



Monte Primero Wolfbach

Tapas und Tapas

Es gibt Tapas und Tapas. Es gibt jene oft ausgesprochen einfachen, aber nicht minder guten Häppchen der sehr rustikalen, sehr bodenständigen spanischen Küche. Und es gibt jene veredelten, dem internationalen Geschmack angepassten, von der spanischen Küche inspirierten Gaumenverwöhner, die man inzwischen fast auf der ganzen Welt serviert, nicht nur in spanischen Lokalen. Das «Monte Primero Wolfbach» kombiniert ein wenig

beides: Die Tapas sind sehr spanisch, aber es sind mehrheitlich die besonders deliziosen, mit den etwas teureren Zutaten. In deren Zubereitung hat es das «Monte Primero» (was nichts anderes heisst als «Vorderberg», in dem sich Andrea Zimmermann früher einen Namen geschaffen hat) zu grosser Meisterschaft gebracht. Wer gerne verschiedenes probiert, wer neugierig ist auf unterschiedlichste Gerichte und Kombinationen und gleichzeitig hohe Ansprüche stellt, kommt hier voll auf seine Rechnung. Dabei sind die einzelnen Tapas mehr als nur winzige Häppchen, man wird von ihnen nicht satt, aber man kann sie gut mit anderen teilen und sie sind mehr als flüchtige Geschmackseindrücke.

Wir haben das «Monte Primero Wolfbach» gleich mehrfach besucht, einmal mit einer grösseren Gruppe, einmal nur zu zweit, und wir haben uns jedes Mal sehr wohl gefühlt. Dass das Interieur zwar schön ist, aber nicht so recht zur mediterranen Küche passen will, nimmt man gerne hin, das schön abgeschirmte Gärtchen ist im Sommer ohnehin die bessere Wahl. Und Service wie Küche lassen einen solche Mäkeleien schnell vergessen. Was Andrea Zimmermann und ihr Team auf den Tisch zaubern, ist

von höchster Qualität, weil die Zutaten stimmen, der Pata negra, der Fisch, das Fleisch, etwa die hervorragende Entenleber, das Brot, das Gemüse (auch Vegetarier finden da so mancherlei), aber auch weil Zubereitung – perfekter Garpunkt – und Würze genau stimmen. Natürlich kommt so ein Tapas-Essen nicht ganz billig, zumal, wenn man sich auf die eher teuren Sachen konzentriert und wenn es einem so gut schmeckt, dass man immer noch einmal nachbestellt. Trotzdem fanden wir zu zweit die rund 300 Franken mit Dessert, Wein und Getränken sehr angemessen. Bei einer grossen Runde wird es eher billiger.

Aber man kann im «Monte Primero» natürlich auch «ganz normal» essen, den ganzen Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Ofengemüse (der an einen früheren Restaurateur erinnert und genauso gut schmeckt wie damals, Fr. 42.–), eine Parrillada von verschiedenen Fischen mit Blattspinat (Fr. 48.–) und natürlich Gambas und Scampi. Auch Lammentrecôte, Rindsfilet und ein Kotelett vom Pata-negra-Schwein (das als einzige Hauptspeise mehr als 50 Franken kostet) stehen auf der Karte. Die Pasta ist zwar italienisch, aber genauso gut wie die typischen spanischen Gerichte, etwa der schwarze Risotto mit Tintenfisch. Unter den Desserts kann man natürlich die Crema catalana empfehlen, aber vor allem auch den Schokoladenkuchen ohne Mehl und ohne Nüsse (Fr. 16.50).

Die Weinkarte ist beeindruckend und ausschliesslich (sieht man von einem Champagner ab) auf spanische Provenienzen konzentriert. Wir begannen mit einem Cava rosado (Fr. 11.–) und wählten dann einen Pétalos del Bierzo (Fr. 65.–), der ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis bot. Ideal ist die grosse Auswahl im Offenausschank, auch von edleren Tropfen etwa aus dem Priorat, die dann auch ihren Preis kosten (Salanques 2005, Fr. 15.–/dl). *gsz*

Wolfbachstrasse 35, 8032 Zürich
Fon 043 433 00 88

www.monteprimero.ch

mo–fr 11.30–14.30 & 17–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr,

Tapas 17–23 Uhr), sa 18.30–24

(Küche bis 22.30 Uhr), sa-mittag & so

geschlossen, bis September auch mo,

sowie über Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 22.50–49, Tapas 3.50–15

h m t v

 Zürich, Hottingerplatz, Linien 3, 8

**Auf den Spuren der Iberischen Küche:
Rang 3**