

FOTOS: ALEX BUSCHOR



DIE KÖCHIN

Pia Camponovo, 47, in Baden AG aufgewachsene Tessinerin, verdingte sich nach der Matur als Kochgehilfin zu Lucia, einer damals berühmten Tessiner Köchin in Cureglia, die sie in die Geheimnisse der mediterranen Küche einweihete. Vor 25 Jahren kam Pia Camponovo nach Solothurn in die Genossenschaftsbeiz Löwen, aus der 1992 das «Baseltor» entstand.

KNUSPRIGE HÜLLE: Der Krautstiel wird zuerst blanchiert und danach im Bierteig gebacken.

ZUTATEN

für 4 Portionen

- 400 g Krautstiele, nur weisser Teil

Bierteig:

- 2 Eier, getrennt
- 50 g Mehl
- 30 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet
- 1 dl Bier
- Salz, Pfeffer
- 1 l Erdnussöl

Krautstiel in Nusskruste

ZUBEREITUNG: Weisse Teile der Krautstiele in Rechtecke schneiden. Das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren. Den Bierteig zubereiten: Eigelb, Mehl und Haselnüsse sowie Bier, Salz und Pfeffer gut vermischen. Eiweiss steif schlagen und darunterziehen. Das Erdnussöl in einem grossen Topf – etwa im Wok – erhitzen. Das Gemüse in den Teig tauchen und im heissen Öl knusprig backen. Mit der Schaumkelle herausheben und

auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Sofort servieren oder auf ein Backblech legen und vor Gebrauch im 220 Grad heissen Backofen nochmals erwärmen.

Dazu passen Saisongemüse sowie Tomatensauce und Polenta oder neue Kartoffeln.

Tipps: Die grünen Teile des Krautstiels für Gemüsebouillon brauchen. Haselnuss-Allergiker können auch Mandeln verwenden.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten KOCHZEIT: 15 Minuten SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

Rezepte zum Sammeln DIVERSES

vom Restaurant Baseltor in Solothurn



RESTAURANT

Restaurant und Hotel
Baseltor
Hauptgasse 79
4500 Solothurn
Tel. 032 622 34 22
www.baseltor.ch
Geöffnet 9–23.30 Uhr,
Sonntagmittag
geschlossen.

Das Haus aus dem 17.
Jahrhundert, vis-à-vis der
St.-Ursen-Kathedrale, wurde
1992 renoviert. 100 Plätze in
Beiz und Saal, dazu Lounge
und Boulevard.

ERFRISCHENDE KOMBINATION:

Zum Schluss erhält
das gegarte Poulet-
fleisch eine cremige
Basilikumsauce.

ZUTATEN

für 4 Portionen

- 6 Pouletschenkel, ausgebeint
- 6 Peretti-Tomaten, enthäutet, oder Pelati mit Saft
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- wenig Rahm

Pollo al Basilico

ZUBEREITUNG: Pouletschenkel in je 4 Stücke zerteilen. Tomaten längs in Schnitze schneiden. Die gehackte Knoblauchzehe in Olivenöl anrösten, Tomaten mit etwas Saft beifügen und 5 Minuten einköcheln lassen und in eine Gratinform verteilen. Pouletstücke mit Salz und Pfeffer würzen und darauflegen. Im auf 180 Grad

vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen lassen.

Basilikumblätter mit etwas Olivenöl mixen, wenig Rahm darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Sauce vor dem Anrichten übers Pouletgericht geben. Zu diesem Gericht passen Blattspinat und Risotto.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten KOCHZEIT: 25 Minuten SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

