

| CHRISTOPHE TISSOT, SCHÜTZENHAUS BASEL

# Flambierte Riesenkrevetten mit Blattspinat und schwarzem Risotto

Seine Wanderjahre an der Côte d'Azur haben ihn geprägt. Krustentiere und Meeresfisch wecken seither immer wieder seine Leidenschaft am Herd: Christophe Tissot, Küchenchef im Basler Schützenhaus, bezaubert mit einem Hauch von Meer und Sonne.



FOTOS: PINO COVINO

In Calvados flambiert, erhalten die Krevetten ein aussergewöhnliches Aroma.

im Angebot bleiben», sagt Christophe Tissot schmunzelnd. «Das ist ja auch gut so. Aber auf der prächtigen Sommerterrace lassen sich die Herren mit ihren Damen auch schon gerne mal besonders verwöhnen.»

## Krevetten mit Feuer

Begehrt sind dann zum Beispiel seine Riesenkrevetten. Diese serviert er zu Ehren der Feuerschützen gerne mit einer grossen Flamme. Das geht ohne Knall vor sich, ergibt aber ein schön feuriges Aroma. Ausserdem hat die Zubereitung am Tisch etwas feierlich Zeremonielles, was in einer Basler Ehrengesellschaft durchaus gut ankommt.

Christophe Tissot verrät, wie sein Renner ohne grossen Aufwand auch zu Hause zubereiten werden kann. Die dazu erforderlichen Krustentiere der Handelsgattung «Black Tigers» sind auch beim Grossverteiler oder tiefgekühlt erhältlich.

Zum Flambieren tut es ein einfacher Calvados. «Beim Flambieren», sagt der Küchenchef, «gehen die fei-

Im Sommer steigt die Lust auf leichte Kost. Die kapitalen Brocken der Braten, Aufläufe und deftigen Eintöpfe liegen auf den Hüften. Höchste Zeit, die Bremse zu ziehen. «Ist doch wunderbar, wenn es auch geht, ohne leiden zu müssen», schwärmt der Küchenchef im prächtigen Basler Schützenhaus. Der ruhige, sympathische Christophe Tissot, 42, mit dem Schweizer Markennamen, ist gebürtiger Elsässer aus Mulhouse. Nach der Lehre zog es ihn nach Südfrankreich. Dort hatten es ihm nicht nur die seidige Luft und das unvergleichliche Licht angetan: «Die Meeresküche war für mich eine Offenbarung. Die fangfrischen Produkte, auf Holzkohlenfeuer mit sonnen-

gereiften, provenzalischen Kräutern parfümiert und gewürzt, das muss man erst einmal im grossen Stil kennengelernt haben.» So absolviert er fasziniert viele grosse Adressen der Côte d'Azur, zuletzt das Sternelokal «Au vieux port» in Le Lavandou.

## Mediterran und traditionell verwöhnen

Als Küchenchef im Basler Schützenhaus, wo die Traditionen hochgehalten werden, fällt es ihm gar nicht schwer, das Ultraleichte und Mediterrane einziehen zu lassen. «Die Gesellschaft der Feuerschützen, denen dieses Lokal gehört, legen grossen Wert darauf, dass auch ein zünftiger Wurstsalat oder eine währschafte Bratwurst

neren Aromen nämlich verloren, ebenso wie der Alkohol. Wichtig ist lediglich, dass sich der Geschmack des Apfels gut mit dem Aroma der Krevetten vermischt.» Hingegen sollte man beim Olivenöl nicht sparen und ein kaltgepresstes «extra vergine» – ein Produkt für eine optimale Aromaentfaltung – verwenden.

Als Beilage passt der jahrtausendalte, schwarze Venere-Reis, der ursprünglich aus China stammt und heute im Piemont angebaut wird. Ihn gibt es in allen grösseren Lebensmittelmärkten. Beim Zubereiten als

Risotto wird durch die Erhitzung ein köstliches Aroma von frisch gebackenem Brot und Sandelholz freigesetzt.

Als Vater zweier minderjähriger Kinder möchte Christophe Tissot noch zu guter Letzt alle Eltern beruhigen: «Selbstverständlich munden die Black Tigers auch ohne Calvados.»

Gérard Wirtz

Restaurant Zum Schützenhaus  
Schützenmattstrasse 56  
4051 Basel

Telefon 061 273 67 60

[www.schuetzenhaus-basel.ch](http://www.schuetzenhaus-basel.ch)

### Flammbierte Riesenkrevetten an Calvados mit jungem Blattspinat und schwarzem Risotto

#### Zutaten für 2 Personen

320 g Riesenkrevetten (Black Tigers)  
geschält, 1 Apfel (Gala), 1 dl Calvados,  
120 g junger Blattspinat,  
Knoblauchzehe, Olivenöl, 1 Tomate,  
Salz, Pfeffer, etwas Butter

#### Zutaten schwarzer Risotto

1 Tasse Venere-Reis, 2  
Kaffeelöffel, Olivenöl, 1/2 feingehackte  
Zwiebel, 4 dl Gemüsebouillon,  
geriebener Parmesan, 4 nussgrosse  
Stück Butter, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Zuerst wird der Reis zubereitet. Dazu  
Olivenöl leicht erhitzen, Zwiebel  
einrühren und andünsten. Den Reis  
dazugeben, salzen und leicht pfeffern.  
3 dl Gemüsebouillon einrühren,  
leicht köcheln lassen, bis keine  
Flüssigkeit mehr sichtbar ist. Den  
Rest Bouillon dazugießen, umrühren,  
vom Feuer nehmen und ziehen  
lassen.

Dann Blattspinat gut waschen und  
trocknen. Vom Apfel 4 Schnitze ab-  
schneiden, den Rest kleinwürfeln.

Tomate mit heissem Wasser  
übergießen, schälen, entkernen  
und in Würfel schneiden. Die Kre-  
vetten bei Bedarf ausnehmen (siehe  
Tipp) und der Länge nach bis zum  
Schwanzansatz leicht einschneiden.  
Anschließend beidseitig etwa zwei  
Minuten in Olivenöl anbraten, bis  
sie schön glänzen. Dann herausneh-  
men und beiseitestellen. In der glei-  
chen Pfanne die Apfelfürfel -und  
schnittze kurz anbraten, dann die  
Krevetten wieder dazugeben und  
mit Calvados flambieren.

Anschließend in der heissen Pfanne  
Butter, Spinat, Tomatenwürfel und  
Knoblauch (dünn geschnitten) ma-  
ximal 4 bis 5 Minuten kochen.

Butter unter den Risotto ziehen  
und ihn beim Servieren mit Parme-  
san bestreuen.

## Gourmettipp: Innereien entfernen

Kontrollieren, ob die Innereien der Krevetten bereits entfernt sind. Diese sind leicht als schwarzer Faden erkennbar und haben einen bitteren Geschmack. Falls nötig, mit Messerspitze herausheben und abziehen.



## I TROUVAILLE

### Pasta mit Rheinblick

Grandioser Blick auf den Rhein, bei bewährter Qualität und Preisen, die Appetit machen. Das auf italienische Küche spezialisierte Restaurant in der Basler Innenstadt ist ein Dauerläufer, dessen Nummer man gerne im Handy ablegt. Prunkstücke sind das reich bestückte Antipasti-Buffer und die kompetent assortierte Weinbar. Mit ihrem



FOTO: PINO COVINO

Ein reich bestücktes Antipasti-Buffer erwartet die Gäste.

Offenausschank lässt man sich noch so gerne zu einer umfangreichen Weinprobe verführen, obwohl eigentlich nur eine bescheidene Pizza eingepflanzt war ...

Pizzeria Picobello, Blumenrain 12,  
4051 Basel, täglich geöffnet von  
10.30 bis 22.30 Uhr, Tel. 061 261 30 44.

### Stilvoll und biologisch

Wer beim Einkehren den Zeitgeist von seiner positiven Seite erleben will, ist im Rubino am Basler Luftgässlein richtig. Das Lokal ist hell und elegant. Ebenso klar ist das, was auf den Tisch kommt – nämlich mit exakter Herkunftsbezeichnung, vorzugsweise regional und von biologisch anbauenden Erzeugern. Die internationale Weinkarte rundet den Besuch ab.

Restaurant Rubino, Luftgässlein 1,  
4051 Basel, Telefon 061 333 77 70,  
Mo bis Sa, 11.30 bis 14.30 Uhr und  
18.00 bis 24.00 Uhr.

[www.rubino-basel.ch](http://www.rubino-basel.ch)

