

Altes und neues Gerichte mit Zutaten aus der Region Basel

Die Basler Mehlsuppe und Basler Leggerli kennt man weit über Basel hinaus. Doch neben diesen bekannteren Gerichten, die in diesem Rezeptbüchlein gleich in Kombination vorgeschlagen wird, gibt es noch viel unbekannte, exotische und doch sehr einheimische Gerichte, welche mit lokalen Zutaten ganz regional hergestellt werden können. So profitieren nicht nur wir und unsere Gäste, sondern auch die kleinen Produzentinnen und Produzenten, welche die Zutaten mit viel Arbeit und Herzblut hergestellt haben.



Vorspeise

Frech kombiniert und unerwartet regional, so lassen sich diese Vorspeisen wohl betiteln. Während die Basler Mehlsuppe hier in unkonventioneller Kombination auftritt, kommt der Amaranth, ein getreideähnliches Korn aus der Andenregion, fruchtig-leicht daher. Die klassischen salzigen Crêpes mit Ziegenkäsefüllung werden mit dem lokalen Dinkelmehl besonders lecker.

Basler Mehlsuppe mit Lächerli-Croûtons nach Maya Mohler (4 Portionen)

40g Butter	in einer Pfanne schmelzen
60g (Emmer-)Vollkornmehl	zugeben, auf mittlerer Stufe unter Rühren 25min rösten bis Mehl gut riecht und intensive Farbe bekommt
60g Zwiebeln	fein hacken
60g Lauch	in Ringe schneiden, mit Zwiebeln 2-3min mitdünsten.
1 ¼ l Gemüsebouillon	ablöschen
1 Lorbeerblatt	dazugeben, aufkochen, 1h auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren.
Salz, Pfeffer gemahlen	abschmecken
10g Butter	in einer Bratpfanne schmelzen
50g Brot vom Vortag	fein würfeln, zugeben
½ TL Zucker	zugeben, unter ständigem Wenden knusprig rösten
¾ TL Lächerli- oder Lebkuchengewürz	zugeben, gleichmässig mischen

Suppe mit den frischen Lächerli-Coûtons servieren.



Amarant-Salat mit Mirabellen-Vinaigrette nach Julie Jaberg & Philipp Wiegand

(4 Portionen)

2 EL Gurke

sehr fein würfeln

2 EL Radieschen

sehr fein würfeln

8 Mirabellen

fein geschnitten (alternativ Zwetschgen, Aprikosen oder eingemacht aus dem Glas)

1 EL Zitronenmelisse

fein gehackt

50 g Amarant gepoppt

alles gut mischen

8-12 Mirabellen

klein geschnitten

2 TL Rohrzucker

nach Geschmack und Süsse der Mirabellen zugeben

1 TL Schalotten

zugeben

1 ½ dl Balsamico weiss

Mirabellen, Rohrzucker, Schalotten, Balsamico in Pfanne weichkochen, pürieren und evtl. passieren

2TL Leindotteröl

darunterziehen

Salz, Pfeffer gemahlen

abschmecken und gut mit Amarant-Salat mischen

½ dl Vollmilch

1 Spritzer Zitronensaft

Salz

½ Knoblauchzehe

schälen, zerdrücken, Milch, Zitronensaft, Salz und Knoblauch mit dem Mixer pürieren.

1 ½ - 2 dl Leindotteröl

während des mixens langsam dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

100g Mico-Leaves/Kresse

Amarantsalat mit den Mico-Leaves und dem Leindotter-Aioli anrichten

Dinkelcrêpe mit Bärlauch-Ziegenkäsefüllung nach Maya Mohler (8-10 Crêpes)

125g Urdinkel-Vollkornmehl

125g Urdinkel-Halbweissmehl

1 TL Salz

In einer grossen Schüssel mischen

3dl Milch

Milch, Wasser, Eier in einer separaten Schüssel

1 ½ dl Wasser

mischen. Mehlmischung dazugeben und gut

2 Eier

verrühren. 30min ruhen lassen

30g Butter

schmelzen, abkühlen lassen, unter den Teig rühren.

Bratöl/Bratbutter

Bratpfanne auspinseln, ½ - 1 Kelle Teig hineingeben, dünn verteilen. Sobald Crêpe sich löst umdrehen.

250g Ziegenfrischkäse

Ca. 10 Blätter Bärlauch

hacken, mit Ziegenfrischkäse vermengen

Salz, Pfeffer, weiss

abschmecken, je 2 EL auf den heissen Crêpe geben, etwas schmelzen lassen. Sofort servieren.



Hauptgang

Dinkel war neben Roggen über Jahrhunderte der wichtigste Kalorienlieferant in der Region Basel und wuchs auch auf schweren Böden und in nassen Jahren. Erst im 20. Jahrhundert verschwand er fast komplett, verdrängt durch neue, «nackte» Weizensorten. Neu entdeckt und wieder angebaut wurde er in den vergangenen Jahren im Baselbiet. Darum soll dem Dinkel bei der Hauptspeise auch das Hauptaugenmerk zukommen. Auch wenn die Hauptgerichte eher schwer daherkommen, gibt ihnen die Kombination das gewisse etwas.

Vacherin-Kernotto mit Coulis aus getrockneten Chirsi nach Julie Jaberg und Philipp

Wiegang

(4 Personen)

1 EL Butter

in einer Pfanne schmelzen

1 Schalotte

fein hacken, dazu geben, anschwitzen

400g Kernotto

dazugeben, mitdünsten

2dl Weisswein

ablöschen

Ca. 8dl Gemüsebouillon

nach und nach zugeben, ca. 30min köcheln lassen

200g Vacherin

dazu reiben

Salz, Pfeffer gemahlen

abschmecken

80g getrocknete Chirsi

40g Zucker

½ dl Balsamico weiss

Chirsi, Zucker, Balsamico und Weisswein aufkochen

1 dl Weisswein

und auf 1/3 der Flüssigkeit reduzieren

1 ¼ dl Gemüsebouillon

1 TL Maizena

in Bouillon auflösen, zugeben, leicht eindicken

Salz, Pfeffer gemahlen

abschmecken

Laubfrosch auf Rotweibirnen nach Janis Wicki (8 Wickel für ca. 4 Portionen)

8 Mangoldblätter

entstielen, Stiel fein hacken, Blätter ca. 30sec in reichlich Salzwasser blanchieren, abschöpfen und abschrecken.

1 Handvoll Walnüsse

grob hacken, in einer Pfanne trocken rösten

1 EL Butter

zugeben

1 kleine Zwiebel

fein hacken, zugeben

2 Knoblauchzehen

fein hacken, zugeben, dünsten bis die Butter braun

2 ¾ dl Gemüsebouillon

ist, mit Bouillon ablöschen und aufkochen

50g Polenta, grob

einrieseln und ca. 10min auf kleiner Stufe köcheln

150g Blauschimmelkäse

fein hacken, zusammen mit den gehackten Mangoldstielen und dem Öl vermengen.

2 EL Walnussöl

Polentamasse mit einem Löffel portionenweise in die Mitte der Mangoldblätter geben, zu Päckchen wickeln.

Etwas Butter

Die «Laubfrösche» in eine eingebutterte

1 dl Gemüsebouillon

Gratinform setzen, mit Bouillon übergiessen und bei 200Grad Umluft 20min backen. Gelegentlich mit Saft übergiessen, damit sie nicht austrocknen.

3 dl Basler Rotwein

1 Sternanis, 2 Nelken, ½ Zimtstangen

20g Zucker



1 EL Honig
2 Conference-Birnen

Wein mit Gewürzen, Zucker und Honig aufkochen.
evtl. schälen, vierteln und entkernen, zum Sud geben,
bei niedriger Temperatur ca. 60min köcheln. Im Sud ab-
kühlen lassen. Birnen herausnehmen, Sud reduzieren bis
zu einer sirupartigen Konsistenz. Birnen in feine Scheiben
schneiden, als Fächer auf Teller legen.
in feine Scheiben schneiden
«Laubfrösche» zu Birnen legen, mit Nüsse und Blüten
bestreuen.

2 schwarze Nüsse
1 Handvoll Wiesenschaumkrautblüten

Ackerbohnen mit Topinambur-Chips nach Sandra Knecht (4 Portionen)

10g Butter
500g Ackerbohnen

in Pfanne schmelzen
schälen, kurz andünsten, mit Wasser aufgiessen bis Boh-
nen knapp bedeckt sind. Weich aber noch bissfest ko-
chen, Wasser abgiessen.
auspressen
Kerne herauslösen, mit noch heissen Ackerbohnen mi-
schen.

½ Zitrone
½ Granatapfel

Olivenöl
Ca. 8 kleine Topinambur

gut waschen, in feine Scheiben hobeln, mit Olivenöl in
Schüssel verrühren, im Backofen bei 180 Grad 10min
goldbraun backen.
Ackerbohnen auf Teller verteilen, mit Topinambur-
Chips, Salz und Öl garnieren.

Fleure de Sel
Leindotteröl

Erbsenstampf auf Randenbeet nach Janis Wicki (4 Portionen)

Randenscheiben

1 faustgrosse rote Rande
1 faustgrosse gelbe Rande

Randen gut waschen, beide Randen auf einem Blech
bei 200 Grad in der Ofenmitte ca. 45min backen. Kurz
auskühlen lassen, warm schälen und dann möglichst
dünn hobeln.

½ dl Apfelbalsam
Ca. 2 cm Ingwer

Randen marinieren, locker auf vier Teller verteilen.
mit einer feinen Raffel darüber reiben
abschmecken

Salz

Erbsenstampf

2-3 EL Rapsöl
1-2 kleine Schaloten
200g Erbsen, frisch oder aus dem Glas

in Pfanne geben
grob hacken, andünsten
frische Erbsen ca. 7min weich dünsten, Erbsen aus dem
Glas kurz erwärmen
abschmecken, noch heiss mit der Gabel zerdrücken, auf
die Randen verteilen.

Salz, Pfeffer gemahlen

Randenblätter
Erbsenspargelsprossen
Rapsöl

fein schneiden
mit Randenblätter die Teller garnieren
etwas darüber träufeln



Dessert

Die Region Basel ist bekannt für die vielen Kirschbäume, aber auch viele andere Obstsorten sind in den schönen Obstgärten vertreten. Kombiniert mit Gewürzen, mit welchen schon früh in Basel gehandelt wurde, entstehen so leckere regionale Desserts.

Einkorn-Griessköpfchen mit Kompott aus getrockneten Mirabellen nach Maya Mohler (6 Förmchen)

8dl Milch	in Pfanne giessen
1 Prise Salz	zugeben
1 Vanilleschote	längs aufschneiden, ausschaben, beides zugeben
2 EL Zucker	zugeben, alles zusammen aufkochen
100g Einkorngriess/Dinkelgriess	unter Rühren einrieseln lassen, auf kleiner Stufe 10-15min rührend köcheln, Förmchen füllen.

Kompott

2 ½ dl Süssmost	
2 ½ dl Weisswein	
2 EL Zitronensaft	
2 EL Zucker	
¼ Zimtstange, 1 Prise Nelkenpulver	
1 Prise Kardamompulver	alles zusammen in einer Pfanne aufkochen, einige Stunden oder über Nacht quellen lassen
200g getrocknete Mirabellen	Kompott nochmals aufkochen, 10-15min köcheln, bis die Früchte den gewünschten Biss haben, Zimtstange herausnehmen. Maizena nach Belieben mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, zugeben, nochmals aufkochen.
1 TL Maizena	

Bratapfel mit Buttemost-Crème nach Janis Wicki (4 Portionen)

4 Scheiben Toast oder Brioche	auf einem Gitter bei 200 Grad ca. 3-4min backen
4 Boskop-Äpfel, gleich gross	waschen, Kerngehäuse ausstechen, ca 1-2 cm Deckel abschneiden, beiseitelegen.
2dl Apfelschnaps oder 1dl Apfelsaft und 1 dl Wasser	darüber giessen und bei 200 Grad ca. 30min vollständig weich backen, 5min vor Ende den Deckel wieder aufsetzen. Flüssigkeit abgiessen, Äpfel, nicht ganz bis zur Schale, aushöhlen, Fruchtfleisch zur Flüssigkeit geben. Mit Honig zu Mus drücken.
2 EL Honig	grob hacken, trocken rösten
100g Haselnüsse	Zucker und Wasser zu Nüssen geben und bis zur gewünschten Farbe karamellisieren. Auf einem Backpapier verteilen.
100g Zucker	
1dl Wasser	
150g Buttenmost	Buttenmost mit Zucker aufkochen, auskühlen lassen
150g Zucker	zu Buttengelée geben, glattrühren
200g Blanc battu	

Die ausgehöhlten Äpfel abwechselnd mit Apfelmus, Buttenmost-Crème und karamellisierten Haselnüssen füllen. Von der restlichen Crème und Apfelmus auf 4 Teller streichen, Toast/Brioche darauflegen, Apfel mit Deckel darauf platzieren und mit restlichen Haselnüssen dekorieren.



Aronia-Läckerli nach Maya Mohler (ca. 36 Stück)

300g Dinkel- oder Weizenmehl

1 TL Backpulver

200g Honig

100g Zucker

1 EL Zimt

1 Prise Nelkenpulver

1 TL Muskatnuss, frisch gerieben

100g getrocknete Aroniabeeren

100g Baumnüsse

½ dl Kirsch

in Schüssel mischen.

Honig und Zucker in Pfanne erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

dazu geben

dazu geben

dazu geben

nach Geschmack grob hacken oder ganz lassen, grob hacken, Beeren und Nüsse dazu geben.

Zusammen mit Zuckermasse zur Mehlmischung geben, gut durchkneten, sofort weiterverarbeiten.

Teig mit Mehl bestäuben, auf einem eingefetteten Blechrücken ca. 8mm dick auswallen. Mind. 1 Stunde oder über Nacht trocknen lassen. Bei 180 Grad Umluft 15-20min backen.

75g Zucker

½ dl Wasser, evtl. mit einem Schuss Kirsch

Zuckerwasser aufkochen, ca. 5min zu Sirup einkochen.

Das noch warme Gebäck sofort glasieren, danach in 3x4cm grosse Läckerli schneiden, vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.