

# Mit Basilikum und Minze den Sommer strecken

**Einfache Tipps von Sterneköchen** Tanja Grandits und Rico Zandonella verraten, was Sie mit den intensiv schmeckenden Küchenkräutern zubereiten können.

**Daniel Böniger**

Ob Mojito mit Minze, ob Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum – es gibt kaum ein Kräutlein auf dem heimischen Balkon, das den Sommer mehr verkörpert als diese zwei. Dass damit aber noch ganz andere Gerichte und Getränke zubereitet werden können, zeigen Tanja Grandits und Rico Zandonella.

## Wofür verwenden Sie Basilikum und Minze?

Für Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel gehören die beiden Kräuter zu ihren «Alltime Summer Favourites», wie sie sagt: Aus Basilikum und frischen Beeren macht sie einen sommerlichen Fruchtsalat. Mit Minze («sie hat kulinarisch reinste Zauberkraft») aromatisiert sie ihre Currys: «Denn sie sorgt darin für ein kühlendes Gegengewicht zu den scharfen Zutaten.»

Rico Zandonella vom Rico's in Küsnacht ZH schlägt für das Basilikum einen sardischen Tomatensalat vor: Man verarbeitet dafür das Kraut mit Olivenöl, etwas Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Pinienkernen und ganz wenig Parmesan zu einem klassischen Pesto. Dieses wird über sommerlich süsse Tomaten geträufelt. «Aber bitte keine Zwiebeln dazu, sie machen sonst das Aroma kaputt.» Zandonella serviert diese Vorspeise mit frischer Focaccia.

Bei der Minze schlägt der Zweisternkoch ein asiatisch inspiriertes Gericht vor, nämlich einen Glasnudelsalat. Hierfür werden die kalten Nudeln mit einer Sauce aus Minze, Sojasauce und Zitronensaft mariniert. Ergänzt wird mit Meeresfrüchten oder Gemüse, ganz nach dem persönlichen Gusto. «Wie wäre es etwa mit grillierten Jakobsmuscheln?»

## Überraschende Kombinationen mit Minze und Basilikum?

«Was ich persönlich nicht mag, ist die Kombination von Minze und dunkler Schokolade», antwortet Rico Zandonella. Was er aber derzeit auf der Karte habe, sei ein Dessert mit Zitrone, Basilikum und Wacholder. «Daheim könnte man den Dreiklang ja mit einer Kugel Zitronensorbet, ein paar feinen Blättern Basilikum und einem Spritzer Gin hinbekommen.»



«Frisch geschnitten sollten sie sein», findet Zweisternchef Rico Zandonella: Basilikum und Minze. Foto: Getty Images

## Zweimal zwei Sterne: Tanja Grandits und Rico Zandonella



Foto: Dominik Plüss

**Tanja Grandits** kocht im Restaurant Stucki Basel auf höchstem Niveau. Sie ist mit 19 «Gault Millau»-Punkten und zwei «Michelin»-Sternen ausgezeichnet; bekannt ist sie zudem für die nachvollziehbaren Rezepte in ihren Kochbüchern.

Tanja Grandits ist im Gegensatz zum Küchenchef aus Küsnacht ein regelrechter Fan von Schokolade und Minze: «Eine klassische Kombination in der Küche, die mich immer wieder in meinen Kreationen inspiriert.» Man kön-



Foto: David Baer

**Rico Zandonella** steht in Küsnacht bei Zürich in der ehemaligen Kunststuben von Horst Petermann am Herd, er nennt 18 Punkte und ebenfalls zwei Sterne sein eigen. Sei es die Einrichtung, seien es die Gerichte – bei ihm hat alles ganz viel Stil. (boe)

ne Minze aber auch zusammen mit Gurken, Feta und Granatapfelkernen zu einem Salat verarbeiten.

Aus Basilikumblättern kocht sie (zusammen mit Zucker und Leitungswasser) einen Sirup –

und diesen kombiniert sie mit nichts mehr als mit Mineralwasser: «Ein Sommerdrink, der seinesgleichen sucht.»

## Was gilt es bei den Kräutern sonst noch zu beachten?

«Basilikum darf keinesfalls gehackt werden», sagt Tanja Grandits, «sondern nur mit einem scharfen Messer wiegend geschnitten.» Ansonsten werde das Kraut schwarz, das Aroma leide ebenfalls.

Stimmt es denn, dass man den Basilikum möglichst nicht erhitzen sollte und am besten erst zuletzt in warme Gerichte gibt? Der Tessiner Koch Zandonella verneint dies – und verrät ein geradezu bestechendes Rezept für eine Basilikum-Spinat-Sauce, die nicht nur ins Risotto passt, sondern auch ganz hervorragend zu gebratener Pouletbrust: In einer Pfanne mit etwas Olivenöl werden gehackte Schalotten erhitzt, hinzu kommen Frühlingsspinat und frischer Basilikum. Mit etwas Gemüse- oder Geflügelfond wird abgelöscht, dann lässt man

das ganze etwa zwanzig Minuten köcheln und püriert es: «Schliesslich kommt noch etwas Rahm hinzu. Glauben Sie mir, das taugt sogar als Sauce zu Spaghetti.»

Was ihm bezüglich der Minze zentral scheint: «Man muss bei der Dosierung unglaublich vorsichtig sein – viel zu schnell nimmt das frische Aroma sonst überhand.»

## Wie erkenne ich Qualität bei den Kräutern?

Tanja Grandits zählt die vielen Basilikumsorten auf, die es gibt. «Am liebsten ist mir die Sorte African Blue, die auch vor unserem Restaurant gedeiht.» In einem Punkt sind sich die beiden Sterneküchenchefs nämlich mehr als einig: Bei beiden Kräutersorten gilt das Prinzip «je frischer, desto besser».

Rico Zandonella findet, dass die Grösse der Pflanzen kein Qualitätskriterium sei. Er rät aber dazu, gleich zu Beginn des Kochens die kleinen Blätter für die Dekoration abzuknippen:

«Sie sind auf dem fertigen Gericht um Längen dekorativer.»

## Wie bewahrt man Minze und Basilikum auf?

Die Stiele der Minze werden am besten wie ein Blumenstraus in ein nasses Haushaltspapier gewickelt und dann in einem hohen Einmachglas mit geschlossenem Deckel aufbewahrt. So bleibt das Kraut bis drei Tage lang frisch: «Und jedes Mal, wenn man das Glas öffnet», so Zandonella, «springt einem das Minze Aroma fast entgegen.»

Für den Basilikum rät er ebenso wie seine Kollegin in ihren Kochbüchern zur Zubereitung eines Öls: Dafür wird Olivenöl erhitzt, Basilikum und vielleicht etwas rosa Pfeffer (ein Geheimtipp von Zandonella) hineingegeben. In einem geschlossenen Behältnis drei Tage lang ziehen lassen und schliesslich abgieben. Und was kann man mit dem aromatisierten Öl machen? «Zu allen Gerichten mit Frischkäse passt ein solches Öl einfach perfekt», so Tanja Grandits.

## Letztes Training vor der Weltmeisterschaft der Bierexpertinnen

**Biersommeliers** Probieren, beschreiben, performen: Stippvisite beim Abschlusstraining der Schweizer Nationalmannschaft.

Die Stimmung erinnert an ein heiteres Treffen des Turnvereins. Nach dem Training. Sie ist freundschaftlich, wohlwollend, und immer flackert irgendwo ein Witz auf. Es ist einer dieser schwülen Abende, die man am besten in der Gartenbeiz verbringt. Die Runde, die sich heute in Wettingen AG eingefunden hat, trinkt ihr Bier im Eventraum der lokalen Brauerei. Sieben von ihnen gehören zur Nationalmannschaft der Biersommelières und Biersommeliers und absolvieren das vierte und letzte Training vor der Weltmeisterschaft in München vom 11. September. Dort müssen sie unter-

anderem eine Theorieprüfung ablegen, Fehleraromen erkennen oder Lebensmittel vorschlagen, die zu den Bieren passen, in der Fachsprache «Foodpairing».

Petra startet. Nachnamen werden keine genannt – das Publikum besteht ebenfalls aus Biersommelières, man kennt sich sowieso. Sie lobt das «wunderschöne» Red Ale, das ihr zugestellt wurde, die Uhren an der Wand ticken leise, aber erbarungslos. Fünf Minuten haben die Finalistinnen und Finalisten Zeit, das ihnen zugestellte Bier (die Flasche oder die Büchse öffnen sie selber) zu beschreiben. Die sind schnell um. «Ein herz-

liches Prost, und es soll gälte», sagt Petra und tritt ab.

Die Bierpräsentation ist die Paradedisziplin für einen Sommelier, ein Indian Pale Ale, ein Lager oder ein Stout? Was gibt es über die Brauerei zu sagen, wie schmeckt es, was isst man dazu? Bei einem Samichlausbier schlägt Vize-Schweizer-Meister Gregor vor: ein Schoggiküchlein mit flüssigem Kern. Die Röstaromen, die dem Gebräu fehlen, würden einen tollen Kontrast darstellen.

Schweizer Meister Giuliano liefert seine Performance auf Italienisch ab. Das Wort «amaro»

(bitter) ist mehrmals zu hören, was in Bezug auf Bier ja nichts Schlechtes heissen muss. Überhaupt tönt der Vortrag Giulianos so, als ob er über ein Landschaftsbild reden würde, das ein betrunkenen flämischer Meister in der Toskana einst gemalt hat. Man muss nicht alles verstehen, um zu verstehen. Das sieht auch die Jury so: «Man hängt dir an den Lippen», bekommt der Tessiner zu hören. Er erzähle Geschichten, und das sei schön.

## Weltreise unterbrochen

Ein beliebtes Wort, «schön», es wird ständig gebraucht. Täuschen lassen darf man sich da-

von jedoch nicht: Die Schweizer Nationalmannschaft nimmts – im Gegensatz zu anderen – ziemlich ernst. Ziel ist der WM-Titel. Die Chancen sind intakt, das ist aus den Jurykommentaren herauszuhören («Präsentation war rund», «das Foodpairing sackstark»).

Wie seriös es die Mannschaft nimmt, zeigt das Beispiel der Schwestern Petra und Cindy Elsenbast aus Luzern: Sie haben ihre Weltreise immer wieder unterbrochen – für Trainings und die WM in München. Dann geht es weiter nach Südamerika. Auf zu neuen Bieren, die irgendwann

irgendeinem Gast angepriesen werden wollen.

Zuerst aber wird noch ein wenig trainiert. Und nach den guten Sprüchen gesucht. Einer der Finalisten, Claude Preter, dem nichts mehr einfällt zu seinem Bier, obwohl noch 30 Sekunden übrig bleiben, sagt: «Ich trinke, um Zeit zu schinden. Ein alter Trick der Biersommelières.»

Die Jury lobt, Gelächter, die Uhren ticken. Es soll gälte.

## Nina Kobelt

Der Final wird auf der Facebook-Seite der Getränkeschule Doemens live übertragen.