

2020
2021

ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

150
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Afghan Anar

4

4Leoni Firenze

Simpel, aber gut

Der Kellner lässt sich nichts anmerken, als sich die Aussentische im gegenüberliegenden Ristorante einer verbreiteten Kette füllen, während in seinem toskanischen Spezialitätenlokal «4Leoni Firenze» viele Plätze unbesetzt bleiben. Dabei wäre ein Kopfschütteln verständlich: Hier sind es Klassiker der mittelitalienischen Küche, die zu überzeugen versuchen, während bei der Konkurrenz die Standards in Pizzaoefen und Pastatopf gekocht und erfolgreich verkauft werden. Das «4Leoni Firenze» ist im Quartier vor allem bei Liebhabern des «Pranzo» mit drei Gängen und Kaffee aus der kleinen Bialetti Moka bekannt und beliebt. Der Ableger der gleichnamigen Trattoria in Florenz ist aber auch abends eine gute Adresse im mit Restaurants gesegneten Kreis 5.

Aus den «Cavalli di battaglia», den in der Karte aufgeführten Schlachtrassen der Küche, wählen wir die «Famosi maccheroni di Enrico» und dazu den Tintenfisch auf Polenta. Zuvor wird uns aber als Gruss aus der Küche ein Stückchen «Gattò di patate» serviert, der auf die rustikale

Tradition der toskanischen Küche verweist. Die Maccheroni sind selbstverständlich al dente, die rote Sauce ist ein wenig zu flüssig und knoblauchstark, aber dennoch eine Gaumenfreude. Der Tintenfisch hätte zarter sein können, doch die Verbindung mit der schmelzigen Polenta, einem Hauch Rosmarin, Safran und Blütenblättern lässt darüber hinwegsehen. Der zweite Polpo, mit Kartoffeln als Salat serviert, ist erstaunlicherweise zarter und ein perfekter, leichter Start. Zum Hauptgang lassen wir die Schlachtrösser – Bistecca fiorentina in verschiedenen Varianten – für einmal aus und wählen die geschmorten Rindfleischstücke, «Peposo all'imprunetana», aus dem Ofen, die in viel Öl auf einem Polenta-Bett serviert werden. Keine Kost für laue Sommerabende, aber sehr zart, sehr intensiv und nahrhaft. Der mit reichlich feinem Olivenöl abgeschmeckte Wolfsbarsch wird mit kurz gegartem Gemüse und Oliven verziert und lässt in seiner Frische nichts zu wünschen übrig. Schliesslich weiss auch die zart gebratene «Spianata di manzo agli aromi» aus der Pfanne zu überzeugen – Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin genügen als Aromen völlig. Zum Abschluss sollte man sich die Millefoglie dello Chef gönnen: zarter Blätterteig umgibt leichten,

rahmigen Schaum. Wie vieles in diesem Restaurant: simpel, aber gut. **rz**

Luisenstrasse 43, 8005 Zürich
Fon 044 271 00 66
www.4leoni-firenze.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–23.30,
sa 18–23 Uhr,
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 23–62

h m t v

Verföhrung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 3

A

Afghan Anar

Urban-orientalische Oase

Wer am Limmatplatz aufs nächste Tram wartet, ahnt nicht, dass sich nur wenige Meter entfernt eine kleine Oase befindet. Versteckt hinter Kiosk und Denner-Filiale liegt der Eingang zum «Afghan Anar» – und damit in eine andere Welt. Wir sitzen auf der Gartenterrasse, über uns eine Palme, neben uns viele weitere Pflanzen, bunte Mosaiktische, orientalische Teppiche auf den Sitzbänken.

Authentisch wirkt die kleine und übersichtliche Karte. Zum Trinken bestellen wir Gorr, eine Hauslimonade aus Zuckerrohr (Fr. 7.–). Sie ist wärmstens – oder in diesem Fall eher «kühlstens» – zu empfehlen. Überhaupt ist die Getränkeauswahl toll: Der frisch gepresste Granatapfelsaft (Fr. 8.–), der Safran-Eistee (Fr. 7.–) und die hausgemachte Limetten-Limonade (Fr. 6.–) fallen uns besonders auf.

Bald richten wir den Blick jedoch Richtung Vorspeisen. Wir wählen die Mezze-Platte (Fr. 16.– pro Person) sowie Bolani (Fr. 13.50), ein frisch gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit Paneer, orientalischem Frischkäse. Optisch sind beide Gerichte eine Wucht. Die Mezze kommen auf einem grossen roten Teller, gelber Hummus, orange Peperoni und grüne Olivenpaste strahlen um die Wette. Für einen Extra-Farbtupfer sorgen auf fast allen Gerichten im «Afghan Anar» Granatapfelkerne. Daher auch der Name «Anar»: So wird in Afghanistan der Granatapfel genannt. Beide Vorspeisen schmecken wunderbar, beim Bolani hätten wir uns einzig gewünscht, den Paneer noch ein bisschen deutlicher herausspüren zu können.

Die Hauptspeisen bieten sich zum Teilen an, vor allem, weil das Festlegen auf ein einziges Gericht unmöglich scheint. So bestellen wir Mantu (Fr. 24.–), das sind mit gehacktem Rindfleisch gefüllte

afghanische Teigtaschen mit Linsensauce. Davon gibt es auch eine vegetarische sowie eine vegane Variante. Dazu Kabuli Palau (Fr. 32.–), das auf der Karte als «Afghanistans beliebtestes Reisgericht» angepriesen wird. Es handelt sich dabei um Basmatireis mit Lammfleisch, Rosinen und caramelierten Karotten. Wir sind übrigens sehr froh über die genauen Beschreibungen auf der Karte, so riskiert man auch als Afghanistan-Anfänger keine Fehlbestellung. Zusätzlich wählen wir einen Grillspieß namens Kobida Kabab mit Salat (Fr. 30.–). Wieder ist die Optik der Speisen überragend. Oder wie man heute sagt: instagrammable. Ein grosses Like gibts auch von unseren Gaumen. Ausserdem muss das Öl, mit dem die Gerichte zubereitet werden, eine sehr gute Qualität haben. Obwohl daran gar nicht gespart wird, fühlen wir uns danach überhaupt nicht träge. Ganz im Gegenteil: Wir haben Lust auf ein Dessert. Nicht zuletzt, weil seit einer Weile hinter uns auf der Terrasse ein Koch live afghanische Glace herstellt. Shiryakh (Fr. 10.–) nennt sich das und schmeckt nach Milch, Kardamom und Pistazien. Wir lieben es. Dazu einen Chai, und der Abend in der urban-orientalischen Oase ist perfekt. **lis**

Fierzgasse 22, 8005 Zürich
Fon 044 223 17 87
www.afghananar.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–23,
sa 18–23.30 Uhr,
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 22–36

h m t v

Gaumenfreuden aus aller Welt: Rang 7

Alpenrose

«Herein, was durstig ist»

«Beide Jud oder Christ: herein, was durstig ist.» Die Aufforderung zu Toleranz auf dem Holzbalken unter der Kassettendecke der «Alpenrose» hat eine zusätzliche Bedeutung, seit hier die Stiftung Arbeitskette wirtschaftet, um – nicht zuletzt – psychisch, sozial oder körperlich beeinträchtigte Menschen und erwerbslose Migrantinnen und Migranten in das Berufsleben zu integrieren. Sie arbeiten im Service oder im Hintergrund, und das keineswegs zum Nachteil der Qualität. Denn das, was serviert wird, ist fast schon zu perfekt, als dass man annehmen könnte, hier hätten Einsteiger in den Töpfen mitgerührt. Die Präsentation der – mit Ausnahme der vegetarischen Teller – eher klassisch ausgerichteten Speisen braucht sich