

Tages Anzeiger, 2007

TEA-TIME IM RESTAURANT À L'OPÉRA

ANREGENDER TEE ZUM ZNACHT

Bild: Matthias Jun



Peter Frickinger zeigt eines seiner Teegerichte – man beachte die «teeatralische» Dekoration im Opéra.

Kochen mit Schwarz-, Grün- und Kräutertee – im Restaurant À l'Opéra wird der Gaumen des Gastes herausgefordert.

Von Daniel Böniger

Mit Bedacht gebraten ist ein Bio-Knospen-Rindfilet auf Rosenblütenc-Risotto mit violetter Federkohl zur Hauptspeise (49 Fr.): Erneut ist der Geschmack des Tees nur zu erahnen, insbesondere weil beim ansonsten gelungenen Risotto das Aroma des Käses dominiert.

Zufrieden wird der Gast mit den ausgesprochen geschmackvollen Alpenlammkoteletten, die mit Avocado-Couscous und sautierten Eierschwämmchen kombiniert werden. Es ist bei diesem Gericht Pfefferminztee, welcher der Sache den speziellen Gout verleiht – in Anbetracht der Zutaten einleuchtend. Bei diesem Rezept ist das Aroma des Heissgetränks für einmal sehr präsent. Dafür könnte der Couscous körniger sein, und die warme Avocado sieht leider wenig attraktiv aus.

Es wäre sehr schade, die empfohlenen Monatsweine zu verpassen: Besonders finessenreich ist aktuell die vollmundige spanische Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon blanc namens Talva Barrica 2004. Schliesslich muss der Gast zu den beschriebenen Gerichten ja keinen Tee trinken.

Zürich, Falkenstr. 4
 Tel. 044 268 98 98, www.ambassadorhotel.ch
 Täglich 6.15–24 Uhr, Nichtraucherbereich vorhanden,
 Vorspeisen 9.80–29.50, Hauptgänge 19–49;
 Wein offen dl ab 5.30, Flasche Tdl ab 39 Franken.

IDESSEN
 NACHT den grös-
 nierte Küchen-
TERTHUR, das
 l-Gurken-Salat
 der die weiblich
 rd das Winter-
 stühlen reissen
 Truppe Dirty
 aterabend mit
 der Kalbskrone
 Sturzenegger
 dem lyrischen
 ausgeht – ein
 (boe)

adthausstr. 119
 v.casinotheater.ch
 Mi–Sa 19 Uhr;
 Nichtraucherzone.

GANG
 renze unseres
REMGARTEN
 woch jeweils
 te. Wie wärs
 s mit Mango
 knusprigen
 onig umhüllt
 ter Currysau-
 Pilzen? Für
 nze. (boe)

ernerstrasse 4
 fremgarten.ch
 reich vorhanden.

TRUMPF!

 Bild: Jg
 ury.

DA Punkte;
 aufgeführ-
 mys ausge-
 etriebe aus
 d aus dem
 hnung hat
 men. (boe)
 gusdada.com