

BALKAN-BÄCKEREI

Take-away Balkan Büro



BUREK IN SCHWAMENDINGEN

Zehn Varianten der Balkan-Spezialität Burek gibt es in dieser sympathischen Bäckerei in einem Zürcher Aussenquartier.

Täglich frisch und handgemacht, punkten die herzhaften Burek-Klassiker mit einer goldenen Kruste, die beim ersten Biss gleich abblättert, einem geschmeidigen Teig und gut gewürzten Füllungen: Hackfleisch, Käse, Käse-Spinat oder Kartoffeln. Unser Favorit unter den Eigenkreationen von «Balkan Büro» ist die vegane Pilzfüllung. Aber auch die Variante mit Sauerkraut hat dank der komplexen Säure des fermentierten Weisskohls eine besondere geschmackliche Qualität. Wer trotz der Auswahl nichts findet, hat noch eine Option: «Pimp my burek» – ein Burek nach Mass. Das «Balkan Büro»-Team füllt die Blätterteigrolle dann mit jeder Wunschzutat, die Kunden mindestens einen Tag zuvor anmelden.

Balkan Büro, täglich geöffnet; Ueberlandstrasse 14, 8051 Zürich, www.facebook.com/balkanbuero



www.chaidubaron.ch
Jetzt geniessen.
Trinktemperatur:
12-13 Grad.
CHF 17.-



Kräuter-Süppchen

ZUTATEN
ergibt ca. 1 Liter

1 EL Butter
1 Zwiebel, grob gehackt
200 g mehligkochende Kartoffeln, in Würfeln
4 dl Gemüsebouillon
4 dl Milch
wenig Muskat
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
30 g Portulak
20 g Kresse
1 Bund Petersilie, Blätter abgezupft
1 Bund Basilikum, Blätter abgezupft

VOR- UND ZUBEREITEN
ca. 25 Minuten

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Kartoffeln begeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. andämpfen. Bouillon und Milch dazugliessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Suppe pürieren, würzen. Kräuter begeben, kurz pürieren. Suppe sofort servieren.

Weintipp Walliser Rosé für den Apéro draussen

Spannend an diesem Walliser Rosé de Syrah Léon 2020 Chai du Baron ist, dass er aus der kräftigen Rotweintrabe Syrah vinifiziert wird, was selten für einen Rosé ist. In Nase und Gaumen verführt

die Spezialität fruchtig und delikate mit mittelschwerem Gehalt. Noten von Cassis und Walderdbeeren sind zu erkennen, auch etwas Melone. Unkompliziert und Easy Drinking. Perfekt für

den Apéro draussen und ideal zu kleinen Häppchen oder grilliertem Fisch. Der Rosé kann auch dekantiert werden. Die Karaffe aber unbedingt auf Eis legen, damit der Rosé nicht zu warm wird.



NAGAYA – «THE DOLDER GRAND», ZÜRICH

«The Sashimi of the Year»

Pop-up bis Ende Juni: Yoshizumi Nagaya aus Düsseldorf ist im «The Dolder Grand» zu Gast. Yellowtail-Carpaccio, King-Crab und vor allem seine grandiosen Sashimi sollte man nicht verpassen.

Die Ausbildung war hart. Zehn Jahre musste Yoshizumi Nagaya beim sehr strengen japanischen Lehrmeister Toshiro Kandagawa unten durch. Erst dann durfte er sich Sushimaster nennen. Dafür fährt er jetzt die Ernte ein: Nagaya begeistert in Düsseldorf Gäste und Tester (17 GaultMillau-Punkte, ein Michelin-Stern) und geht gerne auf Auslandstournee. Heiko Nieder lotste seinen Kollegen für ein paar Monate ins «Dolder». Im Moment dürfen nur Hotelgäste ins Pop-up, aber das kann sich bis zum 21. Juni ja noch ändern.

Chef Nagaya kocht in der ziemlich dunklen, fast immer ausgebuchten Dolder Grand Bar. Und sorgt vor allem mit seinen Sashimi für Aufsehen: Yellowtail, schottischer Lachs, japanische

Dorade und dreimal Tuna, in kleinen Schälchen und in unglaublicher Qualität auf einer Eisplatte serviert! Vor allem der Tuna war wie von einem anderen Stern: Tuna-Rücken, Chutoro mit Kaviar-Kaviar, Otoro (Bauch!), herausgeschnitten aus einem spanischen Balfegó.

Nagaya ist Japaner, aber er lässt europäische Einflüsse zu. So wird die klassische Miso-Suppe mit einem Hauch von Hummer-Fumé aufgepeppt. Bretonischen Hummer entdecken wir auch in einer eisgekühlten Kaviardose, unter einer Schicht Kaviar! Beim Yellowtail-Carpaccio begeistert vor allem die Sauce: Yuzu und Soja. Herausragend ein Gericht, das nicht auf der Karte steht: King-Crabs mit Yuzu-



neu getestet.

Japanische Küche, europäischer Touch: Yoshizumi Nagaya kocht im «Dolder». Tuna-Tatar, Kaviar, Shiso, Sansho-Blüte.



Miso, Nori und Daikon-Rettich. Und Wagyu? Kriegt man auch, Filet oder Lendenstück. Nagaya bestellt das Beef in seiner Heimatstadt Hida und schneidet eine krasse Portion auf den Teller: 100 Gramm pro Person, viel angesichts des heftigen Fettanteils. Die Sauce dazu: Wasabi, Butter, Senf, Mirin. Unbedingt einen Löffel bestellen.

«Sommelier des Jahres» Lisa Bader hat eine Weinkarte fürs Pop-up geschrieben. Nur japanisch geht natürlich auch: Kabosu-Citrus-Cocktail zum Start, Dassai-45-Sake und Asahi-Bier zum Diner.

The Dolder Grand, Nagaya Pop-up, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich, Tel. 044 456 60 00, www.thedoldergrand.com