

DAS REZEPT: DOMINIK ALTORFERS FLANK STEAK VOM KALB

Im stylischen Roof Garden im Zürcher Globus wird ein Mix aus südfranzösischen und nordafrikanischen Gerichten serviert. Das Angebot trägt die Handschrift des letztjährigen Swiss-Culinary-Cup-Gewinners.



Dünne Scheiben vom Kalbs-Flank-Steak vom Kalb werden im Roof Garden mit Artischockenherzen und zweierlei Sellerie serviert.

BILDER CHRISTOPH LÄSER

Das Flank Steak, auch Lempenspiegel genannt, wird aus dem Bauchlappen des Kalbs geschnitten. Noch bis vor wenigen Jahren rümpfte die Kochszene ob des etwas grobfaserigen Stücks die Nase. Aus diesem Grund wurde es vom Metzger lediglich zu Hackfleisch verarbeitet.

Mittlerweile hat der Wind gedreht und das Flank Steak gehört zu den immer mehr geschätzten Special Cuts. Einer, der es besonders gut hinkriegt, ist Dominik Altorfer. Der letztjährige Gewinner des Swiss Culinary Cup ist für die Küche des im Dezember 2021 neu eröffneten Restaurants Roof Garden zuoberst im Globus-Warenhaus an der Zürcher Bahnhofstrasse verantwortlich.

Sein Flank Steak vom Kalb für 48 Franken gehört derzeit zu den beliebtesten Sommergerichten. Das Fleisch wird von Dominik Altorfer mit frischen Kräutern mariniert, vakuumiert und im Sous-vide-Wasserbad rund 40 Minuten gegart. Für eine schöne Zeichnung landet es noch kurz auf dem Big Green Egg. Serviert wird das Fleisch mit einer Kombination aus Artischocken, Selleriepüree und dehydriertem Knollensellerie. «Als Kochkünstler würde ich

das Gericht noch etwas filigraner gestalten, aber als Roof-Garden-Küchenchef richte ich es so an, dass es den Geschmack des Publikums trifft», sagt der 26-Jährige.

Das Roof Garden gehört zu Restaurantgruppe der Segmüller Collection und zählt aufgrund stylischer Ambiance mit Mobiliar, das an die 1960er- und 1970er Jahre erinnert, sowie Traumblick über die City zu den angesagtesten Locations in der Limmatstadt. Grund dafür ist aber auch die raf-

finierte Karte mit südfranzösischen und nordafrikanischen Gerichten. Neben Rindsfilet à la Paris, Challans Entenbrust und Moules Marinières erfreuen sich Petits Plats wie Austern-Marenes und acht verschiedene Mezze grosser Beliebtheit.

Zuweilen sei der Andrang so gross, dass die Küche zwischen Mittags-, Nachmittags- und A-la-Card-Service kaum zum Durchschnaufen komme, sagt der Küchenchef. Es sei wie fast überall,

dem Roof Garden fehlten zusätzliche, qualifizierte Mitarbeitende. «Angefressene Köche sind derzeit kaum zu finden» bedauert Dominik Altorfer. Bei allem Stress: Zeit für einen nächsten Kochwettbewerb müsse sein. Dominik Altorfer hat sich für den kommenden Hug-Tartelettes-Wettstreit eingeschrieben. Und würde Kochnati-Manager Tobia Ciarulli bei ihm anklopfen, er würde nicht nein sagen. Einmal Wettkämpfer, immer Wettkämpfer. JÖRG RUPPELT



Ende 2021 wechselte Kochtalent Dominik Altorfer vom «Leuen» Uitikon-Waldegg/ZH nach Zürich ins Roof Garden.

REZEPT

Flank-Steak – Sellerie – Stangensellerie

Zutaten für 4 Personen

Flank-Steak vom Kalb

1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch
wenig Sojasauce
wenig Paprika
wenig Honig

Marinieren, vakuumieren und bei 65 Grad 40 Minuten sous-vide-garen. Danach auf dem Green Egg kurz zeichnen.

Selleriepüree

1 Knollensellerie
80g Butter
100g Rahm / Milch
50g weisser Portwein

Sellerie schälen und mit den restlichen Zutaten weichkochen. Danach im Thermomix fein pürieren. Mit Ursalz abschmecken.

Dehydrierter Sellerie

1 Knollensellerie
200g Salz

Den ganzen Knollensellerie auf Salzbeet im Ofen bei 140 Grad zwei Stunden garen. Schälen und zwölf Stunden bei 40 Grad dehydrieren

Artischocke

1 Artischocke rüsten

Im Essigsud mit Kräutern abkochen und danach im Olivenöl anbraten.

Garnituren

Stangenselleriegrünöl
Selleriecrunch
Wildkräuter
Gepickelter Stangensellerie

BETRIEB

Roof Garden @ Globus
Schweizergasse 11
8001 Zürich
Tel. 044 521 77 77
roofgarden.ch



Mehr Informationen unter:
roofgarden.ch