

# Gastroguide



## Oase in der Shoppingzone

Das Enja ist die neuste Adresse in der Innenstadt. Auf dem offenen Holzgrill garen ausschliesslich Schweizer Produkte.

Markknochen vom Grill und Salat mit Kartoffelschalen.

Die Lage könnte besser nicht sein: mitten in der Shoppingzone, gegenüber dem Jelmoli. Und doch ist das Enja im umgebauten Hotel Seidenhof am Freitagabend fast leer. Offenbar nehmen die Leute das Lokal (noch) nicht als einen Ort der Einkehr wahr, auch wenn er externen Gästen offensteht. Vielleicht, weil der Eingang derzeit wegen einer Baustelle über die Lobby führt und nicht über das offizielle Entrée. Lange Tische und Nischen mit Sofas laden im Enja dazu ein, zu verweilen. Wenn Stargärtner Enzo Enea den Innenhof begrünt haben wird, bietet sich das Restaurant im Sommer als Outdoor-Oase an.

Im Zentrum steht der Holzgrill, auf dessen loderndem Feuer vieles, was auf den Teller kommt, grilliert wird: Ein Kalbskotelett und Beilagen und Saucen nach Wahl (200 g, 54 Fr.), ein Blumenkohl mit Bratkartoffeln und Zitronenjoghurt (34 Fr.) sowie ein Rotschmierkäse (46 Fr.), der unter anderem mit Rotkabis und Schmorzwiebeln verfeinert wird. Der Weichkäse ist vom Berner Käsespezialisten Jumi – so wie auch alle

anderen Zutaten auf der Karte aus der Schweiz stammen. Als unnötig präntiös empfinden wir das Anführen der Gerichte und Getränke mit bestimmten Artikeln: «der Markknochen», «der Kaffee», «der Salat». Apropos «der Salat»: Die Vorspeise überzeugt wie fast alle Gerichte dank Details. Garniert sind die Salatblätter mit getrockneten, knusprigen Kartoffelschalen. So bekommt das vermeintliche Abfallprodukt einen würdigen Auftritt. Küchenchefin Jessica Maggetti hat sowieso ein Faible für Kartoffeln: Auch das hausgemachte Brot enthält Kartoffeln; den Kartoffelstampf aromatisiert sie mit frischem Heu aus Nidwalden. Serviert wird er zu eingelegten und grillierten Randen mit einer Safrankamillensauce. Dass die Küche aufwendig ist, beweist auch das vegane Soja-Tatar mit gepickeltem Rettich (19 Fr.): Die Masse ist kaum von einer aus Fleisch zu unterscheiden. Sie enthält unter anderem Reiswaffeln und Kapern – und schmeckt überraschend herzhaft.

Claudia Schmid

**Sihlstr. 9, 8001 Zürich, Mo-Fr 7 Uhr bis 23 Uhr  
Sa 7 Uhr bis 24 Uhr, restaurant-enja.ch**