



ESSEN/DAVID SCHNAPP Zürich, Bahnhofstrasse (II)

Ornellaia

St. Annagasse 2, 8001 Zürich; Tel. 044 212 00 22; sonntags und montags und geschlossen.

Vor kurzem habe ich hier schon einmal auf die wachsende Bedeutung der Zürcher Bahnhofstrasse als neue kulinarische Meile von Rang berichtet. Diese Entwicklung hat jetzt einen neuen Höhepunkt erreicht. Grund ist die Wiedereröffnung des von der Familie Bindella betriebenen Restaurants «Ornellaia». Das elegante Lokal blieb nach der zwangsweisen Corona-Pause geschlossen und erstrahlt jetzt mit einem neuen Küchenchef in neuem Glanz.

Antonio Colaiani, der vielen Zürcher Feinschmeckern angenehm vertraut ist durch seine Arbeit im «Gustav», im «Mesa» und früher im «Il Casale» in Wetzikon, ist der neue Mann am Pass. Und damit kommt eine Küche ins «Ornel-



laia», die eher bauch- als kopflastig ist, um es dem Thema entsprechend auszudrücken.

Colaiani ist als Sohn italienischer Ein-

wanderer in Bern aufgewachsen, hat seine Lehre auf Basis der klassischen französischen Küche gemacht und verbindet bis heute das Beste aus zwei Welten. Seine mit ausgezeichneten Meeresprodukten versetzte Bouillabaisse, die strenggenommen keine ist, weil die Intensität des grandiosen Fonds nicht zuletzt durch die Zugabe von Krustentieren erreicht wird, ist – da lege ich mich fest – eines der besten Gerichte, welches man in Zürich essen kann.

Beim letzten Besuch gab es davor ausserdem einen Carbonara-Schaum mit knusprigem Speck und wachweichem Wachtelei, eine Art kulinarischen Eisbrecher voller Geschmack und Anmut gleichzeitig. Die Tomaten-Tartatatin mit Burrata und Basilikumcreme bildete die Brücke zwischen französischer Technik und italienischer Geschmackswelt, die in den mit Salsiccia gefüllten Ravioli mit Steinpilzen und Steinpilzschäum einen vorläufigen Höhepunkt erreichte.

Eher bodenständig und etwas gewöhnlich wirkte das Rinderfilet mit geschmorter Kalbsbacke und Mais; elegant und frisch schmeckte das spätsommerliche Dessert aus Pfirsich, Joghurt und Himbeeren.

David Schnapp ist Autor beim «Gault-Millau-Channel».