

Eine ausgetüftelte Metzgete

In der Ziegelhütte gibts viel mehr als Schlachtplatte mit Sauerkraut. Zum Beispiel eine Porchetta di Testa oder einen asiatischen Schnörllisalat.

Alexander Kühn

Es ist Montag, und in der Ziegelhütte hoch über Schwamendingen laufen die Vorbereitungen für die Alpsaumetzgete auf Hochtouren. In einer Ecke der Küche wird gewurstet, in einer anderen garen Schnörlli in einem blubbernden Sud mit Gewürzen und Gemüse. Mitten drin bindet Küchenchef Michel Grüninger eine zuvor während 24 Stunden marinierte Schweinsmaske inklusive Züngli mit Schnur zu einer Porchetta di Testa zusammen.

Die Porchetta wird später vakuumiert, bei 85 Grad während 16 Stunden sous vide gegart und schliesslich fein aufgeschnitten als Vorspeise serviert. Aromatisiert mit Fenchelsamen, Knoblauch, Zitrone, Peperoncini, Radiesli, Rucola und Pecorino. Die Schweinsmasken, salopp gesagt die Gesichter der geschlachteten Tiere, stammen von vier siebenmonatigen Duroc-Sauen, die den grössten Teil ihres Lebens auf einer Simmentaler Alp verbrachten. Geliefert wurden sie von der Naturmetzger Hans+Wurst in Rheinau, von der die Ziegelhütte auch das übrige Fleisch für die Metzgete bezieht.

Wie gelingt ein Black Pudding?

Chefköchin Sibylle Angst ist derzeit mit dem Feinschliff des Rezepts für Black Pudding beschäftigt. Die grosse Frage: In welchem Verhältnis müssen Blut und Haferflocken zueinander stehen, damit der unter anderem mit Majoran verfeinerte Pudding genügend fest, aber eben auch zart und geschmeidig herauskommt? Überhaupt steckt viel Denkarbeit in dieser Metzgete, die viel mehr bieten soll als die traditionelle Schlachtplatte, die natürlich auch auf der Menükarte steht.

«Wir tüfteln und diskutieren teilweise stundenlang, bis wir das richtige Rezept gefunden haben», sagt Rose Lanfranchi, die zusammen mit Stefan Tamò die Ziegelhütte betreibt und mit Sibylle Angst für das kulinarische Konzept des Betriebs verantwortlich ist. Und ja, es sei hier schon Ziel, alles zu verwerten, was so ein Schwein hergibt. «Auch wenn wir den Ausdruck «Nose-to-Tail» langsam nicht mehr hören können.»

Wer die Speisekarte studiert, merkt rasch, dass auch asiatische Einflüsse in die Kreationen einfließen. Die sanft gegarten Öhrli etwa werden mit Lauchzwiebeln, Lattich, Ingwer, Koriander, Minze und Limettensaft zu einem Salat



Fein aufgeschnitten eine köstliche Vorspeise: Die Porchetta. Foto: Samuel Schalch

vermengt. Eine Reverenz an Laab, den berühmten thailändischen Fleischsalat. Als Begleitung zum knusprigen Schweinebauch hat Sibylle Angst Kimchi ange-setzt, den süss-scharfen, fermentierten Chinakohl. Zur knusprig ausgebackenen Schweineschwarte reicht sie eine thailändisch inspirierte, süss-scharfe Gurkensalsa mit einem Shot Rosy's Gin vom «Tages-Anzeiger»-Testsieger Hans Kunz.

Säure und Schärfe

«Uns ist es wichtig, dass die Gerichte nicht zu schwer sind. Deshalb setzen wir auf Säure und Schärfe als belebende Elemente», erklärt die Chefköchin der Ziegelhütte. Zudem seien viele Gäste eher bereit, auch einmal Schweinsöhrli zu es-

sen, wenn diese nicht einfach auf Sauerkraut lägen, sondern eben mit asiatischen Aromen kombiniert würden. Ein weiteres zentrales Anliegen der Ziegelhütte-Crew ist es, auch den Vegetariern während der Metzgete-Zeit etwas zu bieten. So sind sechs kleine Tellerchen mit liebevoll komponierten Gerichten, wie im Ofen geröstetem Topinambur mit Salzzitrone und Thymian oder Blumenkohltempura mit hausgemachter Anis-Mayonnaise, auf der Karte zu finden.

Die Alpsaumetzgete startet am Donnerstag und dauert bis Mitte November.

Ziegelhütte, Hüttenkopfstrasse 70,
8051 Zürich. Telefon 044 322 40 03
www.wirtschaft-ziegelhuette.ch