



Gastgeber Carlos Alberto Alonso Traveso (L.) ver- wöhnt die Gäste im Mesa Madrid. Unter anderem mit Oktopus und Hummerkartoffeln (kl. Bild). BEL



Ein Tisch fürs Genussglück

Edelspanier Aus Zürchs legendärem Gourmetlokal Mesa im Kreis 6 ist unlängst ein Edelspanier geworden. Das «Mesa Madrid» lädt zu iberischen Spezialitäten ein – auf erfreulich hohem Niveau. **Von Isabella Seemann**

Madrid ist ein kulinarisches Versprechen, das man einfordern kann, ohne im Hochsommer dahin zu reisen. Der Weg führt nach Unterstrass, wo im früheren Gourmetlokal Mesa die spanische Lebensart Einzug hielt. Carlos Alonso, der sich schon im Restaurant Madrid im Niederdorf einen Namen als charmanter Gastgeber gemacht hatte, beschreibt die kulinarische Zielsetzung seines neuen Restaurants Mesa Madrid: «Die Küche Spaniens ist Lebensfreude pur. Wir bringen diese Lebensfreude an Ihren Tisch.» Gerichte aus allen Regionen Spani-

ens, von der Küste Fisch und Meeresfrüchte – allerdings keine Paella – und von der Extremadura das Fleisch. Bereits der Geschmack von geräucherter Paprika-Creme zum butterzarten Oktopus und den Hummerkartoffeln bringt kulinarische Feriengeschichten hervor. Dabei fragen wir uns ernstlich, ob wir den besten Pulpo nach galizischer Art gar nicht in Nordspanien, sondern soeben im Kreis 6 gegessen haben. Harmonisch abgestimmt sind die Ingredienzen für das Gazpacho Andaluz, keine dominiert die anderen.

Ein grosses Stück vom Glück, vom Geschmacksglück, ist das aromatische, auf den Punkt gebratene Federstück vom Iberischen Schwein, das mit Chimichurrisauce sowie würzigen Bratkartoffeln mit Peperoni serviert wird. Ebenso perfekt bereitet Chefkoch Alexander Rey den grillierten Seeteufel an galizischer Sauce zu. Die Qualität ist vorzüglich, die Menge grosszügig. Wobei der würzige Arroz Mesa Madrid dazu so köstlich schmeckt, dass er dem Fisch fast die Show stiehlt. Noch haben sich die unablässigen Bemühungen des Gast-

gebers und des Chefkochs um hervorragende Qualität im Service, auf dem Teller und im Glas bei den Zürchern nicht herumgesprochen. Am Samstagabend unseres Besuchs sind nur wenige Tische im kleinen Garten besetzt. Noch ist das Mesa Madrid also ein Geheimtipp, den wir hier aber gerne verraten.

Restaurant Mesa Madrid
Weinbergstrasse 75
Tel. 043 321 75 75
www.mesa-madrid.ch

Raffiniertes Asia-Pop-up

Im August geben die Gourmet-Gastronomen Lucia und Felix Eppisser, wohnhaft in Yangon (Myanmar), ein Heimspiel in Zürich. Mit den Gastronomen Daniela und Markus Segmüller organisieren sie eine kulinarische Reise durch Asien. Das fünf-gängige Gourmetmenü bringt die exotischen Geschmäcker leicht und würzig daher, während die passende Weinbegleitung aus Segmüllers le-

gendärem Weinkeller stammt. Lucia Eppisser serviert die kreativen Genüsse im Rahmen der Pop-up-Serie «A culinary Journey of Joy» im Carlton an der Zürcher Bahnhofstrasse (15. bis 19. August) sowie im Rooftop Restaurant Sablier (22. bis 26. August) im Circle am Flughafen. **RED**

Weitere Informationen:
carlton.ch/de/culinary-journey-of-joy

