

 Prädikat Weltklasse
  Eine der besten Adressen
  Kreative Küche auf hohem Niveau
  Kreative Küche
  Bietet mehr als das Alltägliche 12/20 Gute Adresse!

Sehr sympathisch! Luca Messina ist Geschäftsführer und Küchenchef – und Italiener durch und durch.

13

Restaurant Delmonico
 Hopfenstrasse 19
 8045 Zürich
 Alle Kreditkarten ausser
 Diners;
 EC-Direct, keine Postcard
 Sonntag und Montag Ruhetag
www.restaurant-delmonico.ch



weekend

Zwischen rotem Lack & edler Eleganz

«Delmonico», Zürich Ungewöhnliche Einrichtung und ein besonderes kulinarisches Konzept: Mit seinen Themen-Menüs widmet sich **Luca Messina** der Kunst des Kombinierens.

Fine Arts Restaurant» nennt Luca Messina sein Lokal in der Binz. Die Einrichtung ist geprägt von den Twenties und Lack, von Eleganz mit einem Hauch Frivolität, und an edlen Besteck und Geschirr merkt man: Hier bietet einer etwas Besonderes. Der Hausherr ist und bleibt Italiener. So kocht er auch. Dabei bezieht er sich puristisch auf die Produkte. Er konzipiert Themen-Menüs, am Abend unseres Besuches vom Geflügel, von Meeresfrüchten, vom Kalb und vom Schwein. Jeder Teller enthält zwei oder drei Platten, auf denen ein in sich geschlossener Gang liegt.

So bestand die Vorspeise vom Kalb aus Bratensalat mit Estragon, frischen

Champignons und Weichkäse zum Ersten. Aus Carne cruda nach piemontesischer Art zum Zweiten. Und aus gesottener Kalbszunge mit Salsa verde zum Dritten. Alles war ordentlich zubereitet, schmeckte aber etwas fad. Man wünscht sich insgesamt einen beherrschteren Griff in die Gewürzkiste. Als wunderbar gelungen entpuppt sich der lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Kartoffeln im Backpapier, in Kombination mit marinierten Anchovis an Petersilien-Sauce – eine tolle Harmonie der Kontraste. Die Hauptspeise vom Schwein enthielt Luganighe auf Kartoffelpüree mit Zwiebelmarmelade auf der einen Seite und kandiertem

Schweinskopfbucken mit Wirzflan auf der anderen. Beide fabelhaft zubereitet. Dazwischen lagen leider mit Mortadella gefüllte Tortellini an Mascarpone-Sauce, nichtssagend und überflüssig. Auch bei der Geflügel-Hauptspeise schwankte die Qualität. Toll schmeckte die Panna cotta zum Dessert.

Die hohe Kunst des Kombinierens, die Messina anpeilt, gelingt ihm nicht immer. Er ist zwar auf gutem Weg, muss jedoch lockerer werden. Aber: Ein Talent mit so viel Herzblut und purer Lust am Kochen findet man nicht an jeder Ecke. Und: Der Service und die Weinkarte sind sehr zufriedenstellend.

WEIN-TIPP

SPITZENJAHRGANG 2009

Die 09er Schweizer Weine erobern jetzt langsam den Markt. Erst mit den Weissweinen, dann mit den im Stahltank ausgebauten Rotweinen. Noch etwas auf sich warten lassen die Rot- und Weissweine, die im Holzfass gereift sind. Ein

Frühbote des tollen 09er Jahrgangs ist der Fendant Les Terrasses (12%) von Jean-René Germanier. In der Nase machen sich Noten von Frühlingsblumen und frisch aufgeschnittenen Granny-Smith-Äpfeln breit. Er ist nicht sehr gehaltvoll und daher perfekt zum Apéro.

Aber auch der ideale Begleiter zu Käsegerichten aller Art, kalten Aufschnittplatten oder einer Bratwurst vom Grill. Und aufgepasst: Der reine Chasselas ist süffig, mit auffallend expressivem fruchtigem Duft, der sofort Lust auf ein zweites Glas macht!

Jean-René
 Germanier Vins,
 Vétroz
www.jrgermanier.ch
 Bis 2011 schön.
 Trinktemperatur:
 8 bis 10 Grad.

► CHF 13.50

