

2017
2018

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

195
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Aura

Fleisch, das happy macht

Wir mögen ein gutes Stück Fleisch. Es muss zwei Kriterien erfüllen, um uns happy zu machen. Erstens muss das Fleisch von sehr guter Qualität sein. Zweitens muss es perfekt zubereitet sein. In beiderlei Hinsicht hat uns das «Aura» voll und ganz überzeugt. Unser Entrecôte vom «Premium US Black Angus Beef» (260 g, Fr. 52.–) war wie gewünscht medium gegart: geschmackvolles Fleisch mit Biss und einem angenehmen Fettanteil. Das Filet vom «West Canadian Prime Beef» (200 g, Fr. 55.–) auf der anderen Tischseite, wie gewünscht etwas mehr gegart, schön rosa im Innern und butterzart, wurde von der Esserin mit einer Passion für Rindsfilet und entsprechend viel Erfahrung als «eines der besten Rindsfilets, die ich je hatte» klassiert. Gegrillt wird das Fleisch – von australischen Lambchops (Fr. 44.–) bis zum ein Kilo schweren Tomahawk- und Porterhouse-Steak (für zwei Personen, je Fr. 130.–) – im «Aura» seit diesem Jahr auf einem amerikanischen 800-Grad-Grill; seither konzentriert sich die Karte noch mehr als zuvor auf Fleisch. Neben den erwähnten Sorten gibt es – in verschiedenen Cuts – Bison aus den USA, Kalb und Rind aus der Schweiz und Wagyu-Beef aus Australien. Aber auch Fische und Black-Tiger-Crevetten stehen auf der «Aura»-Karte.

Wir waren zwar schon oft am «Aura» vorbeigegangen. Aber irgendwie hat es uns nie hineingezogen. Wir meinten, dass sei mehr ein Club als ein Restaurant. Es gibt tatsächlich auch einen Club, einen Event-Saal und eine Bar, aber das Restaurant ist wirklich ein richtiges Restaurant. Es ist modern eingerichtet, elegant, eher dunkel, die Tischblätter sind aus dickem Massivholz, die Sessel aus Leder, die Sitzbänke grau bezogen. Die Gäste an diesem Mittag – das Lokal nahe beim Paradeplatz ist sehr gut besucht – sind grossmehrerlich dem Typ Business People zuzurechnen.

Von nun an haben wir das Lokal auf unserem Radar. Denn nicht nur die beiden Fleischstücke haben uns gefallen. Die jungen, Hochdeutsch sprechenden Frauen, die uns betreuten, waren fast schon mehr herzlich als nur freundlich. Und auch was neben dem Fleisch auf den Tisch kam, schmeckte uns. Voraus ein Carpaccio vom Yellowfin Tuna (Fr.

24.–): der Fisch war nicht, wie leider allzu oft, zu kalt und auch nicht zu dünn geschnitten – perfekt. Die Saucen zum Fleisch, sehr gutes Chimichurri und feine Aioli, waren ebenso gut wie die Beilagen: schön cremig und nicht zu aufdringlich gewürzt das Kartoffelpüree mit Knoblauch, richtig geschmackvoll die fein geschnittenen Bratkartoffelchen (je Fr. 7.50).

Die Weinkarte geht rund um die Welt und bietet viele tolle Weine an. Bei den Weissen geht das vom Pinot blanc vom schaffhausischen Bad Osterfingen (2015, Fr. 78.–) bis zum Riesling Bannockburn vom neuseeländischen Weingut Felton Road (2013, Fr. 82.–), bei den Roten vom Pinot noir Adelheid von Stephan Herter aus Winterthur (2015, Fr. 82.–) bis zum Cabernet Kayli Morgan Vineyard des kalifornischen Kultweinguts Hundred Acre (2011, Fr. 850.–). Auch offen werden verschiedene schöne Weine ausgeschrieben. Wir genossen den vorzüglichen Pinot noir Kloster Sion vom Weingut zum Sternen im aargauischen Würenlingen (Fr. 14.–/dl). Das «Aura», so wissen wir jetzt, gehört definitiv zu den besten Steakhouse-Adressen in Zürich. *hpe*

Bleicherweg 5, 8001 Zürich
Fon 044 448 11 44
www.aura-zurich.ch
mo-fr 12-14 & 18-24, sa 18.30-24 Uhr
(Küche bis 22.30 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 25-65

h m r t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 1



Aura