

I DOMINIC LAMBELET, RESTAURANT ROLLERHOF

Dunkle Schokoladenganache mit Mandarinsalat und Lebkuchenglace



Einfach zubereitet, ist das Dessert ein toller Hingucker und eine Krönung für jedes Essen.

Wissen und Praxis in diesem Beruf vorausgesetzt wird. «Also machte ich diese Lehre und hatte das Glück, begnadete Lehrmeister zu haben», erinnert er sich. Es war die Zeit der Nouvelle Cuisine, die in den gehobenen Restaurants Europas Einzug hielt, als das «Bad Schönenburg» eine Art Gegensteuer setzte. Lambelet: «Wir haben damals unbeirrt regional und saisonal und eher bodenständig gekocht, dabei aber durchaus mit eigenständiger Aussage, vor allem aber mit viel Stilsicherheit. Das ist bei den Leuten gross angekommen.»

Im «Goldenen Fass», der Szenen-Adresse an der Kleinbasler Hammerstrasse, wurde Dominic Lambelet dann Küchenchef, nach einer Station in Bubendorf, wo er seine heutige Frau Astrid kennengelernt hatte, und schliesslich Eigentümer und Chefkoch des «Gundeldingerhofs in Basel». Hier prägt er viele Jahre lang, zusammen mit seiner Ehefrau, seinen Stil und schliesslich seine eigene Marke mit grossem Erfolg. Die Auszeit, die er dann als Familienmensch nahm, kann er jetzt als Kapital in die neue Herausforderung einsetzen. Sein Fazit: «Wir

Dominic Lambelet hat sich in der Region einen Namen gemacht als eigenwilliger, experimentierfreudiger und zugleich bodenständiger Küchenchef. Jetzt zelebriert er sein Können am Münsterplatz und präsentiert für energie&wasser ein saisontypisches Dessert.

Dominic Lambelet ist ein ruhiger, besonnener Mann. Das mag ihm die Kraft gegeben haben, immer ein wenig gegen den Wind zu arbeiten. Heute im besten, mittleren Mannesalter, kann er die Ernte seiner Beharrlichkeit einfahren. Im «Rollerhof», einem Patrizierhaus beim Münster und somit am schönsten Platz Basels, hat er unlängst nach einer freiwilligen Auszeit zugunsten seiner Familie den Wiedereinstieg gewagt.

Vom Kunstgewerbe zur Kochkunst

Begonnen hatte alles im basellandschaftlichen «Bad Schönenburg» bei Madame Lévy. Hier entschloss sich der Basler Kunstgewerbeschüler Lambelet, eine Lehre als Koch zu realisieren. «Eigentlich wusste ich von Anfang an, dass Kochen die Kunst ist, die mich richtig fasziniert.» Aber er musste rasch einsehen, dass «es mit der Freude daran nicht reichte». Lambelet war beeindruckt, wie viel an

FOTOS: PINO COVINO

haben uns steigern können, mental und auch durch berufliches Dazulernen.»

Das Spezielle suchen

In ihrer Kochkunst suchen Astrid und Dominic Lambelet das Spezielle. So auch im hier vorgestellten Dessert mit saisontypischen Zutaten wie Schokolade, Mandarinen, Zimt und Anis, die exquisit kombiniert werden. Vom Meister Lambelet gibt es auch zwei kleine Tipps für die Zubereitung: «Die Schokolade sollte nicht zu heiss

werden, sonst wird sie griessig. Die Glace nimmt man drei Stunden vorher aus dem Tiefkühlfach und setzt sie in den Kühlschrank, damit sie leicht antauen kann.»

Gérard Wirtz

Restaurant Rollerhof
Astrid und Dominic Lambelet
Münsterplatz 21
4051 Basel
Telefon 061 263 04 84
Fax 061 263 04 85
www.rollerhof.ch

Dunkle Schokoladenganache mit Mandarinsalat und Lebkuchenglace

Rezept für 6 Personen

300 g dunkle Schokolade,
200 g Rahm, 1 Granatapfel,
12 Minzblätter, 1 Vanilleschote,
225 g Butter, 150 g Puderzucker,
3 Eigelbe, 400 g Mehl, 12 Mandarinen, Zimt, Anis, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanilleglace, Basler Leckerli

Für die Ganache Schokolade zerkleinern, in eine Schüssel geben, den Rahm aufkochen und darübergiessen. Die Masse über einem Wasserbad glatt rühren, in eine passende Form geben und mindestens drei Stunden kühl stellen. Die Vanilleschote, Butter und Puderzucker miteinander vermischen. Nach und nach Eigelbe dazurühren, anschliessend das Mehl dar-

unter mischen und einen Mürbe-teig kneten. Eine Stunde kalt stellen, auswallen, ausstechen und rund zwölf Minuten bei 180 °C ausbacken. Sechs Mandarinen auspressen, mit einer Messerspitze Zimt und Anis und einem Teelöffel Zucker vermengen, aufkochen und ein wenig reduzieren. Die restlichen Mandarinen schälen und enthäuten, mit dem kalten Saft marinieren. Für die Lebkuchenglace eine gute Vanilleglace im Kühlschrank antauen, aber nicht auftauen lassen.

Mit der gewünschten Menge Lebkuchengewürz vermengen und wieder ins Gefrierfach stellen. Das Dessert wird mit klein gewürfelten Basler Leckerli, Kernen aus einem Granatapfel und Minzblättern angerichtet.

Edle Tassen

Nach dem Essen einen heissen Kaffee oder Tee? Perfekt zu einem edlen Dessert passt die preisgekrönte Thermotasse der Designerin Pernille Veja aus bestem Porzellan. Das Getränk bleibt lange im Gefäss heiss, ohne sich dabei aussen die Finger zu verbrennen. Die



FOTO: MENU

Besonderheit ist das Motiv aus echtem Gold vom berühmten Künstler Verner Panton. Zwei Tassen kosten 68 Franken. Begrenzte Auflage. Erhältlich bei: Boutique Danoise, Aeschenvorstadt 36, 4010 Basel

www.boutiquedanoise.ch

I TROUVAILLE

Panini und Freunde

Italienische Lebensart vom Feinsten, aufs Wesentliche reduziert, wie etwa auf den schaumigen Espresso an der Bar auf dem Weg zur Arbeit oder zum Rendez-vous. Die «Bar Amici Mieì» im Iselin-Quartier bietet auf kleinstem Raum Zeitungslesern, Laptop-Süchtigen und Hungrigen ein stilsicheres



FOTO: PINO COVINO

Unter Freunden die stressfreien Momente mit gutem Kaffee geniessen.

Refugium für private und stressfreie Momente. Köstliches Angebot an belegten Panini zum Mittag.

Bar Amici Mieì, Allschwilerstrasse 99, 4055 Basel, Telefon 061 301 55 70. Montag bis Samstag, 09.00–18.00 Uhr.

Schmausen im Museum

Wo Wein ist, wird gern gespeist. Und aus Weinpressen gingen die Druckerpressen hervor. Die Cafeteria des Papiermuseums bietet kleine Köstlichkeiten und mittags warme Gerichte. Am Freitagabend kann bei der «serata italiana» auch Wein bei Kerzenlicht genossen werden. Am Sonntagmorgen wird zum Brunch eingeladen. Basler Papiermühle, St. Alban-Tal 37, 4052 Basel, Telefon 061 225 90 90, Dienstag bis Samstag, 11.30–18.00 Uhr, Freitag «serata italiana» ab 19.30 Uhr, Sonntag 10.00–18.00 Uhr.

www.papiermuehle.ch

