



«Ihr vollstes Aroma entfalten die Blüten, wenn sie ganz am Schluss über das Gericht gestreut werden.»



FOTOS: PINO COVINO

| CYRIL WADEL, KLOSTERSCHENKE DORNACH

Frischlingscarré an Cognacjus, Zylinder von Navetten und Randen, frittierte Pfifferlings-Tortellini

Im Restaurant des altherwürdigen Klosters Dornach kann Küchenchef Cyril Wadel aus dem Vollen schöpfen. Im Klostergarten wachsen Gemüse, Kräuter, essbare Blumen und Obst für seine kulinarischen Leckerbissen.

Im Land der europäischen Spitzenküche träumt der Durchschnittsbürger weder vom dicken Auto noch von Millionen unter der Matratze. Der Lieblingstraum des Franzosen ist und bleibt der eigene «Potager», der Gemüsegarten hinter dem Haus. Für den Elsässer Cyril Wadel aus Blotzheim beim Basler Euro Airport ist er auf besondere Weise in Erfüllung gegangen. Der junge Mann, der 1997 in Paris den zweiten Rang unter den besten Kochlehrlingen Frankreichs erarbeitet hatte, ist heute Küchenchef in der Klosterschenke Dornach. Sein Arbeitstag beginnt im Klostergarten gleich neben der Küche, wo schon einst die Mönche ihr Obst und Gemüse für den Mittagstisch gezogen haben. «Alles können wir hier natürlich nicht an-

bauen», sagt Wadel. Aber als einstiger Souschef bei Patrick Zimmermann im Sternelokal «Bruderholz» und als Produktionschef für das berchtoldische VIP-Catering im St. Jakobspark schätzt er sich glücklich, «jetzt vieles gerade frisch vor der Nase zu haben, nach dem wir in der sogenannten gehobenen Gastronomie stets händelringend gesucht hatten».

Blütenpracht auf dem Teller

Nicht nur Gemüse und besondere Kräuter kann die Dornacher Küchenmannschaft je nach Bedarf im Garten selbst ernten, sondern auch schöne, dekorative Blumen, die sogar essbar sind. Die Mode, Speisen mit Blüten zu veredeln, haben schon die alten Griechen und Römer gepflegt, ging aber

in der europäischen Küchenlandschaft bald vergessen. Erst die Nouvelle Cuisine hat sie vor der letzten Jahrhundertwende wiederentdeckt. «Gänseblümchen, Veilchen, Chrysanthemen, Ringelblumen, Dahlien oder Rosenblätter sind seither wieder geschätzte Zutaten in Salat, Suppe oder auf dem Tellerrand. Ihr vollstes Aroma entfalten die Blüten, wenn sie ganz am Schluss über das Gericht gestreut werden», erklärt Cyril Wadel.

Traditionell, regional, saisonal

Mit grossem Vergnügen garniert er auch ein Highlight aus seiner Küche, die er als «traditionell, regional und saisonal» charakterisiert. Perfekt abgestimmt auf eine langjährige, treue, vielschichtige Kundschaft, die

weniger Wert auf die französische Hochküche legt, wie sie Cyril Wadel, der längst zur Aristokratie der grossen Haubenträger zählt, im Blut hat. Sondern vielmehr auf währschafte Regionalküche von bester Qualität. Das Carré vom jungen Wildschwein, dem «Frischling», wie es in der Jägersprache heisst, begleitet von Gemüse und Kräutern aus dem Garten, ist mitten im Blumen- und Blüten-

schmuck nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch ein wahres Gedicht. Daher würde es auch gut in ein Zweisterne-Lokal passen.

Gérard Wirtz

Stiftung Kloster Dornach
Amthausstrasse 7, 4143 Dornach
Telefon 061 701 12 72
www.klosterdornach.ch

Frischlingscarré an Cognacjus, Zylinder von Navetten und Randen, frittierte Pfifferlings-Tortellini

Rezept für 2 bis 3 Personen

600 g Frischlingscarré am Stück (ergibt ca. 6 Koteletts), 2 Randen, 2 Navetten (Mairüben), 100 g Butter, 400 ml Gemüsebouillon, Cognac, 100 ml Wildfond, 1 Schalotte, ½ EL Saucenbinder (Pulver, Wild oder Kalb).

Für die Tortellini: 1 Packung Wan-Tan-Teig (Asia-Laden), 100 g Pfifferlinge, ½ Schalotte fein gewürfelt, Knoblauch gerieben (nach Belieben), 50 g Butter, Salz.

Die Pfifferlinge sehr gut mehrmals abrausen (nicht ins Wasser legen!) und abtropfen lassen. Mit gewürfelter Schalotte und geriebenem Knoblauch scharf anbraten, herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Die Masse mit einem Messer grob hacken und mit dem Wan-Tan-Teig zu Tortellini formen (siehe Gourmettipp).

Die Navetten und Randen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Dann separat in Butter kurz, ohne Farbe aufzunehmen, schwenken. Mit Gemüsebouillon knapp bedecken und köcheln lassen, bis alles bissfest ist. Das Frischlingscarré mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heissen Pfanne mit Öl scharf anbraten und im Ofen bei 180°C 4 bis 8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches, fragen Sie Ihren Metzger) fertig garen. Das Carré herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Sauce die Schalotte in Butter anziehen, mit etwas Cognac ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Absieben, die Sauce binden, je nach Geschmack würzen und passieren. Das Gemüse aufwärmen. Tortellini in Öl frittieren. Als Beilage passen statt Tortellini auch gut Spätzle oder Nudeln.

Gourmettipp: Tortellini falten



Zuerst das Wan-Tan-Blatt am Rand mit Wasser bestreichen, die Füllung in die Mitte platzieren und das Blatt so falten, dass ein Dreieck entsteht. Wichtig: den Teig gut andrücken, um Luftblasen zu vermeiden, sonst könnte sich der Teig wieder öffnen. Dann die Spitzen der geschlossenen Seite zusammendrehen und gut zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Kurz vor dem Servieren frittieren.

I TROUVAILLE

Schifferhaus ahoi

Das Schifferhaus ist eine wunderschöne alte Villa mit Prachtsgarten, versteckt, in Alt-Kleinhüningen, kurz vor der Brücke über den Rheinhafen in Richtung Weil. Alles andere also als eine Passantenlage. Hier haben sich schon so manche Wirte die Klinke in die Hand gegeben. Als jetziger Küchenchef bietet Roger Willimann Köstlichkeiten der mediterranen Küche, aber auch Klassiker wie Wurstsalat mit Rösti.



FOTO: PINO COVINO

Der Garten des Schifferhauses.

Das Schifferhaus, Bonergasse 75, Kleinhüningen, Basel, Telefon 061 631 14 00, Mo 11.30 bis 14.00 Uhr, Di bis Fr 11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 23.30 Uhr, Sa 18.00 bis 23.30 Uhr.

www.schifferhaus.ch

Kunst und Kotelett

Im «kleineren» Restaurant des Teufelhofes, dem «Atelier», signalisiert der neue Besitzer Raphael Wyniger ein neues Programm mit «Weltküche, Regionalem und Kalbskotelett». Die Gäste sind eingeladen, kostenlos an einem noch unfertigen Kunstwerk weiterzumalen. Wer weiss – vielleicht gibts da ja bald wieder mal einen Eintrag in irgendein Buch der Rekorde ... Teufelhof/Atelier, Leonhardsgraben 49, Basel, Telefon 061 261 10 10.

www.teufelhof.ch

