Anders als andere einst exklu-
emüse, wie beispielsweise die
el, ist die Artischocke noch
keine billige Ware. Allein der
bfall macht sie zu einem
sen Luxus. Dazu stellt sie beim
ı hohe Anforderungen: Die
en mit den Seitenachsen müs-
egelmässig beschnitten wer-
damit die leckeren Blü-
pfe sich wunschgemäss ent-
ln.
ıch erträgt die Pflanze den
schlecht. In einer eisigen Win-
cht, die selbst im Süden keine
heit ist, können ganze Ernten
gehen. Aus diesem Grund fin-
an die Artischocken nur selten
in hiesigen Gärten. Nördliche
ı wie die Camus de Bretagne
ı als so genannte Sommer-
hocken: Ihre Saison endet im
t und beginnt frühstens im
ieder.

LEGANTE. Wenn Köche und
nnen aus dem Häuschen ge-
ist es nicht nur wegen der
ı, den «fonds d'artichaut», die
Haute Cuisine mit Trüffel und
leber geadelt werden und wie
auf der Zunge vergehen. Der
üsse, leicht bittere Geschmack,
i den länglichen, violetten Sor-
sgeprägter wirkt, erregt genau
e grossen Chefs des mediterranen Stils lieben die Komponente wegen ihrer Eleganz.

Als heimliche Königin unter diesen Spezialitäten gilt die italienische «Spinoso», die Dornenartischocke. Weil sie ursprünglich aus Sardinien stammt, heisst sie auch «Spinoso Sardo». Einfacher zum Handhaben, und mit viel Knackigkeit ausgerüstet, konkurrieren mit ihr die kleineren französischen «Poivrades» oder die violetten «Toscanelli».

Frisch geerntet und saftig, sind sie auch roh ein Hochgenuss: Die geputzten Köpfe lassen sich wie für einen Carpaccio hauchdünn schneiden, marinieren und mit Parmesanlocken ergänzen.

Anders als bei den rundköpfigen Sommersorten muss man bei den länglichen Artischocken auch weniger rüsten. Das heisst, das ganze Gemüse kommt mehr zum Zug. Selbst der Stiel ist mit dabei. Bei den Mini-Artischocken, den Carciofini, braucht man eigentlich nur ein paar äussere Blätter zu entfernen und die Spitze abzuschneiden, und der Genuss ist küchenfertig: Ob zum Dünsten oder Schmoren, ob als Zugabe für Fleisch oder Fisch oder einfach unter Pasta und Risotto gemischt, die leckeren Bissen, von denen Katharina von Medici nicht genug bekam, haben es in sich.

gliatelle mit Artischocken und Erbsen

ten: 4–5 längliche
chocken mit Stiel
12 Carciofini,
rone, Olivenöl,
Erbsen, tiefgekühlt
frisch, 2 Scheiben
schinken, 2 Knob-
nzehen, 1 Tasse
üsebouillon, Salz,
er aus der Mühle,
rsilie, 320 g breite
eln, Parmesan

ereitung: Von den
chocken die äusse-
Blattschichten rigo-

Spitze wegschneiden. Den Stiel schälen und feinschneiden. Den Blütenkopf längs halbieren und evtl. das Heu herausschaben. Die Hälften nach Bedarf zerkleinern. Zitronensaft darüberträufeln, damit das Gemüse nicht braun anläuft. In mässig heissem Olivenöl andünsten, die Erbsen dazugeben und mitdünsten. Den Rohschinken in feine Strei-

Knoblauch hacken und beides untermischen. Knapp mit Bouillon bedecken und zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss mit grob gemahlenem Pfeffer, Petersilie und Olivenöl abschmecken. Die Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abschütten und mit den Artischocken vermengen. Grob gehackten Parmesan dazugeben

cookies

Kunstvoll kochen

INSPIRIEREND. Melanie Bruggers Bilder- und Rezeptbuch

veranschaulicht die Gemeinsamkeiten von Kochen und Kunst: Fantasie, Kreativität und Liebe zum Detail. Die Störköchin und Gestalterin aus Zürich hat zu eigenen Bildern Vorspeisen kreiert und dabei nach inhaltlichen und formalen Analogien geforscht. So inspirierte das Gemälde «Das Fenster», das aus acht Quadraten besteht, die Kreation «Offenes Ravioli», die pastellfarbenen Blumen im Bild «Der Frühling» finden ihre Entsprechung in einer Mousse vom Rauchlachs mit Chicorée und Rucolasalat, die leuchtenden Farben von «Colore» wurden in der Küche übersetzt in ein Sott'olio-di-Tartufo-Gemüse mit Riesencrevetten. Jetzt wurde ihr Koch-Kunstbuch mit einem «World Cookbook Award» als «Bestes Cover der Welt» ausgezeichnet.

> **Melanie Brugger:** «Kochen = Kunst». Orell Füssli Verlag, Fr. 58.–. Infos. zu Melanie Bruggers Dienstleistung als Störköchin unter Tel. 078 628 07 16, Mail: info@mel-b.ch

Geschäftlich essen

NÜTZLICH. Im handlichen Guide von Carlo Bernasconi

werden 150 Restaurants beschrieben, die sich für Geschäftsessen besonders gut eignen – von Gourmettempeln bis zu unkonventionellen Beizen. Nach Kantonen aufgeführt, mit Informationen, etwa über hauseigene Spezialitäten und mit Weinempfehlungen. Neu sind im Guide 2005/06 die ausgewählten Tipps für Business Women, zusammengetragen von der Weinfachfrau Chandra Kurt. usr

> **Carlo's** Business LunCH Guide, 2005/06, Orell Füssli Verlag, Fr. 29.80

ein ehren

Foto Hannes-Dirk Flury

Restaurant Drei Könige.

Je unsichtbarer, desto edler

GEKONNT. Beginnen wir für einmal nicht mit dem Essen. Sondern mit etwas, was bei Gastrokritiken oft einen kleineren Stellenwert einnimmt, als ihm eigentlich gebühren würde: dem Service. Oder, etwas weniger abstrakt, dem Servicepersonal. Was haben wir nicht schon alles angetroffen: strahlende, joviale, schnippische, unfreundliche, griesgrämige, aufdringliche, belehrende, unaufmerksame, fahrige oder geschickte Kellnerinnen und Kellner. Was aber wünschen wir Gäste uns eigentlich? In der Stammbeiz ist es klar: Es freut uns, persönlich begrüsst, wiedererkannt zu werden wie alte Bekannte. In einem vornehmen Etablissement, wie das Drei Könige mit seinen 16-Gault-Millau-Punkten (2004) eines ist, verhält es sich gänzlich anders. Hier geht es um die ideale Mischung aus Freundlichkeit, Stilsicherheit, Kompetenz, Zurückhaltung – und Unsichtbarkeit? Ja, Unsichtbarkeit: das Ergebnis der hohen Schule des Servierens. Nicht Unterwürfigkeit ist damit gemeint, nein: vielmehr ein souveräner Umgang mit der eigenen Servier-Kompetenz und den Wünschen der Gäste, die bevorzugt und höflich, aber mit gekonnter Distanz bedient werden.
Und im Drei Könige, das in der Umbauphase des gleichnamigen Hotels in der alten Börse einquartiert ist, gibt es auch zu essen. Dieses entspricht der Bedienung vollkommen. Was also will man mehr über die hohe Kochkunst von Jean-Claude Wicky sagen? Vielleicht, dass das Sieben-Gang-Menü-Surprise ein absolutes Highlight an kulinarischer Diversität, Einfallsreichtum und Sorgfalt ist – und der Preis von 117 Franken alles andere als überrissen, für Kostbarkeiten wie Trüffel, Taube oder Foie gras. Vielleicht kann man noch sagen, dass das Drei Könige auch Business-Lunches anbietet und man sich abends auch den Fünfgänger für 96 Franken – unbesehen! – auf der Zunge zergehen lassen kann. Von der Auswahl an A-la-carte-Speisen gar nicht zu reden.
PATRICK MARCOLLI

> **Restaurant Drei Könige.** Marktgasse 4, Basel. Öffnungszeiten: Mo–Fr 12–14 Uhr und ab 19 Uhr, Sa und So ab 19 Uhr. Tel. 061 262 28 88.