



Zürich Inside

## Das beste Tatar in der Stadt

Das Tatar gehört mit zu den beliebtesten Gerichten des Zürcherinnen und Zürcher. Dementsprechend gibt es dieses Gericht, als Vor- oder Hauptspeise, in ganz vielen Restaurants zu geniessen.

Neben dem klassischen Beeftatar gibt es Varianten mit Thunfisch, Lachs oder Gemüse. Der Renner bleibt aber das Tatar aus Rindfleisch. Wie so oft hängt vieles von der Wahl des Fleisches ab. Man kann Filet nehmen und es von Hand schneiden oder man nimmt Fleisch von der Huft, die im Geschmack etwas kräftiger und würziger ist.

Ein einfaches Gericht auf vielfältige Arten

Hier beginnen die Variationen. Der eine Koch lässt das Fleisch zwei Mal durch den Fleischwolf, der andere bleibt bei einem Durchgang. Dann kommt das Dressing mit den klassisch fein gehackten Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und mit Ei, Öl und Ketchup verfeinert und gewürzt. Ich kann ein Wachtelspiegelei dazugeben, wie die Brasserie Schiller und ganz wichtig, ein getoastetes Bauernbrot wie im Bü's. Leider wird immer noch das ziemlich üble Toastbrot gereicht, dabei gibt es so leckere Brotvarianten, die den Tatargenuss noch optimieren.

Im Storchen wird das Tatar old fashioned am Tisch zubereitet und mit Wildkräutersalat serviert. Die Franzosen braten das Tatar kurz auf beiden Seiten an, nennen es Steak Tartare und servieren es mit Pommes Frites.

Tatar mal anders

Mein absoluter Favorit ist aber das Tatar im Gustav. Antonio Colaianni kreierte visionär eine ganz neue Form des Tatars. Die einen lieben es, andere können sich nicht damit anfreunden. Aber probiert haben muss man es. Ganz können wir das Geheimnis um die Zubereitung nicht lüften, aber ein wenig hat Antonio uns verraten. Das Fleisch



wird im Wolf sehr fein durchgetrieben, mit Olivenöl aufgeschlagen und angemacht mit einer ebenfalls sehr fein gemixten klassischen Tartarsauce. Mit Eigelb wird eine Art Mayonnaise zubereitet, doch statt Öl wird geschmolzene Nussbutter daruntergerührt. Angerichtet in einer Schale, wird das Tatar mit Kartoffelspuma abgedeckt und mit feinst geschnittenen und gewürzten Brotcrouçons bestreut. Es entsteht ein crunchy, cremiges und weiches Geschmackserlebnis!

Die besten Tatar-Adressen in Zürich:

Bü's

Kuttelgasse 15

8001 Zürich

[www.buetique.ch](http://www.buetique.ch)

044 211 94 11

Drei Stuben

Beckenhofstrasse 5

8006 Zürich

044 350 33 00

[www.dreistuben.ch](http://www.dreistuben.ch)

Noir

Schifflande 6

8001 Zürich

044 506 75 06

[www.noir-restaurant.ch](http://www.noir-restaurant.ch)

Gustav – Antonio Colaianni

Gustav-Gull-Platz 5

8004 Zürich

044 250 65 00

[www.gustav-zuerich.ch](http://www.gustav-zuerich.ch)

Les Halles



Pfingstweidstrasse 6

8005 Zürich

044 273 11 25

[www.les-halles.ch](http://www.les-halles.ch)

Maison Manesse

Hopfenstrasse 2 / Manesseplatz

8045 Zürich

044 462 01 01

[www.maisonmanesse.ch](http://www.maisonmanesse.ch)

Storchen Rotisserie und Terrasse

Weinplatz 2

8001 Zürich

044 227 27 27

[www.storchen.ch](http://www.storchen.ch)

Brasserie Schiller

Sechseläutenplatz 10

8001 Zürich

044 222 20 30

[www.brasserie-schiller.ch](http://www.brasserie-schiller.ch)

Hier gibt es mehr zu «Zürich Inside»

Unser Zürich-Experte Peter Bühler stellt spannende Themen, Geheimtipps und Neuentdeckungen aus der Limmatstadt vor. Ob Menschen, Plätze, Geschichten oder Produkte: Wir reden darüber.

Ihr habt noch nicht genug vom Insider-Wissen über Züri? Mehr davon gibt es im Buch «Zürich - Insider Guide» von Peter Bühler.



Online-Ausgabe

Radio 24  
8005 Zürich  
044 / 448 24 24  
<https://www.radio24.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
UUpM: 37 000  
Page Visits: 208 454



Web Ansicht

Auftrag: 3005878  
AEV (in Tsd. CHF): 0,1

Referenz: 73856555  
Ausschnitt Seite: 4/4

