



Jacky Donatz, der König  
der klassischen Küche.

COCO

## AUF EIN KOTELETT BEI JACKY

*Der frühere Fifa-Koch Jacky Donatz steht wieder am Herd – und stillt die kulinarischen Sehnsüchte seiner Fans.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND SABINA BOBST (BILD)

**FRISCHE MARKTKÜCHE** Damit aus einem Kalbskotelett ein richtiges Jacky-Donatz-Kalbskotelett wird, braucht es eine Eisenpfanne, Erdnussöl und Butter in grosszügiger Menge, dazu Salz, Pfeffer und Paprika. Das legendäre Rezept – im Sonnenberg an über 100 000 Koteletts erprobt – wendet Donatz auch an seiner neuen Wirkungsstätte hinter dem Paradeplatz an. Mit gewohnt überzeugendem Ergebnis: Das Fleisch ist butterzart, besitzt eine wunderbare Farbe und ein köstliches Aroma. Das liegt nicht zuletzt am sogenannten Arotisieren, bei dem das heisse Fett in der Pfanne

wieder und wieder mit dem Löffel über die bewusst zurückhaltend gewürzte Delikatesse gegossen wird. Erst passiert das mit Erdnussöl, dann – nachdem das Kotelett fast fertig gebraten wurde und ein paar Minuten im Ofen geruht hat – mit schäumender Butter.

Es mag Kollegen geben, die Donatz' Stil für ein wenig altmodisch halten, das Zürcher Publikum aber liebt die Gerichte des charismatischen Engadiners. Natürlich nicht nur das Kalbskotelett, sondern auch das erstklassige, bei 90 Grad gegarte Siedfleisch vom Hohrücken (45 Fr.), das

auf jungem Gemüse und mit einer Scheibe Mark obendrauf serviert wird. Warum denn etwas ändern, wenn es so gut ist? Das vom englischen Weltmeistertrainer Alf Ramsey geprägte Fussballermotto «Never Change a Winning Team» lässt sich durchaus auch in der Küche anwenden.

Am ersten Jacky-Donatz-Sonntag im Coco war das Lokal bis auf den letzten Platz gefüllt. Auch das Fernsehen und der frühere Fifa-Präsident Sepp Blatter gaben sich die Ehre. Sehr zur Freude von Patron Michel Péclard, der den König der klassischen Küche auf dem Platz Zürich aus dem zwischenzeitlichen Ruhestand geholt hat. «Schon aufregend, dass Jacky jetzt bei mir kocht», sagt Péclard. «Schliesslich habe ich erst Bratwürste am See verkauft, als er schon einer der bekanntesten Küchenchefs der Schweiz war.»

Kalorienzähler sind bei Donatz an der falschen Adresse, besonders bei der im Mund dahinschmelzenden gebratenen Entenleber mit in Portweinjus gegarten Apfelscheiben und Rosinen (36 Fr.), einer der drei Vorspeisen auf der Karte. Überdies im Angebot: Jackys Mezzelune (25 Fr.), eine halbmondförmige, mit Rindfleisch gefüllte und von einem mit Schnittlauch garnierten Schäumchen bedeckte Pasta – sowie Graved-Lachs und Tatar vom edlen Tsar-Nikolaj-Stück aus dem Hause Balik mit Brioche (36 Fr.). Der Tsar-Nikolaj-Cut verdankt seinen Namen dem letzten Romanow-Regenten und wird aus dem Rücken des Lachses geschnitten. Der Zar liess die Delikatesse jeweils nur bei Staatsempfängen auftragen. Im Handel kosten 100 Gramm davon 42 Franken.

Im Coco bietet Donatz für 155 Franken ein Spezialitätenmenü mit allen drei Vorspeisen, dem Kalbskotelett als Hauptgang und einem Tagesdessert an. Wer anstelle des Koteletts Siedfleisch bestellt, bezahlt 11 Franken weniger. Die passende Getränkebegleitung – bestehend aus je zwei Rot- und Weissweinen sowie einem Port – gibts für 65 Franken. Vormerken: Vom 16. November bis zum 3. Dezember steht Jacky Donatz im Kiosk beim Hafen Riesbach am Herd, vom 25. Dezember bis zum 6. Januar im Alpenblick in Arosa.

**BLEICHERWEG 1A  
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 211 98 98 WWW.RESTAURANT-COCO.CH

Immer sonntags ab 11.30 Uhr  
Vorspeisen 25–36 Franken, Hauptspeisen 44–55 Franken  
Menü in fünf Gängen 144–155 Franken