

2020  
2021

# ZÜRICH GEHT AUS!

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

## Huusbeiz

### Keine Sternschnuppe

Obwohl äusserlich unscheinbar und an der Ausfallachse Badenerstrasse gelegen, hat sich die «Huusbeiz» in den letzten Jahren ins Zentrum der modernen Zürcher Gastronomie vorgearbeitet. Wer erst nach drei, vier vergeblichen Versuchen einen Termin im gemütlichen Wirtsräum mit Bar, auf der Terrasse oder im Hinterhof ergattern konnte, ist nicht allein damit.

Dass etwas Geduld oder Vorausplanung nötig ist, um einen Tisch zu bekommen, beweist, dass der Glanz des Lokals, das Nicolas Baumann gehört, und der Küche, die von Joe Opitz geleitet wird, keiner Sternschnuppe, sondern einer täglich aufgehenden Sonne geschuldet ist.

Das ist nicht etwa poetisch, sondern konkret gemeint: Die Küche wandelt sich im Saisonrhythmus, Gemüse und Früchte ändern sich mit der Fruchtfolge auf Feld und Acker, Fleisch gibt es, leicht übertrieben, wenn wieder einmal eine Kuh umfällt. Die hippen Slogans «Leaf to Root» und «Nose to Tail» sind hier nicht Lippenbekenntnis, sondern Alltag. Und das macht die Speisekarte abwechslungsreich und die Besuche spannend.

Wenn Nicolas Baumann und seine genauso aufmerksamen Helferinnen ein Gericht erklären, werden die Zutaten nicht heruntergeleiert, sondern gewürdigt. Sympathisch und ohne Brimborium. Da lassen wir uns gerne auch einen passenden Wein empfehlen.

Die «Vichyssoise mit Lauch und Eigäl» hat neben dem frischen Schnittlauch keine zusätzlichen Gewürze nötig. Der Lauch ist fast knusprig gebraten, und die Saxe

würdigt das frische Ei. Das Fleisch für das Tatar von der auf der Wiese gealterten Milchkuh wurde zunächst eingelegt, um die nötige Zartheit zu erlangen. Es überzeugt ohne Fehl mit den dazu servierten Sbrinz-Chips, dem gebratenen Lattich und der Creme vom Albeli, dem Schweizer Weissfisch, der gerade seine Wiederentdeckung (auf dem Teller) erlebt. Die dazu gereichte scharfe Sauce wäre nicht nötig gewesen, hätte man sich aber gerne einpacken lassen und daheim zu einem kalten Fleischteller genossen.

Zum Hauptgang entscheiden wir uns nicht für den «Husbörgär», den Empfehlungen von Freunden begleiteten, oder das «Chuä-Nackä-Steak», das dem Motto «Nose to Tail» bestens entsprochen hätte, sondern für «Chalbschals und Rindsmark» sowie die Forellenfilets mit geräucherter Buttermilch, Apfel, Radieschen, Ebly und Brunnenkresse. Der Kalbschals ist sehr zart geschmort und schmeckt im Einklang mit eingelegten Zwiebeln natürlich-kräftig. Das beigelegte Püree aus altem Brot hätte ein bisschen mehr Leichtigkeit, etwa durch einen grösseren Gemüseanteil, vertragen. Die fast nur angegarten Forellenfiles sind

makellos in ihrem feinen Biss und ideal kombiniert mit dem leichten Weizen und fruchtigem Apfelgemüse. Perfekt ist der Abend bereits hier – nicht zuletzt dank der aufmerksamen Begleitung der Gastgeberinnen. Obwohl bereits gesättigt, ist die Neugierde auf die Desserts zu gross, um sie auszulassen. Umso mehr, als darauf hingewiesen wurde, dass der Küchenchef kein grosser Bäcker sei und man die Schwarzwälder Kirschtorte deshalb nicht im üblichen Rahmen erwarten sollte. Wie sollte man da nein sagen können. Auf den Tisch kommt eine Art «dekonstruierter» Nachspeisenklassiker, der die einzelnen Bestandteile mehr arrangiert als vereint. Eine witzige Idee, die zudem hervorragend geschmeckt. Nicht weniger die aromatischen pochierten Aprikosen mit Verveine, Honig und Joghurtglace. Alles passt wunderbar, auch in den Magen, der sich nach dieser Spritztour ins Blaue, keineswegs zu voll fühlt und sich bereits auf den nächsten Ausflug an die Badenerstrasse freut.

Badenerstrasse 310, 8004 Zürich  
Fon 043 931 77 90  
[www.huusbeiz.ch](http://www.huusbeiz.ch)  
di-sa 18-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mittags sowie mo & so geschlossen  
HG Fr. 29-60

h t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 7