

WUNSCHBEIZ (8): BIANCHI GRANDEZZA

*Hier dreht sich alles um Fisch
und Meeresfrüchte.
Inszeniert von Spitzenkönnern.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT)
UND DOMINIQUE MEIENBERG (BILD)

FISCHKÜCHE Bianchi – der Name der Wunschbeiz dieser Woche weckt Erinnerungen. An den wunderbaren Comestibles-Laden in der Marktgasse, wo einst Hummer und Langusten aus dem Aquarium grüssten. Den Laden gibt es leider schon lange nicht mehr, dafür aber seit einigen Jahren das gleichnamige Restaurant, ein Joint Venture des Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialisten Bianchi und der Bindella-Gruppe.

An unserem weiss gedeckten Tisch am Fenster zum Limmatquai sitzen wir wie kleine Könige, voller Vorfreude nach dem Studium der wohlthuend klassisch gestalteten Speisekarte. Los geht es mit einem Gruss aus der Küche: Crostini mit delikatem Jakobsmuscheltatar.

Es folgen Spaghetti vongole (kleine Portion/26 Fr.) auf der einen und kalte Gurkensuppe – sie wird uns nicht verrechnet – auf der anderen Seite. Die Pasta ist perfekt bissfest und wird von einem exzellenten Tomatensud mit ein wenig Knoblauch und Peperoncino umschmeichelt. Die grosszügig verstreuten Venusmuscheln sind tafrisch und saftig. Die Gurkensuppe überrascht derweil mit einer Blumenkohlnote, was uns nach anfänglicher Irritation aber durchaus gefällt.

Geradezu unverschämt gut ist das Fritto misto mit Zucchettisalat (36 Fr.) von der Tageskarte: Es umfasst ein breites Spektrum an

Meeresgetier, vom Tintenfischlein bis zur imposanten Crevette, und es knuspert bei jedem Bissen. Besonders entzückt sind wir von den keine drei Zentimeter grossen Fischlein und der Tatsache, dass die Ummantelung der Köstlichkeiten kein bisschen nach Ei schmeckt, was leider an viel zu vielen Orten der Fall ist.

Die in schaumiger Butter gebratene und am Tisch gekonnt filetierte Seezunge (49 Fr.) steht dem Fritto misto kaum nach. Ihr Fleisch ist herrlich fest und minimalistisch gewürzt. Als Beilage gibt es ein Schälchen mit sehr manierlichem Gemüsesalat, dem wir trotzdem ein paar Salzkartoffeln vorgezogen hätten.

Dass die Küchenmannschaft nicht nur die Kerndisziplinen Fisch und Meeresfrüchte beherrscht, stellt sie bei den Desserts unter Beweis. Wir sind sowohl von der dezent süssen, luftigen Honigmousse mit eingelegten, schön säuerlichen Aprikosen (14 Fr.) als auch von den Profiteroles mit herber, dunkler Schokoladensauce (16 Fr.) mehr als angetan.

Gleiches gilt für den diskreten, aufmerksamen und kompetenten Service. Dass es zum Kaffee noch ausgezeichnete Petits Fours gibt, passt zum Gesamtbild dieses vorbildlich geführten Hauses, das dem Namen Bianchi alle Ehre macht.

LIMMATQUAI 82 8001 ZÜRICH

TEL. 044 262 98 44 WWW.BINDELLA.CH

Mo–Sa 11.30–23.30 Uhr, So 11.30–22.30 Uhr
(warme Küche bis 21 bzw. 22 Uhr)

Vorspeisen 12–28 Franken, Hauptspeisen 24–62 Franken

WUNSCHBEIZ In dieser Serie testen unsere Gastrokritiker alle 14 Tage ein Lokal, das die Leser aus drei Vorschlägen mittels Onlineabstimmung auswählen: www.tagesanzeiger.ch/forum

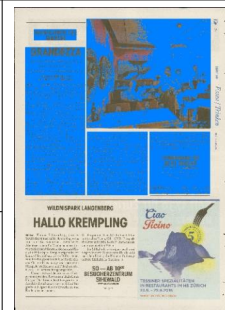
Datum: 25.08.2016

ZÜRITIPP

Tages-Anzeiger

Züritipp
8021 Zürich
044/ 248 45 15
www.zueritipp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: wöchentlich



Bindella
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 37
Fläche: 37'553 mm²

