

| NARONG CHALOENKLIN, KRONE BINNINGEN

Gebratener Tofu mit Thai-Basilikum



Die raffinierte Kombination von Gemüse und Gewürzen macht die thailändische Küche so einzigartig.

Luxushotel Hyatt Bangkok kochte er in der ersten Reihe der Hierarchie der «weissen Zunft». Bevor er den ersten Sprung Richtung Europa wagte, machte er in Marrakesch, dem Mekka der nordafrikanischen Küche, mit seinen fernöstlichen Kochkünsten Furore. Seit drei Jahren nun begeistert er das hiesige Publikum in der «Krone», dem Thai-Restaurant in der Binnerer Tramschlaufe.

Die Küche Thailands ist raffiniert und vielseitig. Und sie gilt als eine der besten der Welt. Warum es daher nicht mal mit einem einfachen Rezept selbst wagen, sind doch die Zutaten fast überall erhältlich.

Küchenchef Narong Chaloenklin hebt den schwarzen Wok, die tiefe asiatische Pfanne, mit einem Ruck aus der Bucht mit den Gasflammen und schwenkt ihn elegant nach vorne – zu spät. Aus der Pfanne lodert ein gelbroter Strauss züngelnder Flammen. Feiner, blauer Rauch steigt auf. «Sehen Sie», sagt der gross gewachsene Thailänder und lacht aus voller Kehle, «das passiert, wenn man das Öl im Wok zu heiss werden lässt»,

dreht sich um und ergreift eine frische, blitzblank gescheuerte Pfanne und giesst wieder reichlich Öl hinein. «In meiner Heimat verwenden wir auch oft Schweineschmalz zum Braten. Das gibt einen besonderen Geschmack, raucht aber auch viel schneller», erklärt er. «Hier in der Schweiz nehme ich zum Braten nur Pflanzenöl.»

Der 31-jährige Meister am Wok, Narong Chaloenklin, hat es bereits in seiner Heimat weit gebracht. Im

Raffinesse und Vielseitigkeit

Die thailändische Küche gilt als eine der besten der Welt, nicht zuletzt auch aufgrund ihrer Raffinesse und Vielseitigkeit. Ihr weites Spektrum reicht von der «modernen» Spielart der Region Bangkok bis hin zur eher deftigen und bäuerlichen Küche im Nordosten des Landes. Dazu kommen Einflüsse aus der naturbelassenen Esskultur des benachbarten Laos. Viele Grundmaterialien der Thai-Küche, wie etwa Gemüse und Kohl oder Salate, wachsen auch in unseren Breiten, desgleichen kennen wir in unserer Küche ebenfalls Gewürze wie Knoblauch, Ingwer und Chilischoten. Und da auch

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte zum fernöstlichen Repertoire gehören, ist es gar nicht abwegig, sich einmal selbst an den Herd zu wagen. Narong Chaloenklin: «Die meisten anderen wichtigen Zutaten, wie etwa Galgant, Zitronengras, Thai-Basilikum oder Bambussprossen, erhält man hier in recht grossen Sortimenten bei den Grossverteilern sowie in den grossen Asia-Shops in Basel beim Bahnhof SBB und an der Riehenstrasse», sagt der Küchenchef. Vieles davon ist schon fertig gemischt und gebrauchsfertig abgepackt. Und lacht: «Keine Angst also vor dem Chili!»

Tofu und Parfümreis

Tofu ist zwar einer der Hauptzutaten in der thailändischen Küche,

aber wer keinen Tofu mag, kann ihn ohne Weiteres durch Poulet- oder Rindfleisch ersetzen.

Bleibt nur noch die Frage, was man überhaupt als Beilage reicht. Die Antwort aus Thailand: «Gin khao», das thailändische Wort für «essen», heisst wörtlich «Reis essen». Reis ist die wichtigste Grundlage der Thai-Küche. Narong Chaloenklin empfiehlt daher: Parfümreis nature oder gebraten.

Gérard Wirtz

Restaurant Krone
Kittipon's Finest Thai Cuisine
Hauptstrasse 127, 4102 Binningen
Telefon 061 421 20 42
mail@kittipon-thai-restaurant.ch
www.kittipon-thai-restaurant.ch
Sonntag und Montag geschlossen.

Gebratener Tofu mit Thai-Basilikum

Zutaten

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
1 Bund Thai-Basilikum
1 bis 3 Chilischoten, fein geschnitten
2 Esslöffel Sojasauce
50 g Austernpilze, evtl. Champignons
100 g Tofu, gewürfelt oder in dicke Streifen geschnitten (Tofu kann durch Poulet- oder Rindfleisch ersetzt werden)
3 bis 4 Esslöffel Pflanzenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Öl in der Pfanne leicht erhitzen. Chili und Knoblauch gut anbraten. Tofu und Pilze hinzufügen und mischen. Sojasauce, Salz und Pfeffer dazugeben. Am Schluss den Thai-Basilikum daruntermischen.

Als Beilage reicht man Parfümreis nature oder gebraten.

Eleganz im Raum

Die Form ist oval, weich gerundet und schlichtweg elegant. Die Cocoon-Vase von Holmegaard ist eine elegante Zierde für Blumen, und mit ihrer klassischen Silhouette und den brillanten Farben wird sie zum besonderen Raumobjekt. Die Glasvase wurde von Peter Svarrer entworfen und ist mundgeblasen. Sie wird in den Farben Grau, Opal-weiss, Schwarz, Klar oder



FOTO: HOLMEGAARD

Rot sowie in drei verschiedenen Grössen angeboten. Der Preis bewegt sich zwischen 95 und 110 Franken.

Die Cocoon-Vase ist erhältlich bei:

Boutique Danoise,
Aeschenvorstadt 36,
4010 Basel
Telefon 061 271 20 20

www.boutiquedanoise.ch

I TROUVAILLE

Zum Bier die Frikadelle

Die Rheingasse als einstige Handwerkerhochburg bietet heute kulinarische Lebensqualität. Die dort domizilierte Fischerstube hat bereits mit der Gründung einer eigenen Hausbrauerei Basler Geschichte geschrieben. Das würzige «Uelibier» ist heute ihr Markenzeichen. Frikadelle auf dem Brett und Läberli, das Kleinbasler «Traditionsgericht», leben nach der Renovation



FOTO: PINO COVINO

Die Fischerstube in Kleinbasel.

weiter – perfekt als «Bödeli». Interessierte können auch den Brauern bei der Arbeit zusehen und nach der Führung eine Degustation geniessen.

Brauerei Fischerstube, Rheingasse 45, Mo bis Do 10.00 – 14.00 Uhr und 16.30 – 24 Uhr, Fr bis 01.00 Uhr, Sa 14.00 – 01.00 Uhr. www.uelibier.ch

Risotto und Gesang

Auf der Kleinbasler Seite gegenüber dem St. Johanns-Park lockt echte Italianità. Mamma Enza bietet nicht nur feine italienische Gaumengenüsse, sondern auch klassische italienische Gesangskunst aus dem Land der Operetten. So geniesst der Gast zum frühlinghaften Spargelrisotto auch die lieblichen Töne und das hohe C der Diva.

Trattoria Mamma Enza, Breisachstr. 73, Di bis Fr 11.30 – 14.00 Uhr und 18.30 bis 23.30 Uhr, Sa und Mo 18.30 bis 23.30 Uhr. www.mammaenza.ch



www.basel-restaurants.ch