

*Mise
en
place*

Auf Caesars Spuren

Leandra Graf,
Redaktorin



Ein Salat-Klassiker wie der Caesar Salad hat viele Interpreten. Das Original wird dem Italo-Amerikaner Cesare Cardini zugeschrieben. Am 4. Juli 1924, dem amerikanischen Nationalfeiertag, stürmten US-Touristen Cesares Lokal, das er damals grenznah im mexikanischen Tijuana führte. Bald war nur noch Salat vorrätig, den er aufmontierte mit kräftiger Knoblauchmayonnaise, Käse und geröstetem Brot. Im edlen «Tast Club» von Palma de Mallorca habe ich den besten «Original Caesar Salad» gegessen. Am Tisch sorgfältig zubereitet von der Kellnerin. Sie zerdrückt mit der Gabel eine Sardelle, fügt einen Hauch Knoblauch bei, wenig Zitronensaft, ein Eigelb, einen EL fein geriebenen Parmesan, wenig Salz und Pfeffer, einen EL Senf, etwas Olivenöl und einen Spritzer Worcestershiresauce. Daraus rührt sie eine zarte, sämige Sauce, in der sie die ganzen Lattichblätter wendet. Sie legt sie auf den Teller, gibt die restliche Sauce darüber und bestreut das Ganze mit Brotcroûtons und Parmesanspänen.

EI, EI, EI, ein Früchtchen

Zum aktuellen Gemüsereichtum zählt die Aubergine, die sich besonders farben- und formenreich präsentiert. Ein simples Rezept, um mit der mediterranen Eierfrucht etwas anzufangen: eine Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden,

in einem Topf Olivenöl erhitzen. Aubergine mit einer gepressten Knoblauchzehe und Tomatenpüree anbraten. Salzen und pfeffern, Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und eine Stunde schmoren lassen. Das Resultat ist eine feine Pastasauce.

Gemüse in
Schwarz, Rot
und Weiss.



Filmreifes Essen

Obwohl Maravan (Hamza Jeetooa) ein begnadeter Koch ist, arbeitet der tamilische Asylbewerber als Küchenhilfskraft in einem Zürcher Nobelrestaurant. Als er seinen Job verliert, lässt er sich von seiner Kollegin Andrea (Jessica Schwarz) überreden, eine Catering-Firma zu gründen. Maravans Spezialität sind Liebesmenüs nach den ayurvedischen Rezepten seiner Grossmutter. Sie sorgen für Sinnesverwirrung und politische Turbulenzen. Der Film nach dem Bestseller «Der Koch» von Martin Suter läuft nun in den Schweizer Kinos.

Fisch mit Datum

Kulinarische Spezialitäten aus Osteuropa sind noch zu entdecken. Zum Beispiel die Wolfsbarsche aus Slowenien, die die Familie Fonda in der Bucht von Piran züchtet. Die Strömung hält das Wasser sauber, jeder Fisch wird mit dem Datum seines Fangs versehen und sofort verschickt. Entsprechend frisch schmeckt ein im Salzmantel gegarter Wolfsbarsch. Erhältlich bis Ende Oktober in den Globus-Delicatessa-Filialen. www.globus.ch



TAG DES KÜRBISSES

Auf dem Matthäusmarkt in Basel finden sich am kommenden Samstag Kürbisse aller Art, vielfältig zubereitet. Begleitet von Herbstgenüssen wie lokalem Wein, frischem Süssmost oder Grillwürsten.

20. September, 8–14 Uhr, Matthäusplatz Basel
www.matthaeusmarkt.ch