Gourmet», Seestrasse 43, 8002 Zürich. Tel. 044 201 05 66. Sonntags geschlossen. Unbedingt frühzeitig reservieren! (Weitere Berichte über Restaurants im Online-Restaurantführer [www.nzz.ch/restaurants](http://www.nzz.ch/restaurants).)

Neue Zürcher Zeitung, 11. Januar 2007