

STARCHIEFS

Second Cuts: die heimlichen Stars im Rosaly's

Innovative Küche & Schweizer Klassiker? Fabio Lombardi schafft den Spagat hinter dem Sternen Grill in Zürich.

5. Juli 2023 - 08:01 Uhr

Text: Kathia Baltisberger | Fotos: Olivia Pulver

HINTER DEM «STERNEN GRILL». Fabio Lombardi ist ein Rückkehrer. Vor 18 Jahren absolvierte er im «Rosaly's» am Zürcher Bellevue die Kochlehre. Auf seinen Wanderjahren heuerte er bei Heinz Witschi, im «Widder» und im «Club Baur au Lac» an. Seit vier Jahren ist der 33-Jährige nun Küchenchef im Kultlokal hinter dem «Sternen Grill». Die Gäste kehren hier noch immer für das Wiener Schnitzel, das Zürcher Geschnetzelte und die Kalbsleberli ein. Doch das «Rosaly's» hat sich unter der Leitung von Lombardi weiterentwickelt und wird neu mit 15 Punkten im Guide GaultMillau geführt. «Täglich diesen Spagat zu schaffen, ist die Challenge», sagt Lombardi. «Die Klassiker auf der Karte fasse ich nicht an. Aber wir haben auch einige Specials, bei der wir unsere Handschrift zeigen und uns kreativ ausleben können.»

Grosses Bild oben: Marco Tessaro von Luma, Roberto Chasseur, Souschef im «Rosaly's» und Fabio Lombardi, Küchenchef im «Rosaly's» (v.l.).



Fabio Lombardi beträufelt das Luma-Côte-de-Boeuf mit etwas Olivenöl.



Die Spareribs vom Pata Negra sind mit Holz vom Whiskeyfass geräuchert.



Das Fleisch braucht grosse Hitze für eine schöne Kruste.

SECRETO VOM PATA NEGRA. Bei dieser kreativen Auslegung kommen die Fleischexperten von Luma Delikatessen ins Spiel. Seit einigen Monaten kauft Lombardi verschiedene Spezialitäten ein – vor allem Second Cuts. «Das Fleisch ist qualitativ extrem hochwertig und ich bin begeistert vom Geschmack und der Marmorierung», schwärmt der Chef. Second – oder auch Special Cuts genannt – werden seit Jahren immer beliebter. Zum Beispiel das Secreto vom Pata-Negra-Schwein. Es ist ein flaches und extrem gut durchzogenes Stück Fleisch. «Das Secreto ist eigentlich sehr simpel in der Zubereitung.»



Das Côte de Boeuf kommt aufgeschnitten und mit Grillgemüse zum Gast.



Cooler Typ: Fabio Lombardi hat das «Rosaly's» in den vergangenen Jahren kulinarisch vorwärts gebracht.



Der Lobster Dog wird mit Hummerschwänzen von Luma gemacht.

INNEN ROSA. Lombardi legt es auf den heissen Rost des Big Green Eggs und brät es kurz und scharf an. Er serviert es mit einer Salsa verde und einem frischen Kräutersalat. Das Fleisch ist innen noch rosa. «Bei einem Fleisch von dieser Qualität ist das überhaupt kein Problem.» Der Fleisch-Profi und Luma-Inhaber Marco Tessaro ergänzt: «Second Cuts haben eine spannende Konsistenz. Sie so kurz anbraten funktioniert aber nicht mit jedem Second Cut. Es müssen schon Stücke von hoher Qualität und extra dafür selektionierten Tieren sein.



1/4

Das Secreto ist ein gut durchzogenes Stück Fleisch vom Pata-Negra-Schwein.

HIGHLIGHT MITTAGSSPECIALS. Auch das Côte de Boeuf ist keine Hexerei. Wichtig ist, dass man es nach dem Grillieren ruhen lässt. Auch eine Marinade braucht das hochwertige Stück nicht. Im Restaurant-Alltag bereitet Lombardi es sous-vide zu, legt es auf den Grill und arrosiert es anschliessend mit Beurre noisette, Knoblauch und Kräutern. Dazu gibts Grillgemüse, Chimichurri oder einen Zitronenrisotto. Das Specials-Angebot wechselt fast wöchentlich. Lombardi probiert immer mal wieder etwas Neues aus. Und er bezieht auch Seafood von Luma. Der Lobster Dog besteht aus einem fluffigen Brötli, gefüllt ist er mit Hummerschwänzen, Sesamcrunch und Safrancreme. Obendrauf gibts einen fein gezipften Kräutersalat.



Fabio Lombardi und Roberto Chasseur legen die Second Cuts aufs Big Green Egg.



Im Sommer sitzt man ganz gemütlich auf der Terrasse des «Rosaly's».



Das Secreto vom Pata Negra darf innen ruhig noch rosa sein.

SAFTIGE RIPPCHEN. Das «Rosaly's» befindet sich direkt hinter dem berühmten «Sternen Grill». Was viele nicht wissen: Die Betriebe gehören zusammen. Mit dem «Belcafé» auf dem Bellevue-Rondell bilden sie die Belgrill Gastronomie. Neben der St. Galler Bratwurst stehen im Restaurant im 1. Stock auch noch andere Spezialitäten auf der Karte: zum Beispiel Spareribs vom Pata-Negra-Schwein. Lombardi, der auch für den «Sternen Grill» verantwortlich ist, setzt auch hier auf Luma. «Sie haben viel mehr Fett als herkömmliche Ribs, sind ganz anders im Geschmack und butterzart.» Lombardi räuchert die Rippchen mit Holz vom Whiskeyfass. Nach dem Garen auf dem Grill kann man die einzelnen Knochen ganz easy rausziehen. Das Fleisch fällt regelrecht vom Knochen.

>> **ROSALY'S**
Freieckgasse 7
8001 Zürich