



Fotos: Fabian Biasio

LUKULLISCHE KÜCHE. Dieter Bruna, mit Restaurantleiterin Katrin Wurm, hat seine Kocherfahrung in eine intelligente, marktgerechte Richtung weiterentwickelt.

Didi's, Zürich

Super: stundenlang geschmorte Lammhaxe

Das Negative vorweg: Ohne Vorbestellung ist die Chance nicht allzu gross, im lässigen Bistro-Lokal einen Platz zu ergattern. Das kommt doch wohl vom Positiven: dem kecken kulinarischen Konzept, der verblüffend vielseitigen Getränkekarte und der erfrischend mun-

teren Bedienung. Natürlich sind einige Teller nicht über alle Kritik erhaben, und auch wundert man sich über die Nouvelle-cuisine-Nostalgie eines Loup-de-mer-Filets an einer giftig-gelben Safrantunke. Ein Schluck herrlichen sardischen Weins und das charmante Verständnis

des fast unerträglich sympathischen Personals macht eh alles wieder gut.

Die Steinpilz-Timbale inmitten eines herrlich frisch gewürzten Feldsalats reizt die Appetitnerven zu höchster Erwartungsstufe. Dasselbe lässt sich als Alternative von den verschiedenen Wassergetier-Häppchen auf feingeschnittenem Gemüse und an delikatesten Essig- und Ölkreszenzen sagen. Die offenbar stundenlang geschmorte Lammhaxe assen wir diesmal zum fünften Mal: Wir haben noch nie Schafffleisch gegessen, das so unvergleichlich

zart im Biss und so dezent im Geschmack war, und auch nie ein so grosses, saftiges und schmackhaftes Cordon bleu (Fr. 44.50 die «normale» und Fr. 28.50 die «kleine» Portion) noch zwischen die Zähne bekommen.

Dieter Bruna hat seine Erfahrung in moderner, trendiger Küche in eine intelligente und marktgerechte Richtung weiterentwickelt. Schön, dass all die feinen, guten Sachen in seiner lukullischen Kneipe zwar Teller und Gläser füllen, nicht aber die Brieftasche leeren. Weiter so, Didi!

Wein-Tip

Aus Colombar, Semillon und Chardonnay

In McLarens Vale, in der australischen Weinregion Southern Vales, hat der dynamische Winemaker Andrew Garret die Weinkellerei McLarens On The Lake aufgebaut. Das Ziel, frische, fruchtbetonte und preisgünstige Weine zu bereiten, erreicht Garret mit seinem **McLarens Colombar, Semillon, Chardonnay 1997** vollauf: Dieser aus den drei genannten Traubensorten bereitete Weisse mit lediglich 10,5 Prozent Alkohol wartet mit rotgoldener Farbe auf. Sein Bouquet präsentiert sich würzig, leicht süsslich. Im Gaumen überrascht er mit herrlicher Vollmundigkeit, perfekt eingebauter Säure und langem Abgang. Auch hier zeigt sich eine ungewohnte Würzigkeit – Erinnerungen an Nelken und Lorbeer werden wach. Ein Wein zum Entdecken. Passt zu Poulet, Perlhuhn, Kaninchenrücken oder gebratenem Kaninchenschlegel. Trinken bis 2001.

D. M.

Fr. 15.50, Landolt Weine, 8039 Zürich, Tel. 01 - 283 26 26.



DIDI'S
Asylstrasse 110
8032 Zürich
Tel. 01 - 380 61 00
Samstag und Sonntag
geschlossen. Alle Kredit-
karten ausser Postcard

GaultMillau Die Tester von GaultMillau stellen ihre neusten Entdeckungen jede Woche in der Schweizer Illustrierten vor. Der «GaultMillau 1999» (Fr. 49.50) ist erschienen. Bestellungen: Telefon 055 - 418 89 49, Fax 055 - 418 89 08.