

## «Huusbeiz»: Nährende Kunst

G BM BK BR B B B B B B  
BH BD B B B

O E E D

Nun gibt es ja Leute, die sagen, Kochen habe nicht der Kunst, sondern der Ernährung zu dienen. Dagegen darf man getrost einwenden, dass den Menschen vom Tier ein gewisser Hang zur Kultur unterscheidet, also auch zur Esskultur. Beide Ansprüche vereint die Zürcher «Huusbeiz», indem sie das trendige, deswegen aber nicht weniger sinnvolle From-nose-to-tail-Prinzip mit wohldosierter Experimentierlust paart. Das Team hatte vorher das «Zum Fink» im Kreis 5 betrieben und ist vor einigen Monaten in diesen apart-behaglichen Raum umgezogen, wo es mit dem «Nachtjäger» einen unserer Favoriten in der Stadt abgelöst hat.

ANZEIGE

JAEGER-LECOULTRE

MAIN SPONSOR

75

MOSTRA INTERNAZIONALE  
D'ARTE CINEMATOGRAFICA  
LA BIENNALE DI VENEZIA 2018

JAEGER-LECOULTRE POLARIS  
MEMOVOX

DISCOVER NOW

Nun, unsere Versöhnung mit diesem Wechsel wird schon mit dem Amuse Bouche angebahnt: zwei köstlich-knusprige Mini-Makrönchen mit Rande in den Krönchen und Meerrettichschaum dazwischen. Nahtlos schliesst ein inspiriertes Gurkengericht an (Fr. 15.-), das drei Variationen dieses Gemüses vereint: Ein leicht mit Gin beschwipstes Sorbet thront auf hauchdünnen Streifen in einer emulsionsartigen Suppe; einzeln wären die Komponenten zu salzig oder zu süss, zusammen funktionieren sie prima. Gelobt werden am Tisch auch die mit Sternanis marinierten Tomaten (Fr. 16.-) mit Focaccia und die Tomatenschaumsuppe mit Wodka (Fr. 13.-), eine vielleicht etwas alkohollastige Interpretation der Bloody Mary.

Mehrfach eingesetzt wird das oft vernachlässigte Fleisch der Milchkuh, etwa in Form einer Maultasche samt saftigem Filet in klarer Fleischbrühe (Fr. 48.-). Auch Hühnerherzen erhält man heute selten, hier werden sie confiert serviert (Fr. 41.-): Das leicht mürbe, gar nicht nach Innereien schmeckende Fleisch bildet mit Zitronenmelisse, Shitakepilzen, knackiger Kaiserschoten-Julienne und separat servierten Hühnerleber-Pralinen eine runde Sache. Einzig das Salz (und das Maggikraut) setzt die Küche ab und zu etwas zu grosszügig ein.

Die Karte, in Dialekt gehalten mit schriftdeutscher Übersetzung, kündigt ein Dessert so an: «Schmöckt wie än Cheesecake, isch aber keinä». Die oft etwas bemühte Mode, Klassiker zu dekonstruieren, zeitigt in diesem Fall ein recht stimmiges Resultat auf schaumiger Basis aus dem Siphon (Fr. 13.-). Frisch und klassisch ist die Crèmeschnitte (Fr. 11.-) mit allerdings etwas gar dicken Blätterteiglagen und zu viel allzu süssem Beeren-Coulis. Viel zu entdecken gibt es auf der Weinkarte, fokussiert auf einheimische und italienische Tropfen, wobei die Güter und Gewächse mit prägnanten Kurztexen eingeführt werden. Wir wagen einen Versuch mit dem umbrischen Sagrantino di Montefalco (Fr. 79.-), dessen gerb- und farbstoffreiche Trauben nur rund um Montefalco gedeihen, und sind nach einer Angewöhnungszeit durchaus angetan.

