

Engel

Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Bruno Ritter, Gastgeber



Novembermenu

im Hotel Engel, Dornach
alles inklusive

Amuse-Bouche, dazu servieren wir *Mont-sur-Rolle* «*Domaine Rosset*» AOC J.-P. & Ph. Rosset

Salatbuffet

Hummerperlen auf Sakuraspargel mit Kernen-Florentinerchips, Seehaseneroggen an einer Wasabi-Vinaigrette

Cappuccino von Steinpilzsuppe mit Champagnerschaum

Cassis-Sorbet

Schweinsfiletmedaillon «Provençale» im Filoteig Trüffelsauce, Venere-Risotto und Babykarotten

Tilapia-Rückenfilet «Provençale» im Filoteig Erbsensauce, Venere-Risotto und Babykarotten

Gemüseprovençale mit Reblochonkäse im Filoteig Tomatensauce, Venere-Risotto

dazu servieren wir *Beaune 1er Cru* AOC Paulin Arnaud

Dessertbuffet

Wein, Kaffee und Mineral inbegriffen. Fr. 79.50 p. Person
Vegetarische Variante Fr. 71.50

Zusammenarbeit mit Kaufmann Wine & Drinks

Kaufmann
Wine & Drinks
since 1968 40 Jahre

Reservierungen unter:
Tel. 061 705 04 04
www.hotel-engel.ch

An Sonn- und Feiertagen
ab 15.30 Uhr geschlossen!

Weitere Gastro-Tipps
finden Sie unter
www.regioaktuell.com

MAUROS BEIZETOUR



Von Riesencrevetten, Mistkratzerli und einem besonderen Buch

Es gibt sie noch, die Lokale, in denen man ansprechend essen kann. Und zu vernünftigen Preisen. Orte, wo noch richtig gekocht wird und Büchsen und Halbfertig-Produkte ein Fremdwort sind.

Seit langer Zeit waren wir wieder einmal im «**Stadtkeller**». Das Lokal an der Schiff-lände bereitet sich, wie jedes Jahr, auf die Weihnachtsshow vor (Sie sollten Tickets jetzt schon bestellen, sonst verpassen Sie Einiges!) – aber deswegen gingen wir nicht hin. Wir hatten ganz einfach Lust auf etwas Gutes. Wir bestellten bei der charmanten Oli und dem nicht minder aufmerksamen Charly (die beiden sind schon seit Jahren im Stadtkeller tätig, was ein gutes Zeichen für den Patron ist) das Hit-Menü. Es bestand aus einem ausgezeichneten Curry-Reis mit Ananas-Stückchen und einer halben Armee perfekt zubereiteter Riesencrevetten. Man muss schon eine Menge Hunger haben, um diesen Teller leerzuessen. Und am Schluss hätte es sogar noch ein Dessert gegeben. Übrigens: Seit Jahren gibt man sich hier Mühe, dem Gast Währschafes und Modernes



Stadtkeller am Fischmarkt

aufzutischen. Mit Erfolg. Der «**Stadtkeller**» ist immer eine Reise wert. Vor allem jetzt, wo man cremiges Raclette und Kartoffeln zu einem unverschämte günstigsten Preis geniessen kann. Einen Ausflug wert ist auch der «**Sternen**» in Allschwil. Die klei-

ne, herzige Beiz entwickelt sich immer mehr zu einem Treffpunkt für Gourmets und solche, die es werden wollen. Italiens Küche ist Trumpf, aber es gibt auch einige Spezialitäten, die man ausprobieren sollte. Zum Beispiel Mistkratzerli. Die auf-



Sternen in Allschwil

merksame und fachkundige Bedienung meinte: «Sie müssen aber rund 40 Minuten warten, denn wir bereiten alles frisch zu.» Wir warteten gerne auf das kleine Hühnchen, das kross gebraten, gut gewürzt und saftig von einer köstlichen Kartoffelbeilage begleitet wurde. Lobenswert!

Diese Kolumne hier ist nicht gerade der richtige Ort, um Bücher vorzustellen. Ich tue es dennoch, weil mir das Werk «**Anonyme Köche**» (Gräfe und Unzer) in die Hände fiel. Der Autor hört auf den wohlklingenden Namen Claudio Del Principe. Nobler gehts wohl nicht... Aber der Mann ist sich nicht zu schade, Texte und gar Fotos des Buches selbst herzustellen. Was Sie erwartet? Furiose Koch-Geschichten und Rezepte eines kulinarisch Besessenen. Was er zum Beispiel über die Herstellung von Fond zum Besten gibt, ist Spitzenklasse. Und er macht sich so seine eigenen Gedanken

über das japanische Kobe-Beef, über die Linzertorte sowie über die Machart eines Fleischsugos. Dieses Buch sollten sich hier in der Region einmal einige Köche zu Gemüte führen, es ist echt empfehlenswert und mit einem Augenzwinkern geschrieben.

Nicht nur Claudio Del Principe scheint ständig auf der Suche nach dem Reellen und Einfachen zu sein. Auch andere suchen die naturbelassenen Produkte, die nicht verfälscht, gepanscht oder sonstwie verändert werden. Wenn Sie einmal in **Binningen** sind und Lust auf Sizilien haben: Im kleinen, aber feinen «**Vinci e sapori**» an der Oberwilerstrasse finden Sie alles, was die «**trinacchia**» (so nennen die Einheimischen Sizilien) so liebenswert macht.

Wir besuchten die «**Rebe**» an der **Hammerstrasse**. Seit ein paar Wochen beherrschen dort zwei Brüder, einer in der Küche, der andere bei den Gästen, das Geschehen. Die Karte ist knapp gehalten, dafür mit echten Trouvaillen bestückt. Wir assen einen würzig angemachten gemischten Salat, der wie ein Kunstwerk daherkam. Dann folgte ein Türmchen aus Solefilet und Lachs auf einem Bett von Kichererbsen-Mus. Alles hübsch angerichtet und wirklich ausgezeichnet. Natürlich kann man dort auch die berühmten «**Rebe**»-Würstli oder ein Kalbsteak oder ein Wienerschnitzel geniessen, aber man sollte den Mut haben, etwas Neues auszuprobieren. Ein Ort, den man sich merken muss: Küche, Bedienung und Lokal sind absolut in Ordnung – und auffallend viele junge Gäste!

Bis zum nächsten Mal.
m.paoli@gtsverlag.ch