Neue Zürcher Zeitung

Weinschaumkraut

Wie man aus einem ungeliebten Wintergemüse wie Wirz eine Delikatesse macht, zeigt Didi Bruna im «Frieden» an der Stampfenbachstrasse. Er nennt den Wirz «Weinschaumkraut» und verwandelt ihn nach einem Wiener Rezept mit Weisswein, geschabten Äpfeln und viel Rahm in eine Köstlichkeit, die er mit Wildschweinfilet und Kartoffelstock kombiniert (Fr. 39.50). Bruna hat das Lokal, dessen klare Sachlichkeit an eine italienische Trattoria erinnert, im Oktober übernommen, und die Zürcher, die ihn von seinen früheren Stationen von der «Kronenhalle» über Didi's Bistro bis zum Hotel Rössli kennen, sorgen jetzt dafür, dass auch der neue Ort mittags und abends bis auf den letzten Stuhl besetzt ist.

Das hängt damit zusammen, dass hier nicht nur ein begabter, sondern auch ein eigenwilliger Koch am Werk ist, der unbekümmert um Trends nur das kocht, was ihm und seinen Gästen schmeckt. Dazu gehören die leckeren und üppigen österreichischen Mehlspeisen, die Bruna als Konditorlehrling in Dresden geübt hat, bevor er sich später in der Schweiz zum Koch ausbildete. Elegant und reichhaltig ist sein Kaiserschmarrn, in zierliche Förmchen geschnitten, mit Weichselkirschkompott und Zimtglace (Fr. 16.–), und fast noch verführerischer die warmen Zwetschgenstreusel (Fr. 14.–), die buttersüss auf der Zunge vergehen, begleitet von kühler Sauerrahmglace. Zum Glück kann man sich von diesen Schleckereien auch eine kleine Portion bestellen.

Dass Bruna sich von italienischen Produkten und Kochsitten inspirieren lässt, ist wohl selbstverständlich. Nicht nur bei Pasta, Meergetier und Gemüse. Jetzt feiert er die Trüffelsaison mit einer wunderbar einfachen und perfekten Vorspeise, einer «Panna cotta von weissen Trüffeln mit gebratener Wachtelbrust und Nüsslisalat» (Fr. 21.–). Man kann das nicht beschreiben, man muss es essen. Enttäuschend dagegen der Puschlaver Teller mit getrocknetem Hirschfleisch, Rucola, Olivenöl und dreijährigem Sbrinz, der zu dick geschnitten war und im Geschmack enttäuschte. (Fr. 19.50) Im Puschlav weiss man wohl, warum man den italienischen Parmesan dem Sbrinz vorzieht. Mit Sympathie stellt man fest, dass dem neuen Chef kulinarischer Snobismus fremd ist. Das letzte Menu seiner Mittags- und Abendkarten ist immer Fidelio-Kalbs-Cordon bleu mit einem Weissweinrisotto und einem Gemüse (Fr. 33.– oder 48.–, je nach Gewicht). Es lohnt sich, darüber nachzudenken.

Alice Vollenweider

Didi's Frieden, Stampfenbachstrasse 32, 8001 Zürich, Tel. 044 253 18 10, Sonntag geschlossen. (Weitere Berichte über Restaurants im NZZ-Restaurantführer www.nzz.ch/restaurants.)

Didi Brunas Restaurant Frieden. FRANCO BOTTINI