

### *Hochzeitspaar auf dem Trockenen*

**Im Idealfall heiratet man nur einmal im Leben.** Und das soll dann auch zünftig gefeiert werden – mit einem unvergesslichen Essen, samt Familie und Freunden, in einem guten Restaurant. Wieso nicht im La Couronne? So denkt zumindest das Paar am Nebentisch rechts, das gerade dabei ist, das Solothurner Genusslokal fürs Hochzeitsfest zu testen.

**Ich selber geniesse unterdessen,** nach einem durchaus fair kalku-

lierten Glas Champagner (Gosset Brut Excellence, 12 Fr.), Schwertfisch-Carpaccio. Es ist dekoriert mit marinierten, leicht pikanten Wassermelonenwürfeln, ange-trockneten Cherrytomaten, Kerbelblättern und süss-knusprigen Sesamcrackern. Wer solch unterschiedliche Zutaten so in Einklang bringt, versteht sein Handwerk.

**Die gleichen Cracker sehe ich auch** beim zukünftigen Ehepaar. Sie liegen dort auf einem Salat,

der auffallend kritisch von beiden beäugt wird. Schon richtig, dass die Frau mit Messer und Gabel die einzelnen Blätter so genau sezziert. Schliesslich soll es dann ja schmecken, wenn die Kindergartenfreundin und der Grossvater zu Gast sind. Zu wünschen ist ihr, dass der Gatte in spe an jenem Abend dann die Cracker nicht von Hand vom Teller pickt und in den Mund schiebt. Ich löf-fle inzwischen eine gelungene frische Mais-Kaltschale aus, die von Popcorn und einer gebratenen Nocke aus Pouletfleisch begleitet wird. Letztere schmeckt so ver-

föhlerisch, dass ich gern noch eine zweite gehabt hätte... Kurzer Blick nach rechts: Das Paar lächelt sich zu und nimmt noch einen Schluck Wasser.

**Bei mir kommt der Hauptgang auf den Tisch:** gebratener Lammrücken mit mediterraner Kräuterkruste, innen perfekt rosa, und – in der Tat sehr feierlich – eine Handvoll hausgemachte Pommes à la dauphine, zu Deutsch: Kartoffeln nach Kronprinzessinart. Die innen noch cremige, aussen goldgelb frittierte Masse (aus Kartoffelstock und Brandteig) ist ge-

würzt mit kleinen Würfeli schwarzer Olive. Wow!

**Das Paar, dem ich definitiv rate, an ihrem grossen Tag hier zu speisen,** lässt sich nun die Weine empfehlen. Wie sie dem Kellner zuvor erklärt haben, wollen sie heute nichts trinken. Offenbar genügen ihnen die Kommentare der Bedienung und ein von Zeit zu Zeit eingeworfenes «Und wie viel kostet der?», um den richtigen Wein zu finden. Für mich nicht nachvollziehbar, aber wollen wir nicht so sein: Meinen Segen haben die zwei. Daniel Böniger

**La Couronne**  
Hauptgasse 64  
4500 Solothurn  
Tel 032 625 10 10  
[www.lacouronne-sotothurn.ch](http://www.lacouronne-sotothurn.ch)  
Tägl. geöffnet; drei Gänge 69 Fr.



Fragen, Anregungen, Wünsche?  
[kulinarik@sonntagszeitung.ch](mailto:kulinarik@sonntagszeitung.ch)