

Gault&Millau gaultmillau.ch

Gault&Millau-Chef
Urs Heller und sein
Team testen die besten
Restaurants der Schweiz.

Meister Marek in der Mini-Beiz

Er kocht mit enormem Engagement und bildet sich regelmässig bei Pascal Steffen fort: **Marek Polonec** hat uns beim Testbesuch begeistert. 15 Punkte!



Kleines Team, grosse Leistung: Küchenchef Marek Polonec, Gastgeberin Jule Glückler und Souschef Peter Ciljak (v. l.) prägen die «Obere Stube» in Stein am Rhein.

Kohlrabi trifft Zedernkerne. Die «Obere Stube» in der Altstadt von Stein am Rhein ist ein gastronomisches Kleinod. Der junge Küchenchef Marek Polonec kocht mit sicherem Gespür für Aromen und aussergewöhnlicher Liebe zum Detail. Das beweist er schon mit der ersten Vorspeise: Lachsforellen-Ceviche mit Ofenzwiebel-Mayonnaise, Quinoa-Crunch, Lachsrogen, verschiedenen Chilisorten, Senfsaat und grünen Peperoni, die er im Sommer mit Minze und Rosmarin mariniert und schliesslich in Essig eingelegt hat. Frisch und filigran ist auch Chef Mareks Signature Dish: fermentierter Kohlrabi mit Zedernkernpüree, erst gesäuerten und dann gerösteten Zedernkernen, Kräutersauce und diverserem Grünzeug. Nur ein wenig Salz fehlt hier.

Kimchi-Jus zum Kräuterschwein. Es folgt eine beglückende, vielschichtige Umami-Bombe. Ganz aussen eine Panade aus gemahlenem Laugengebäck, dann ausgelöstes Schenkelfleisch von der Ribelmals-Poularde, Poulardenfarce und schliesslich die Leber mit perfektem Garpunkt. Ein leicht süsslicher Knoblauchsud, Knoblauchschaum, fermentierter Knoblauch, gepickelte Zwiebeln, Mandelblättchen und Mangold runden die liebevolle Kreation ab. Als Hauptgang gibts Filet und Haxe vom Kräuterschwein mit Karottenpüree, sous-vide gegarter gesäuerter Karotte und Kimchi-Jus. Einmal im Monat bildet sich Marek bei Pascal Steffen im Basler 18-Punkte-Restaurant Roots fort. Man merkt es den geradlinigen Gerichten an!



In dieser Knusperkugel steckt dreierlei von der Ribelmals-Poularde.

Apfel, Heu, Majoran. Das Dessert – gebackener Granny-Smith-Apfel, fermentierter Apfel, Heu-Glace und Majoranespuma auf Heu-Sablé – überzeugt mit schöner Balance von zurückhaltender Süsse, feiner Säure und herbalen Noten. Der herzliche Service passt zur Top-Leistung der Küche, die mittags einfachere Gerichte mit hohem Qualitätsanspruch serviert. In der warmen Jahreszeit sitzt man traumhaft schön im lauschigen Innenhof.



Obere Stube
Oberstadt 7, 8260 Stein am Rhein,
Tel. 052 742 48 40, obere-stube.ch