



ESSEN/DAVID SCHNAPP

## Eine Prise Safran

**Ristorante Zafferano**

Limmatquai 54, 8001 Zürich

Telefon 044 272 33 22; sonntags geschlossen

Ein kleines Restaurant, entstanden aus Freundschaft, beschreibt Rudi Bindella seine jüngste Neueröffnung. Der nur auf den ersten Blick ungewöhnliche Partner an der Seite des wohl erfolgreichsten Familien-Gastrounternehmers der Schweiz ist der frühere Nationalbank-Präsident Philipp Hildebrand: Zusammen führen sie das «Zafferano» im Zunfthaus zur Safran am Limmatquai.

Hildebrand und Bindella haben allerdings beide Weingüter in der Toskana und einen Sinn für kulinarische Schönheit, was die Verbindung dann wieder logisch erscheinen lässt. Ich war eingeladen zu einem angenehmen Mittagessen im kleinen Ristorante, in dessen Zentrum zwar



ein Pizzaofen steht, das aber dennoch keine Pizzeria ist. Vielmehr ist der Ofen als Symbol für die ursprüngliche Wärme und das Zentrum des (Familien-)Lebens der Ausgangspunkt für alle warmen Gerichte.

Trotzdem sollte man eine Pizza probieren, auf Anstoss von Rudi Bindella junior ist eine lohnenswerte, wenn auch ungewohnte Variante des schnellen italienischen Klassikers auf die Karte gelangt: Aus sechs verschiedenen Mehlen – unter anderem Mais- und Vollkornmehl – wird die Pizza «a modo nostro» unter langer Teigführung zubereitet. Das Ergebnis ist knusprig, mit einem reichhaltigen, nussigen Aroma und einem Belag aus Hummerstücken, Burrata und dem feinen Parfüm von Zitronenzesten.

Ein gutes Beispiel für die Schönheit einfacher Küche ist der Gemüsesalat «Zafferano» mit Ricotta, Kräutern und einer leichten, nicht zu sauren Vinaigrette, und aus dem Ofen kommt in einem schmucken Kupferpfännchen das Schweizer Rindsfilet mit etwas Wurzelgemüse und einer Sauce, die ähnlich wie eine Café de Paris zubereitet wird – in diesem Fall unter anderem unter Zugabe von Rosmarin, Majoran, Thymian, Kalbsfond, Curry und etwas Zitronensaft. Dazu gibt es einen Risotto mit perfektem Biss und natürlich gewürzt mit einer Prise *zafferano*.

David Schnapp ist Autor beim Gault-Millau-Channel.