

I PASCAL BRAND, RESTAURANT AESCHENPLATZ

«BLT-Burger» – ein besonderer Sommersnack



Der «BLT-Burger»: Ein leckerer Sommersnack, ohne grossen Aufwand zubereitet.

schiedenen Varianten von klassisch rund bis pfefferscharf, königlich angerichtet auf einer grossen Platte. Ganz besonders beliebt ist sein «BLT-Burger». Die Anspielung auf das gelbe Tram der «Baselland Transport», das hier Station macht, lässt ihn verschmitzt lächeln. «BLT» steht auf der Karte nämlich für die Beilagen «bacon, lettuce, tomato» – also Speck, Kopfsalat und Tomate.

«Beim Hamburger», sagt Küchenchef Brand, der selbst zwei Kinder hat, «kann übrigens die ganze Familie in die Zubereitung einbezogen werden.» Eine gute Gelegenheit, Kinder für das Kochen zu begeistern. Das Rüsten der Zutaten, das Mischen des Hackfleischs und Gewürzen und das Grillieren werden so zum gemeinsamen Familienerlebnis.

Das Hackfleisch sollte unbedingt frisch sein. Bei sommerlichen Temperaturen ist die Gefahr besonders gross, dass es schnell verderbt. «Kauft man es fixfertig zubereitet», rät Pascal Brand, «gehört es sofort in den Kühlschrank.» Als besonders praktisch haben sich dabei hygienisch abgepackte

Es muss ja nicht immer ein Steak sein. Nach diesem Sommermotto zeigt Pascal Brand, der welterfahrene Küchenchef im Restaurant «Aeschenplatz», wie man einen prächtigen Burger mit allem Drum und Dran für Garten oder Terrasse zubereitet.

Im Sommer ist die frische und schnelle Küche besonders gefragt. Kurze Garzeiten, erfrischende Zutaten und natürlich kulinarischer Genuss im Freien – auf der Terrasse oder im Garten – sind angesagt. Grillieren und Picknicken stehen dabei hoch im Kurs. Pascal Brand, der seit 1990 mit grossem Erfolg im Restaurant «Aeschenplatz» in Basel seine fünfköpfige Küchenbrigade dirigiert, weiss, dass man

auch ohne aufwändige Grillerei leckere Sommersnacks zusammenstellen kann. Etwa in Form eines selbst gemachten Hamburgers mit zahlreichen Beilagen.

Grillspass für die ganze Familie

Am Aeschenplatz ist «sein» Hamburger bereits ein Bestseller, und dies über alle Gästeschichten und Altersklassen hinweg. Ein Hit in fünf ver-

FOTOS: PINO COVINO

Portionen erwiesen, wie sie auch die Grossverteiler anbieten.

Passend mit allerlei Beilagen

Ob während seiner Lehre im berühmten «Aux trois poissons» in Colmar oder als Küchenchef in der Offiziersmesse der französischen Armee auf Tahiti, eines hat Pascal Brand gelernt: Fast alle Kinder lieben Pommes frites, jedoch nicht alle Erwachsenen. «Kein Problem», findet er, «Bratkartoffeln oder Pommes lyonnaises (mit Zwiebeln) passen ebenso gut als Beilage zum BLT-Burger.»

«Zum «Greenpepper Burger» im Restaurant «Aeschenplatz» werden denn auch schon mal Tagliatelle bestellt oder nur tagesfrisches Gemüse», erzählt er. «Passt auch bestens, ein sehr vielseitiges Gericht und daher weltweit auch so populär.»

Gérard Wirtz

Restaurant Aeschenplatz
4052 Basel
Tel. 061 271 38 55
www.aeschenplatz.ch
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag,
09.00–23.30 Uhr

BLT-Burger (bacon, lettuce, tomato)

Zutaten für einen Burger

200 g gehacktes Rindfleisch
20 g gehackte Zwiebeln
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Garnitur

1 Scheibe Speck
1 Blatt vom Kopfsalat
1 Tomatenscheibe
1 Brötchen (z. B. Sesam-Bun)

Zubereitung

Das Fleisch, die Zwiebel und die Gewürze sehr gut mischen und zu einem Burger formen. Den Burger auf dem Grill oder in der Pfanne mit etwas heissem Öl braten. Am besten

schmeckt er à point. Währenddessen auch den Speck knusprig braten. Das Brötchen aufschneiden und im Backofen, auf dem Grill oder 15 Sekunden im Mikrowellenofen erhitzen. Den fertigen Burger auf die eine Brötchenhälfte, die Garnitur direkt auf das Fleisch und zum Schluss die andere Brötchenhälfte darauf legen.

Nach Belieben mit Ketchup, Mayonnaise oder auch mit einem selbst gemachten Kräuter-Dip verfeinern.

Dazu passen Pommes frites, Bratkartoffeln, Pommes lyonnaises oder im Sommer ein schöner, grosser Salat.

Brillieren beim Grillieren

Der Mini BBQ Grill ist ideal für ein spontanes Picknick am Rhein, ein Grillfest im Garten mit der Familie oder eine Party auf Ihrem Balkon mit Freunden. Der Grill aus lackiertem Edelstahl verfügt über ein Kohlegitter, einen verchromten Grillrost, eine verschliessbare Haube mit Rosenholzgriff und eine Belüftungsregulie-



rung. Den BBQ Mini Grill gibts in den Farben Orange, Hellgrün, Rot, Pink, Blau, Lila und Schwarz. Gewicht: 4 kg, Länge: 30 cm, Höhe: 40 cm, Breite: 30 cm, Grillfläche: 27 cm, Preis: 110.– Franken. Erhältlich bei: Ambiente St. Alban, St. Alban-Vorstadt 17, 4052 Basel, Telefon 061 271 12 24

FOTO: SAGA FORM

I TROUVAILLE

Vegetarischer Hochgenuss

In der Stänzlergasse bei der Kinomeile überrascht das vegetarische Fast-Food-Restaurant «tibits» mit einem reichhaltigen Buffet. Hoch stehende, frische Kost mit über 35 hausgemachten Salaten, warmen Gerichten, Snacks und Gemüsen stehen im Angebot. Hinter dem «tibits» steckt das Restaurant



FOTO: PINO COWINO

Der Name ist abgeleitet von «tidbits», was auf Englisch «Leckerbissen» heisst.

«Hiltl», das seit elf Jahren bestehende und älteste vegetarische Restaurant der Schweiz.

tibits, Stänzlergasse 3, Mo 07.00 – 23.00 Uhr, Di bis Fr 07.00 – 24.00 Uhr, Sa 08.00 – 24.00 Uhr, So 09.00 – 23.00 Uhr. Bis 11.00 Uhr gibt es ein spezielles Frühstücksbuffet.

www.tibits.ch

Snacks beim Teddybär

Noch bis Oktober lockt das Puppenhausmuseum am Barfüsserplatz mit einer Sonderschau über Margarete Steiff, die für die Qualität ihrer Puppen und Stofftiere bekannt war. Wert auf Qualität legt man auch im Museumscafé, das man ohne Eintritt besuchen kann. Auf seiner interessanten Karte bietet es leckere Snacks, warme Gerichte, Sandwiches und Kuchen an. Puppenhausmuseum, Steinenvorstadt 1, täglich geöffnet von 10.00 – 18.00 Uhr.

www.puppenhausmuseum.ch



www.basel-restaurants.ch