



Zu Gast im Restaurant «Rechberg»

«Rechberg española»

Wie man im Quartier so hörte, ist die neue Leitung im Restaurant «Rechberg» am Predigerplatz zuvorkommend, liebenswürdig und das Essen gut. Ein Grund für unsere Kulinarier, die Familie Yañez zu besuchen.

Von Peter Keck

Die Wirtfamilie besteht aus Francisco und Maria Yañez-Criado, den Töchtern Sonia und Maria del Carmen und dem Sohn Javier, der allerdings nur sporadisch mithilft. Familie Yañez führte das Restaurant «Valencia» an der Manessestrasse und freut sich nun, bei uns im Quartier Gäste zu empfangen.

Ziemlich genau zehn Jahre ist es her, seit das Restaurant «Rechberg» umgebaut wurde. Der Eingang wurde von der Ecke am Seilergraben an den Predigerplatz verlegt, damit die Altstadtbewohner weniger weit gehen mussten. Zudem wurde das Lokal damit etwas verkehrsberuhigt. Gastgeber war in dieser Zeit Hansjürg Kurz mit seiner Frau Rita. Und nun, nach einem kleinen Umbau (Architekt Roberto Russo) präsentiert sich das Lokal in dezenten Farben südlich-heiter. Bilder des spanischen Künstlers Antonio Uria Monzon zieren die Wände.

Paella negra

Nun geht man ja in ein Restaurant um zu essen und zu trinken. Wenn alles andere auch stimmt, umso besser. Zum Auftakt gab es kleine Tortillas Española, dann Bürlibrot mit hausgemachter Knoblauchbutter. Das weitere Mahl begann für Herrn Ammann mit Gambas al ajillo, Crevetten mit Knoblauch und Paprika, und er war sehr zufrieden (Fr. 19.50). Ich wählte eine Sopa Castellana de ajo, Knoblauchsuppe, die reichhaltig, sogar mit kleinen Stücken Toro, sehr befriedigte (10.-). Da sich unsere Wege nach dem Essen trennten, war die Knoblauchorgie nicht dramatisch. Nun trieb uns die Neugierde,



Francisco und Maria Yañez-Criado.

Foto: EM

die Paella negra zu bestellen. Wir wussten, dass der Reis schwarz war, aber dass auch die Crevetten und die andern Zutaten alle schwarz waren, war etwas gewöhnungsbedürftig. Jedoch entschädigte uns der Geschmack für das unübliche Visuelle, denn dieser war echt gut, man spürte das Meer (Fr. 42.-). – Leuten, die vielleicht nicht lesen können, werden die Fische und auch das Lammrack auf Platten präsentiert, der Gast muss nur noch wählen. Der nette Kellner erklärte das so: «Zeigen ist besser als erzählen.» Am Nebentisch wurde einem Quartett Salat serviert, gross und farbenfroh, und weitere Speisen, die vorbei getragen wurden, weckten, für ein anderes Mal, unser Interesse. Zu erwähnen ist auch die kleine Tapaskarte mit zwölf Angeboten von Fr. 6.- bis 19.50.

Die Tranksame

Ganz unspanisch war das Lokal nach sieben Uhr schon gut besetzt. Acht Gäste, die hintereinander eintrafen, hatten genau acht Minuten, bis sich alle dreimal geküsst hatten. Um acht Uhr waren alle Stühle besetzt und somit stieg auch der Lärmpegel etwas an. Das Warten auf Herrn Ammann, der

noch bei Christie's im Kunsthaus weilte, überbrückte ich mit dem weissen Hauswein, einem Albariño aus Nordspanien (dl Fr. 7.-/49.50), der in einem kleinen Kupferkübelchen schön kühl gehalten wurde. Er musste allerdings nicht lange kühl gehalten werden, denn als Herr Ammann eintraf, war bald einmal fertig. Jedoch, es kam wieder ein neues Fläschchen ins Kübelchen.

Ich wechselte nun zu Rot mit einem Estola La Mancha, der mich längere Zeit begleitete (dl Fr. 6.50/47.-). Herr Ammann beteiligte sich zum Schluss, sonst wäre die Flasche unter Umständen nie leer geworden. Obwohl die Dessertkarte verlockend ist, wählten wir mangels Kapazität Carajillos. Die Mehrzahl beruht nicht nur auf unserer Zweisamkeit, nein, es waren mehrere auch andersherum. Der Brandy kommt auf den Kaffee und wird im letzten Moment vor dem Servieren angezündet, was wirklich lustig aussieht. Sechseläuten und 1. August in einem. Da wir nicht aufhören konnten, dieses Schauspiel zu geniessen, hörten wir auch nicht auf, Carajillos zu geniessen. Zudem kam Maria Yañez zu uns an den Tisch und erklärte uns die Zubereitung der Paella negra und der Knoblauch-



Rezept

Sopa de ajo Castellana

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: 4 Knoblauchzehen, 50 g Olivenöl, 50 g iberischer Schinken aus Salamanca, 1 EL spanisches Paprikapulver, 1 lt Geflügelbouillon, 4 Eier, 50 g Brot, in Würfel geschnitten.

Zubereitung: Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, anschliessend mit Olivenöl langsam sautieren.

Iberischer Schinken in kleine Würfel schneiden und begeben. Pfanne vom Feuer nehmen und dann Paprikapulver und Geflügelbouillon beifügen.

Auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten aufkochen. Die Eier aufschlagen und in die Pfanne geben. Zum Schluss das Brot beifügen und 2 Minuten ruhen lassen und die Suppe ist fertig.

suppe. Beeindruckt bestellten wir noch einen Carajillo. – Die Weine kommen hauptsächlich aus Spanien, jedoch auch einige Titel von Moser vis-à-vis. So bleibt die Kirche im Dorf. Der geneigte Leser soll aber auch wissen, dass wir auch Mineralwasser tranken.

Haus, Herd und Hof

Die Liegenschaft gehört der Stadt Zürich und steht unter Denkmalschutz. Am Herd steht meistens Maria Yañez, Gatte Francisco dirigiert den Service. Und im Sommer kommen zu den fünfzig Plätzen im Restaurant noch ungefähr vierzig Plätze auf dem Predigerplatz.

Am Abend ist das Lokal sehr gut besetzt, am Mittag sind zurzeit meistens noch Plätze frei. Offen ist der «Rechberg» Montag bis Freitag von 11 bis 15 Uhr und von 18 bis 24 Uhr, Samstag und Sonntag von 18 bis 24 Uhr. Am Abend ist Reservation zu empfehlen. >|

Restaurant «Rechberg», Chorgasse 20, 8001 Zürich, Tel. 044 251 17 60.

*Peter Keck und René Ammann essen und trinken jeweils zu zweit, weil es geselliger ist. Einmal schreibt Herr Keck, dann wieder Herr Ammann.