



Die Ziegelhütte ist nicht nur gemütlich, sondern bietet auch exzellente Küche.

## WUNSCHBEIZ (12): ZIEGELHÜTTE

# HÖHENFLUG AUF DEM BERG

*Auch bei Wild kann man den Spagat zwischen Tradition und Moderne schaffen. Das beweist unsere aktuelle Wunschbeiz.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND URS JAUDAS (BILD)

**FRISCHE MARKTKÜCHE** Zweimal ärgern wir uns beim Besuch in der Ziegelhütte, die sich im Wunschbeizrennen mit 43,1 Prozent gegen das Obere Triemli und die Waid durchsetzte: Einmal, weil es bei unserem Eintreten am Samstag um 20 Uhr keinen Sauser mehr gibt, und einmal, weil wir vergessen, nach dem speziellen Tagesangebot zu fragen. Es hätte nämlich Steinbock gegeben. Als wir das realisieren, haben wir jedoch schon Rehrücken bestellt.

Zum Start in den Abend gibt es ebenfalls Reh, als in recht grobe Würfel geschnittenes Tatar (19 Fr.) mit herrlichen gebratenen Pfefflingen. Aromatisiert ist das vorzügliche Fleisch nur mit ein wenig Kräutersalz und Olivenöl. Modern und schnörkellos auch die zweite Vorspeise: mariniertes, in hauchdünne Scheiben geschnittener Hirsch mit Cicerino rosso und Roggen-Zwieback. (15 Fr.). Letzterer ebenfalls sehr dünn und vor allem knusprig. Das Gericht hat alles, was Gourmets glücklich macht: Säure, eine elegante Bitternote und verschiedene Texturen. Der Friseesalat mit Ei und Croûtons (11 Fr.) ist gut angemacht. Merke: Eine einfache Vinaigrette aus

gutem Öl und Essig ist die bedeutend bessere Begleitung für Blattsalate als all die komplizierten Gemische mit Balsamico, Knoblauch, Honig, Joghurt und weiss der Teufel was allem noch.

Dann ist es so weit: Der ausgelöste Rehrücken (56 Fr./Person) mitsamt Knochen wird aufgetragen. Auf dem Fleisch liegen Speck, Croûtons, Champignons und Silberzwiebelchen, daneben mit Preiselbeeren gefüllte Apfelhälften. Das Reh ist nicht nur überaus grosszügig portioniert, sondern auch überaus köstlich. Chefköchin Sibylle Angst hat den Garpunkt optimal erwischt und fabelhafte Ware eingekauft.

Rotkraut mit Marroni und glasierter Rosenkohl fehlen auch nicht. Der grösste Wurf sind aber die hausgemachten Spätzli: zart, luftig und sanft im Aroma. Gibts ein Geheimnis? «Nein. Neben Mehl, Eiern, etwas Wasser, Salz und Pfeffer ist nur noch viel Liebe drin», sagt die Küchenchefin. Vorbild für die Ziegelhütten-Spätzli waren übrigens jene im Gasthaus Bad Osterfingen im Kanton Schaffhausen. «Wir waren mit unserem Küchenkader mehrmals zu Studienzwecken dort essen», sagt Stefan Tamò, der die Ziegelhütte zusammen

mit seiner Lebensgefährtin Rose Lanfranchi führt. Der Ärger über den verpassten Steinbock ist nach diesem Hauptgang jedenfalls verflogen.

Zum Dessert wählen wir klassische und untadelige Vermicelles mit Meringue und viel Rahm (12 Fr.) sowie Puschlaver Heidelbeeren mit Crème fraîche, Milchstreusel und Sausergranita (14 Fr.). Die erfrischende Kombination begeistert uns. Und wir kommen doch noch zu etwas Sauser. Wild ist in der Ziegelhütte noch bis kommenden Donnerstag erhältlich. Dann beginnt – darf man leider sagen? – schon die Metzgete-Zeit.

### WILD-LOKALE

Die Favoriten der Redaktion

**OBERES TRIEMLI**  
Birmensdorferstr. 533  
[www.oberes-triemli.ch](http://www.oberes-triemli.ch)

Vom Wiediker Hipster-Epizentrum sind es mit dem Tram nur ein paar Minuten in eine andere Welt. Ob Hirsch-Entrecôte im Pew [www.wineloft.ch](http://www.wineloft.ch)

## HÜTTENKOPFSTR. 70 8051 ZÜRICH

TEL. 044 322 40 03

[WWW.WIRTSCHAFT-ZIEGELHUETTE.CH](http://WWW.WIRTSCHAFT-ZIEGELHUETTE.CH)

Di–Do 9.30–23 Uhr, Fr–Sa 9.30–23.30 Uhr  
So 9.30–22.30 Uhr

**WUNSCHBEIZ** In dieser Serie testen unsere Gastrokritiker alle 14 Tage ein Lokal, das die Leser aus drei Vorschlägen mittels Onlineabstimmung auswählen: [www.tagesanzeiger.ch/forum](http://www.tagesanzeiger.ch/forum)

Beat Caduff, der Patron dieser Zürcher Gastro-Institution, ist nicht nur Koch, sondern auch Jäger aus Passion. Auf der Karte stehen derzeit Spezialitäten wie Gämsrücken und -pfeffer oder geschmorte Rehbäggli, aber auch französische Fasanenbrust oder schottisches Moorhuhn.