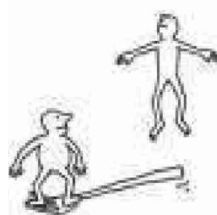




Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'209
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 21
Fläche: 14'120 mm²



À LA CARTE Knusperhuhn

Andreas Honegger · Wohl aufgrund der erfolgreichen Zusammenarbeit bei ihrem Fischrestaurant «Bianchi» haben die «Comestibles»-Familie Bianchi und die Gastronomie- und Weinhandelsfamilie Bindella ein weiteres Mal zusammengespant: Sie haben am Hirschenplatz im Zürcher Niederdorf das «Pulcino» eröffnet, ein Lokal, in dem die Stubenküken, Mistkratzerli, Guggeli, Coquelets, Pollastrelli oder eben die Pulcini die Hauptrolle spielen. Innen ist das Lokal kariert ausgefüttert wie ein teurer Regenmantel oder – hier wohl passender – wie ein Küchentuch. Natürlich hängen einige Bilder an der Wand zum Thema Huhn und Hühnerhof.

Sind es, wie auch schon zu hören war, die besten Poulets der Stadt? Das definitiv nicht, denn um einen solchen Superlativ zu rechtfertigen, müsste eine Küche eine permanente Sternstunde haben, zu viel muss zusammenspielen. Aber die Küken sind gut und knusprig. Sie werden in einem speziellen Ofen mit konstanter Temperatur nach einer ausgetüftelten Methode gebraten, die gute

Resultate bringt. Im Angebot sind drei Varianten, alle mit mediterraner Note: mit Thymian, mit Rosmarin oder schön scharf «alla diavola» mit Peperoncini, Knoblauch und Rosmarin (alle Fr. 37.–).

Wenn die Qualität der Mistkratzerli gut ist, müssen die Pommes Allumettes als hinreissend bezeichnet werden: Sie werden in einem Mini-Frittierkorb serviert und bleiben bis zum letzten Bissen knusprig. Antipasti, (Hühner-)Suppen und Pasta sind viele im Angebot; jeder findet etwas, das ihm zusagt. Grillierte Gemüse mit einem grossen Stück Büffelmozzarella (Fr. 15.–) gefielen uns sehr gut, ein Carpaccio mit Randen (Fr. 12.–) war dagegen etwas gar bescheiden: vier hauchdünne Randentranchen und vier winzige Orangenfilets. Unschlagbar – wie praktisch überall bei Bindella – war der frisch mit der Berkel geschnittene Parmaschinken (Fr. 19.–), von dem man einen «Berg» fast ohne Fett bekommt.

Geflügel steht im «Pulcino» im Zentrum, auch als Perlhuhnbrust, Pouletbrust oder Chicken-Nuggets für die Kinder. Aber Fisch, Lamm, Rind und Kalb sind ebenfalls im Angebot. Piccata di Pollo alla milanese (Fr. 31.–) kam mit einem schön sämigen Risotto auf den Tisch, die dicken Poulettranchen eignen sich allerdings nicht so gut wie das Kalbfleisch für das Braten im Ei-Käse-Mantel. Die knusprigen Guggeli machen da einfach mehr Spass.

Pulcino, Niederdorfstrasse 7, 8001 Zürich,
Tel. 044 262 54 62.