



Langer Knochen, grosser Genuss:
Das Tomahawk im Aura ist ein Volltreffer.

AURA

WAS FÜR EIN STEAK!

Im mondänen Restaurant unweit des Paradeplatzes bekommt das Fleisch in einem 800 Grad heissen Spezialgrill den besonderen Schliff. Selten hat uns ein Steak derart grosse Freude bereitet.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

STEAKHOUSE Eine der häufigsten kulinarischen Fragen in Zürich lautet: Wo gibts das beste Steak? Wir vermuten: im Aura in der Alten Börse. Dort erhalten die Fleischstücke im 800 Grad heissen Spezialgrill – üblich sind 400 Grad – in weniger als einer Minute eine perfekte Kruste und wunderbare Röstaromen. Anders als beim herkömmlichen Grillieren, findet weiter innen im Steak kein Garprozess statt – es bleibt genau so, wie man es haben möchte.

Unser Tomahawk (1 kg/130 Fr.) für zwei Personen, ein Ribeye mit langem Knochen, sieht nicht nur spektakulär aus, es schmeckt auch verdammt gut. Wegen der fachmännischen Zubereitung in besagtem Höllenfeuer und weil das Fleisch von allerhöchster Qualität ist. Der Küchenchef greift hier auf Prime-Beef aus Kanada zurück. Dieses stammt von Rindern, die während 25 bis 30 Monaten mit Prärie gras und Korn gefüttert wurden.

Das Tomahawk mit seiner typischen Marmorierung und dem relativ hohen Fettanteil ist kein Stück für klassische Filetesser, dafür aber ein Steak, das fortgeschrittene Fleischtiger glück-

lich macht. Wers magerer mag, hält sich im Aura ans Rindsfilet (300 g/65 Fr.) oder ans Chateaubriand (500 g/130 Fr.), das doppelte Steak aus der Mitte des Filets. Letzteres schneidet der erstklassige Service am Tisch für die Gäste auf.

Dass die Aura-Küchenbrigade sehr sorgfältig arbeitet, zeigt sich auch bei den Beilagen (je 7.50 Fr.): einem mit angenehm zurückhaltendem Dressing angemachten, knackigen Salat und richtig knusprigen Pommes Alumettes. Pro Person ist eine Sauce inbegriffen, jede weitere kostet 2 Franken. Unsere Favoriten: Chimichurri und Béarnaise. Neben kanadischem Beef stehen Black Angus aus den USA, Wagyu aus Australien und heimisches Swiss-Prime auf der Karte.

Und weil wir auch einmal meckern müssen, wenn wir schon so vieles rühmen: Mit dem Trüffelöl, das für einen Franken Zuschlag zu den Alumettes zu haben ist, tut man den Kartoffelstäbchen keinen Gefallen. Wir hoffen inständig, dass Trüffelöl dereinst aus allen Küchen des Erdballs verschwinden möge.

Vor dem Fleisch taten wir uns an einem grosszügig bestückten, warmen Meeresfrüchte-

salat (22 Fr.) mit Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Crevetten, Tintenfisch und Calamaretti gütlich sowie an einem Ceviche vom Heilbutt (23 Fr.). Der Fisch ist durch die Säure des Limettensafts gewissermassen gegart, Farbe und weitere Geschmäcker bringen rote Zwiebeln und – eine schöne Idee – Granatapfelkerne.

Die Dessertkarte trifft mit Klassikern wie Crème brûlée, Cheesecake oder Schoggikuchen den Geschmack des breiten Publikums. Wir sind mit unserem ganz leicht bitteren, fruchtig-säuerlichen Kalamansi-Sorbet (4.50 Fr.) und dem Früchteplättli (9 Fr.), auf dem nur der Puderzucker stört, sehr zufrieden.

**BLEICHERWEG 5
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 448 11 44 WWW.AURA-ZURICH.CH

Mo–Mi 12–24 Uhr, Do 12–1 Uhr, Fr 12–2 Uhr, Sa 17–2 Uhr
Vorspeisen 14–38 Franken, Hauptspeisen 34–78 Franken