



stehenden QR-Code.

als besonders gesund. Dem Glauben an die Heilkraft von Leinöl ist es wohl zu verdanken, dass man unterdessen in jedem grösseren Supermarkt zwischen verschiedenen Sorten wählen kann.

oder in «Food» von Waverley Root einen Eintrag bekommen. Und dies, obwohl es doch ein eigenes, angenehm herbes Aroma hat, das an exotische Nüsse oder getrocknetes Gras erinnern kann

tritt haben, wird das Leinöl nur in wenigen Regionen kulinarisch verhandelt. Im Osten Deutschlands (Lausitz, Sachsen, Schlesien) etwa, wo man traditionell Quark mit Leinöl konservierte und diese

Mit Schnittlauch bestreuen (im März alternativ mit Bärlauch). Dazu passen ein Frischkäse und Brot.

Samuel Herzog (Text und Bild),
Susanne Vögeli (Rezept)

Als «buona forchetta» bezeichnete mich einmal zufrieden nickend ein Sizilianer, während ich mich mit Verve über eine von ihm zubereitete Milz hermachte: Die «gute Gabel», in Italien ein Attribut für (Alles-)Esser mit viel Appetit, ist mir bis heute als Kompliment lieb. Und die Episode klingt an beim Besuch des Lokals «La Fourchette» im lebendigen Matthäus-Quartier von Kleinbasel, das gastronomisch weniger elaboriert unter-

Valentin Brotbek als kundiger Kellner und Sommelier schmeissen den Laden ohne zusätzliches Personal. Die beiden haben unter der Vorpächterin im Lokal gearbeitet und es Mitte 2020 übernommen sowie umgestaltet. Die Pandemie sabotierte ihre Startphase, doch seit zwei Jahren läuft es rund.

Wir starten mit einem erstklassigen Crémant d'Alsace (Fr. 9.-); er paart sich mit hausgemachtem Lavendelsirup zur Spritz-Spielart (Fr. 10.-), die das Original in den Schatten stellt. Bestellt wird nicht à la carte, es gibt eine Tour in sieben Etappen: «Coup de la Fourchette» nennt sich das, mit dem Untertitel «einmal alles» und zum moderaten Preis von 72 Franken. Welche Verheissung für Allesesser!

Die Tour beginnt mit hinreissend nahrhafter Focaccia zu prima gelungenen, nicht überfermentierten Mixed Pickles zum Teilen: knackig und schön ausbalanciert zwischen Süsse und Säure. Der haufenweise darüber verteilte Dill, dieses aufdringliche Kraut, lässt sich klaglos wegräumen. In einer Spinat-Velouté badet ein Buchweizenknödel, der das Aroma bretonischer Galettes anklingen lässt. Und weiter geht's in einem Takt, der selbst für tempofeste Zürcher phasenweise etwas hoch ist.

TISCH ODER THEKE

Die Einkehr am Rheinknie

Von Urs Bühler

Rande kommt als Carpaccio und als Reduktion, Pastinakenblätter und Haselnussöl fügen sich gut ein, doch fehlt hier der Pep, ein Schuss Säure vielleicht. Ein leicht trockenes Sellerie-Sesam-Türmchen ist die vegetarische Alternative zur herzhaften Terrine vom Rind. Von diesem stammt auch das dünn geschnittene Siedfleisch an Ingwerbouillon, die dafür steht, dass die Küche die französische Tradition eher leicht interpretiert als mit schweren Saucen.

Der dazu servierte Riesen-«Gnocco» allerdings stellt unseren Ruf als Allesesser auf die Probe: Der zu kompakte Teigkloss schmeichelt weder unseren Augen noch unserem Gaumen. Dieser Teller geht denn auch nicht leer zurück – und die Küchenchefin reagiert souverän auf die nonverbale Botschaft: Sie erkundigt sich am Tisch nach dem Grund und betont, solche Rückmeldungen helfen ihr weiter.

Es folgt ein Höhepunkt auf einem Holzbrettchen: ein Teigboden, mit Bramata-Polenta zubereitet, darauf Crème fraîche, kandiertes Eigelb und Jungpflanzen. Gewöhnungsbedürftig ist nur die Platzierung als letzter Gang vor dem Dessert, der ebenfalls begeistert: kandierte Grapefruit auf Wachholder-Biskuit mit Korianderöl.

Glücklich machen uns auch die Empfehlungen des Sommeliers, der aus dem kleinen Angebot keine sperrigen Natur-, sondern zugängliche Bioweine bringt. Jeweils am letzten Mittwoch im Monat trumpft er unter dem Titel «Le Flaschenöffner» auf (Fr. 77.-): An einer langen Tafel werden dann sieben ausgesuchte Tropfen zu sieben Häppchen ausgeschenkt – das klingt auch ohne Geisslein oder Zwerge wie im Märchen.

Den Tipp für «La Fourchette» verdanken wir sinnigerweise der Publikation «800 x aufgegabelt»: Martin Jenni kürt sie in seinem Restaurantführer als seine «Beiz des Jahres 2023» und verleiht ihr das schöne Prädikat «so einfach wie wünschenswert».

Dieser fleissige Kenner liefert mit seiner Vorliebe für Bodenständiges eine willkommene Ergänzung zu den Punkten und Sternen, auch zu Gault Millau Schweiz, dessen Leiter Urs Heller im neuen «Aufgegabelt» mit einem (Eigen-) Lob zitiert wird: «Es gibt genau zwei verlässliche Chef- und Beizen-Scouts im Land. Den Jenni und den Gault Millau.» Über die Verlässlichkeit des Pneuhausführers lässt sich streiten; doch wenn der auf richtige Beizen spezialisiert ist, fress ich als Allesfresser keinen Besen, sondern eine ganze Besenbeiz.

RESTAURANT LA FOURCHETTE

Klybeckstrasse 122, 4057 Basel
Sonntag, Montag, Dienstag geschlossen
Telefon 061 691 28 28

wegs ist als die andere Flussseite mit Spitzenküchen von «Trois Rois» bis «Stucki».

Das kleine Lokal zieht im Dreiländereck alle möglichen Register der Frankophilie. Draussen gibt's eine Marquise, drinnen kitschfreien Bistrocharme mit blutrotem Boden und betriebsamer Atmosphäre. Geboten wird den maximal zwei Dutzend Gästen pro Abend ein Zwei-Personen-Stück: Die Französin Laetitia Oser als ausgebildete Köchin am Herd und ihr Geschäftspartner