



13.15 Uhr: Die alte Brotschneidemaschine steht nie still. Das knusprige Ruchbrot stammt vom Bäcker nebenan.



13.30 Uhr: Politisieren, fachsimpeln, diskutieren oder einfach nur tratschen – nach dem Essen steigt der Lärmpegel.



13.45 Uhr: Die Speisekarte wechselt täglich. Genossenschafter Andreas Flückiger weiss das zu schätzen.



13.50 Uhr: Eine Extra-Portion Kartoffeln wird gewünscht. Im «Baseltor» gibts Portionen von S (klein) bis XL (extra gross).



VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Arancini

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis z.B. Arborio
- 1/2 Briefchen Safran
- 2 dl Weisswein
- 6 dl Hühnerbouillon heiss
- 2 EL Butter eiskalt
- 2 EL Pecorino gerieben

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 100 g Mozzarella
- 20 getrocknete Tomaten
- 20 g Rucola oder Basilikum
- 50 g Gartenerbsen aufgetaut
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat zum Abschmecken
- 1 Ei
- Mehl zum Wenden
- Paniermehl zum Wenden
- Erdnussöl zum Frittieren

1 Zwiebel und Knoblauch hacken. Im Öl glasig andünsten. Reis und Safran dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. 1/3 der Bouillon dazugiessen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Nach und nach die restliche Bouillon dazugiessen und weitergaren, bis der Reis weich ist. Butter und Pecorino darunter rühren. Auskühlen lassen.

2 Zum Fertigstellen den Mozzarella in 0,5 cm kleine Würfel, Tomaten in feine Streifen schneiden. Rucola hacken. Alles mit den Erbsen unter den Risotto mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse in 8–12 Portionen teilen und

mit feuchten Händen zu ovalen Küchlein formen. Ei aufschlagen. Küchlein im Mehl wenden. Abklopfen. Zuerst in Ei und dann in Paniermehl wenden. Zum Servieren in 170 °C heissem Öl goldbraun frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiss servieren.

Im «Baseltor» werden zu den Arancini gedünstete Gemüse, gebratene Pilze und Tomatensauce serviert.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten + auskühlen lassen

Die Rezepte wurden dem Stil der SAISON-KÜCHE angepasst und mit dem Einverständnis des Küchenteams vom «Baseltor» für den Privathaushalt leicht modifiziert.

DESSERT

Joghurtnocken

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine
0,5 dl Vollrahm
240 g griechischer Joghurt
nature
200 g Magerquark
50 g Zucker

HIMBEERSAUCE:
200 g Himbeeren *aufgetaut*
1 TL Zitronensaft
3 EL Puderzucker

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm steif schlagen. Restliche Zutaten in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken und in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. 2 EL Joghurtmasse dazurühren und alles rasch unter die restliche Joghurtmasse mischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2 Zum Servieren für die Sauce Himbeeren mit Saft und Puderzucker mixen. Durch ein Sieb streichen. Masse mit dem Glaceportionierer in Schalen anrichten. Sauce darüber geben und Dessert sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
 + mindestens 2 Stunden kühl stellen



14.00 Uhr: Nach dem Essen lohnt sich ein Gang durch Solothurns Altstadt. Das «echte» Baseltor ist gleich nebenan.



Nachmittags: Zeit, bei einem Stück hausgemachtem Kuchen das vielfältige Angebot an der Tafel zu studieren.



Feierabend: Ausklang bei einem kühlen Bier oder einem der edlen Whiskys?

RESTAURANT HOTEL BASELTOR

Hauptgasse 79
 4500 Solothurn
 Tel. 032 622 34 22
 Fax. 032 622 18 79
 www.baseltor.ch
 Täglich geöffnet

Preise:

Cima di rapa CHF 8.50
 Spaghetti mit Artischocken
 CHF 16.50*/20.–
 Arancini CHF 18.–*/22.–
 Tajine CHF 26.50
 Joghurtnocken CHF 9.–

*kleine Portion, über Mittag erhältlich