

| RALPH SCHAFFERER, OCHSEN ARLESHEIM

Rehfilet auf Pfifferling-Schnittlauchbeet

Küchenchef Ralph Schafferer im Arlesheimer Ochsen hat eine kurze, dafür sehr erfolgreiche Karriere gemacht. Beim Fleisch kennt er sich besonders gut aus. Kein Wunder, fühlt er sich im Ochsen so wohl.



FOTOS: PINO COVINO

Die ideale Gartemperatur für Rehfleisch beträgt 52 Grad Celsius.

sons in der Chesa Veglia in St. Moritz, dem Bijou von einem Restaurant im Dorfzentrum mit der schönsten Sonnenterrasse des Kurorts. In St. Moritz lernte er auch den jungen Felix Suter kennen, der in der Küche des Palace die Kelle schwang.

Als Werner Martin im solothurnischen Flüh die «Säge» aufgab, übernahmen 1989 sein ehemaliger Schüler Felix Suter und Ralph Schafferer das Restaurant. Die beiden verstanden sich bestens und hatten schnell grossen Erfolg: Die «Säge» wurde von Michelin mit einem Stern geadelt. Gault Millau Schweiz erklärte das Gespann Suter und Schafferer zu den «Aufsteigern des Jahres».

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und mehr Eigenverantwortung fand Ralph Schafferer schliesslich seinen Traumjob in der Region. Als im Ochsen in Arlesheim 1997 die Stelle des Chefkochs frei

Es gibt Küchenchefs, die Lebensläufe von der Länge eines Telefonbuchs aus der Schublade ziehen. Ralph Schafferer, langjähriger Chefkoch im Ochsen in Arlesheim, ist vor diesem Hintergrund ein ungewöhnlicher Profi. Sein Curriculum hat auf einem halben Blatt Papier Platz. «Da gibts nicht viel zu schreiben, sagt der

gut ein Meter neunzig grosse Vierziger lachend», den Schreibstift können sie ruhig liegen lassen. Kopf genügt.»

Klein, aber fein in der Tat ist der berufliche Werdegang des im St. Galler Rheintal geborenen Schafferer. Nach seiner Berufslehre als Koch in Buchs und anschliessendem Militärdienst absolvierte der junge Mann zwei Sai-

wurde, nahm er seine Chance wahr und wurde sein eigener Chef.

Traumjob in der Region

Der Ochsen ist eines der schönsten und renommiertesten Lokale im ganzen Kanton. Vor allem das Ermitagestübli mit seinem Kachelofen und den alten Stichen an der Wand geben die Mystik der alten Ermitage wieder. Der Gasthof zum Ochsen wird von Daniel Jenzer, die benachbarte Metzgerei von Christophe Jenzer geführt. Zusammen bilden diese ein unschlagbares Paket an Know-how und Qualität.

Nicht zu verachten ist auch das Angebot aus dem grossen Weinkeller.

Im September ist auch in Arlesheim Wild angesagt. Ralph Schafferer bereitet dann besonders gerne Reh-

Gerichte zu. Zum Beispiel zart rosa gebratenes Filet mit frischen Pfifferlingen.

«Es ist leicht vorzubereiten und dann auch rasch auf dem Tisch, ideal, wenn man Besuch hat», erklärt der Küchenchef. «Aber dann bitte sofort servieren. Denn das Rehfleisch hat eine so feine Struktur, dass es sofort teigig wird, wenn es zu lange stehen bleibt.» Als ideale Kerntemperatur im Fleisch beim Garen empfiehlt er 52 Grad Celsius.

Gérard Wirtz

Hotel Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
Telefon 061 706 52 00
Fax 061 706 52 54
www.ochsen.ch

Rehfilet auf Pfifferling-Schnittlauchbeet

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rehfilet, 400 g geputzte Pfifferlinge, Olivenöl, 2 Schalotten, 1 dl Weisswein, 2 dl Rahm, 40 g Schnittlauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle, halbe Zitrone, 300 g geschälte Kartoffeln, 300 g Kürbisstücke, 2 dl Milch, 60 g Butter, Muskat, geröstete Kürbiskerne, 4 Rosmarinzweige, Preiselbeerkompott.

Vorbereitung:

Das Fleisch ca. 4 Minuten auf allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Kuchengitter legen, ruhen lassen (Teller darunter). Pfifferlinge in Olivenöl anbraten, mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Bevor die Pilze Wasser ziehen, in einem Küchensieb abtropfen lassen. Kartoffeln und Kürbis in gleichmässige Stücke schneiden, separat in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, abtropfen lassen und beides zusammen durch ein Passevite drücken.

Zubereitung:

Für den Kartoffelstock die Milch zur Masse geben, auf kleinem Feuer erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und kurz vor dem Anrichten mit der Butter verfeinern. Das Fleisch in den auf 140°C vorgeheizten Ofen schieben (6 Minuten).

In dieser Zeit die gehackten Schalotten mit Olivenöl anschwitzen und mit Weisswein ablöschen.

Den Wein komplett einreduzieren, Rahm dazugiessen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft (2 Tropfen) verfeinern, Pfifferlinge und den klein geschnittenen Schnittlauch zugeben.

Anrichten:

Das tranchierte Fleisch auf das Pfifferlingsbeet legen, den Kürbisstock mit dem Spritzsack auf den Teller dressieren, mit Rosmarin, Kürbiskernen und Preiselbeerkompott ausgarnieren.

I TROUVAILLE

Schokoladen-Mekka

Basels erstes Fachgeschäft für Kakao-Produkte ist zugleich ein kleines Kaffeehaus, das zum Geniessen einlädt. Im «xocolatl» an der Blumengasse bei der Schifflände werden nicht nur von der Tafelschokolade bis zum Brotaufstrich rund 700 verschiedene Kakao-Erzeugnisse angeboten. Die Inhaberin und gelernte Chocolatière Maren Gnädinger bittet auch gerne zu Tisch,



FOTO: PINO COVINO

Über 700 Sorten an Kakaoerzeugnissen sorgen für einmalige Genüsse.

sei es zur Verkostung, zur Stimulierung der Glückshormone oder um mit ihr über Schokolade fachzusimpeln. xocolatl, Blumengasse 3, 4051 Basel, Tel. 061 262 01 05, Di – Fr 10.00 – 18.00 Uhr.

www.xocolatl-basel.ch

Kuss am Rhein

Das Bistro «Bacio» bietet ausschliesslich Gerichte aus biozertifizierten Lebensmitteln an. Ein schöner Blick auf das Kleinbasel und die badischen Hügel erhöhen den gesundheitsfördernden Genuss. Gastgeber sind Thomas Müller und Marc Rosenkranz, die auch den Bioladen «Eichblatt» in der St. Johanns-Vorstadt betreiben. Bacio, St. Johanns-Vorstadt 70, 4056 Basel, Tel. 061 322 11 12, Mo – Fr, 08.30 – 22.00 Uhr, Sa ab 09.30 Uhr. Sonntag geschlossen.

www.bacio-basel.ch

