

## Didi's Frieden

### Didi's Erfolgsrezept

Der «Frieden» ist ein schmuckes Lokal, und Didi Bruna ist ein ausgezeichnete Koch. Das wissen viele Leute – hier haben wir öfter als irgendwo sonst in dieser Stadt am Telefon «leider nein» hören müssen, wenn wir für den Abend reservieren wollten. Wer in den Genuss von Brunas Kochkunst kommen will, tut also gut daran, frühzeitig anzurufen. Wir haben es dann nach einigen Versuchen auch wieder einmal geschafft.

Bei einem Glas fruchtig-frischem spanischem Sauvignon blanc (Custro Rayas, Fr. 6.90/dl) studieren wir die schnörkelig handgeschriebene Karte. Als Vorspeisen locken ein Geissenfrischkäse im Filoteig auf Salsa verde an Blattsalaten mit Olivenöl-Senf-Sauce (Fr. 17.50), ein Tatar vom weissen Thun an lauwarmer Fenchelquiche, Datterinitomaten, Kräutersalat und Sauerrahmsauce (Fr. 23.–), Hacktätschli und Rohschinken vom Bio-Wollsäuli an lauwarmem Gemüsesalat (Fr. 23.–) und eine Blumenkohl-cremesuppe mit Tempranillo-Schaum und Chorizo-Crevetten-Cevapcici (Fr. 17.–; ohne Cevapcici Fr. 13.–). Auch Ricotta-Ravioli (von Patrizia Fontana) mit Cime di rapa und Salbeibutter gibt es als Vorspeise (Fr. 24.–), aber auch als Hauptgang (Fr. 37.–). Bei den Hauptgängen stehen sonst Grünerbsentätschli auf gebratenen Sprossen und Gemüsestreifen an Tandoorisauce (Fr. 28.50), Filet vom Loup de mer mit jungen Arti-

schocken und Oliven an Spaghetti alla chitarra mit Spinat auf Tomatencoulis (Fr. 49.–), ein Carré vom irischen Weidelamm an Thymianjus, Frühlingsgemüse und Merlotrisotto (Fr. 48.–) sowie Didis legendäres Cordon bleu in zwei Grössen (150 Gramm Fr. 39.–, 280 Gramm Fr. 54.–), das im Moment mit grünen Spargeln und neuen Kartoffeln serviert wird, zur Wahl. Verlockend das alles! Aber da gibt es ja noch das Monatsmenü (4 Gänge, Fr. 95.–; die einzelnen Gänge werden auch à la carte serviert), und das lockt uns noch mehr. Nach einem dreiteiligen Amuse-Bouche (Lachstatar auf Apfel und Sprossen, Crevette auf Gemüse-Couscous, kaltes Wassermelone-Tomaten-Süppchen) gehts los mit gebratenen Jakobsmuscheln auf Calamaretti mit einer schlicht wunderbaren Mousse aus frischen Erbsen. Dann kommen ein Wachtelbrüstli und ein Wachtelspiegelei auf Donauspargeln und Morcheln an Rieslingsabayon – perfekt rosa gebraten das kleine Geflügelstück, intensiv duftend die Morcheln. Ebenso perfekt gegart ist der Maibock-Rücken, der begleitet wird von Kefen und Datteritomaten, einem wunderschön pfeffrig-duftigen Jus mit Maggia-Pfeffer und einem himmlischen Portweinrisotto. Den süssen Abschluss macht eine feine Waldmeister-Mousse mit Erdbeer-Grand-Marnier-Granité und Waldmeister-Joghurt-Sauce. Beste Produkte mit einem Schuss Kreativität perfekt zubereitet – das ist Didi's Erfolgsrezept.


Die Weinkarte bietet eine Menge tolle Weine zu anständigen Preisen. Allein

Süssweine gibt es rund drei Dutzend, fast 20 davon in kleinen Flaschen. Mehr als ein Dutzend Weine werden offen ausgeschenkt. Die Weine kommen aus Europa, vor allem aus der Schweiz, aus Österreich, Frankreich und Italien, aber auch aus Spanien, Portugal und Deutschland. Bei den Rotweinen sehen wir zum Beispiel den raren Tessiner Merlot Il Canto della Terra (2006, Fr. 150.–) und mehrere andere Tessiner aus dem Topjahr 2005, die wunderbaren Walliser Syrah von Benoît Dorsaz und von Simon Maye. Aus Frankreich gibts einige Bordeaux und Burgunder, aus dem südlichen Rhonetal den wuchtigen Vacqueyras Vieilles Vignes der Domaine la Monardière (2006, Fr. 68.–). Aus Deutschland gibt es nicht nur Rieslinge, sondern auch zwei Rote – von den Spitzenwinzern Hanspeter Ziereisen aus dem Badischen und Markus Schneider aus der Pfalz. Da der Maibock im Maimenü im österreichischen Waldviertel geschossen wurde, entscheiden wir uns aber für einen Österreicher: den wunderbar samtigen Merlot von Rudolf & Anita Schwarzböck aus dem niederösterreichischen

Hagenbrunn (2007, Fr. 66.–, offen Fr. 9.50/dl). hpe

Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich  
Fon 044 253 18 10  
www.didisfrieden.ch  
mo-fr 11-14.30 & 17-24, sa 18-24 Uhr  
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen sowie  
2 Wochen im Oktober, über Weihnachten/  
Neujahr und 2 Wochen im Frühling  
HG Fr. 28.50-54

**h m t v**

  Zürich, Stampfenbachplatz  
Linien 11, 14, 46

**Zürcher Institutionen: Rang 2**