



# Gastroguide

## Das passt

Rudi Bindella und Banker Philipp Hildebrand setzen im Lokal Zafferano auf hochwertige Produkte.

TEXT: Emil Bischofberger

Die Insalata Zafferano (kleine Portion 17 Fr.) ist der heimliche Star unseres Besuchs im gleichnamigen Restaurant am Limmatquai, so vielschichtig kommt er daher. Es ist ein buntes Durcheinander von Broccoletti über gegrillte Auberginen und rote Zwiebelschnitze bis hin zu gelbem Blumenkohl. Richtig zusammen kommt die Komposition wegen der vielschichtigen Sauce, die mit einem Strauss von frischen Kräutern angemacht wurde: von Estragon bis Minze.

Eine von drei Seiten der Speisekarte bestreiten die Pizzas, die im Zafferano einerseits neapolitanisch-fluffig, andererseits knusprig-kross gebacken werden, mit einer Mischung aus gleich sechs Mehlsorten. Wir versuchen die Variante Astice & Burrata (37 Fr.), die uns sehr zusagt. Der komplexe Teig ist ausgezeichnet. Der delikate Hummer hingegen kann sich nicht so entfalten wie erhofft gegen den intensiven Untergrund: zugleich aromafeuerwerken von oben in Julienne geschnittene Rüblistreifen und Zitronenabrieb. Derweil duftet vom Nebentisch die Variante mit Trüffel und Mortadella (37 Fr.) sehr verlockend.

Auch die anderen Hauptgänge kommen aus dem Ofen, sie werden direkt im Tegamino serviert, einem Kupferpfännchen. Die Gambaroni (49 Fr.) werden mit viel Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino gekocht – genau so, wie es sein muss. Dass dieses Prädikat auch für den begleitenden Safranrisotto gilt, scheint in einem Lokal mit dem Namen Zafferano nur logisch.

Dazu testen wir die Rotweine der beiden Eigentümer, die offen ausgeschenkt werden: von Hildebrands Gut Vergaia (14 Fr./dl) und von Bindellas Vallocaia (9 Fr./dl). Unseren Gaumen spricht der günstigere der beiden Toscaner etwas mehr an.

Dass alle Gerichte ihren Preis haben, ist angesichts der Qualität der Produkte, der Lage



des Lokals und dem angenehmen grosszügigen Personalaufgebot keine Überraschung. Gerade der letzte Faktor trägt dazu bei, dass wir am Ende des Abends im «piccolo ristorante» zufrieden aufs Limmatquai hinaustreten.

Crevetten und Peperoncini im Kupferpfännchen mit Safranrisotto.

**Limmatquai 54, 8001 Zürich**  
**Mo-Do 11.30-14.30 Uhr / 18-23 Uhr**  
**Fr 11.30-15 Uhr / 18-23.30 Uhr**  
**Sa 11.30-23.30 Uhr, ristorante-zafferano.ch**