



ROH: Randen, Äpfel, Eschaloten und Zander warten auf ihre Verarbeitung.
GAR: Apfelkunst die schmeckt.
STAR UND STÖR: Starfotograf Onorio Mansutti und Störköchin Monika Müller zwischen arrangiert und ausgerangiert.
ACHTUNG VORFAHRT: Die Aussicht auf den Rhein kann ungeplant zum Einblick in den Güterverkehr führen.



Jeden Pfifferling wert

Prominente gehören zum Kochalltag von «Pfifferling»-Störköchin Monika Müller. Lebende Legenden Mansutti, der gerne an ungewöhnlichen Orten gut isst. Zander etwa, inmitten des Basler Rheinhafens



Nachgefragt bei Monika Müller

- **Was haben Sie immer auf Vorrat?**
Pasta aus dem Puschlav, hausgemachte Tomatensauce, Käse und Wein.
- **Wie oft kochen Sie pro Woche?**
Beruflich: Täglich. Privat: Durchschnittlich etwa an zwei Abenden.
- **Kochen ist für Sie...**
...beruflich das schönste Handwerk, das ich mir vorstellen kann. Im privaten Rahmen ist es Entspannung und Freude.
- **Was würden Sie nie im Leben essen?**
Dieses Gericht habe ich noch nicht kennengelernt.
- **Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?**
Mit dem Künstler Roman Signer.

Störköchin? Hat wohl was mit Kaviar zu tun! Die Profiköchin Monika Müller erklärt: «Die Stör ist ein alter Ausdruck für die Wanderschaft Reisender. Handwerker, die ihre Tätigkeit im Hause des Auftraggebers ausführen».

Und genau das machen die vierzehn Macherinnen und Macher der «Pfifferling»-Störküche. «Es wird nur frisch, vor Ort und saisonal gekocht. Vorproduzierte Speisen meiden wir (Pfifferlinge) wie der Teufel das Weihwasser. Kein Lippenbekenntnis, sondern Alltag», bekennt die Gründerin Monika Müller (41). Vor zehn Jahren hat sie den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt und bis

heute nicht bereut. «Ich schätze die Vielfältigkeit der Aufgaben, die Verbindung von Handwerk, Kreativität, präziser Planung und Organisation», erklärt sie ihre Leidenschaft. «Wenn die Menschen und der Ort harmonieren, wenn Wohlbefinden dominiert, dann ist der Anlass gelungen und ich bin zufrieden», fügt sie hinzu.

«Zufrieden bin ich, wenn es mir schmeckt», begrüsst der Basler Modefotograf Onorio Mansutti (71) schmunzelnd Monika Müller. Die Zwei kennen sich von unzähligen Anlässen. «Nicht mal mein Augenaufschlag kann sie aus der Ruhe bringen. Und 300 hungrige Gäste schon gar nicht», schärkt der Stiftungspräsident «Für Kinder in Brasilien» Onorio Mansutti weiter.

Zwischen Mode, Kinder und Brasilien

Doch wer ist die Basler Ikone Onorio Mansutti? Der stets weiss gekleidete Connoisseur wird von «Harper's Bazaar» in den Sechziger entdeckt. Es folgen Aufträge für Modezeitschriften wie «Vogue» und «Twen». Die berühmten Modells Twiggy und Veruschka stehen vor der Linse, Helena Rubinstein wird Kundin und mit Grace Jones und Jessica Lange ist er befreundet. Viel Jetset, der ihn auch nach Brasilien führt, wo ihm der Appetit vergeht, als er Kinder aus der Mülltonne essen sieht. Das Ergebnis sind 34 Jahre direkte nachhaltige Hilfe in Brasilien, die Onorio Mansutti aus dem Nichts organisiert und mit der Stiftungsgründung «Kinder in Brasilien» 1988 festigt. Dem pragmatischen Ge- ➔

Kochen mit Pfiff



Die Störköchin Monika Müller und der Basler Modefotograf Onorio Mansutti sind grosse Verfechter des guten Geschmacks- da haben sich zwei gefunden.

ebenso. Wie der bekannte Modefotograf Onorio Mansutti mit Blick auf la France. Bon appetit.

➔ nuss ist Onorio Mansutti treu geblieben, ja, hat ihn sein Leben lang nie verlassen. Sein legendärer Appetit und Durst ebenso. So lässt er sich oft und gerne von Monika Müller bekochen und kulinarisch verwöhnen. Am Liebsten im Basler Rheinhafen. Wo Monika Müller ihre mobile Küche aufstellt, ist ihr eigentlich egal. «Der Ort, die Menschen und das Essen müssen zueinander finden, dann passt's», sagt die Kleinunternehmerin. So kocht sie im Baumhaus, auf der Wiese, im Wald, im Herrschaftshaus, im Schloss oder Zirkuswagen, auf dem Hausboot, in der Lagerhalle, im Rebberg oder im Keller – eigentlich überall.

Von verunsicherten Müttern und Schwiegervätern

Apropos überall: «Natürlich muss bei einem Fest das Umfeld schön sein. Schön ist aber immer relativ. Wie oft habe ich bei einer Vorbesichtigung des Veranstaltungsorts enttäuschte Mütter und Schwiegerväter erlebt, denen die Wahl ihrer Liebsten, etwa ein patinierter Industriebau, nicht ihren Erwartungen entsprach und sie verunsicherte. Wenn sie aber am Fest in das Kerzenlicht eintauchten, die edel gedeckten Tische sahen und sie die einzigartige Atmosphäre gefangen nahm, die ein Industriebau verströmt, waren sie hellauf begeistert», erzählt Monika Müller schmunzelnd aus ihrer Stör-Erlebniskiste.

Schlussspurt! Onorio Mansutti schwärmt von den Düften, die aus der behelfsmässigen Küche kommen, lobt schlüpfend die mineralischen Noten des kredenzten Rieslings und sinniert über das auf den Punkt gebratene Zanderfilet mit dem raffinierten Randen-Apfelgemüse und den luftig leichten Kartoffelkuchlein. «Monika Müller ist meine Lieblingsköchin», schmalzt Onorio Mansutti mit Augenaufschlag zur Störköchin. Man glaubt es ihm aufs Wort. Der Modefotograf von Welt ist zwar pensioniert, der Charmeur aber noch lange nicht.

Text Martin Jenni
Bilder Marco Aste
www.pfifferling.ch
www.kib.chtquai.ch

Zanderfilet mit Randen-Apfelgemüse

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten
mit den Kartoffelkuchlein
etwa 1 Stunde
Pro Person ca. xx g Eiweiss,
xx g Fett,
xx g Kohlenhydrate,
xxxx kJ/xxx kcal



ZUTATEN

600 g Zanderfilet mit Haut*
Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
Mehl zum Bestäuben,
Butter zum Anbraten
APFELWEINSAUCE
½ Schalotte, 4 dl Apfelwein,
3 Pfefferkörner, Lorbeer,
1 TL Maisstärke,
5 cl Saucenrahm, 15 g Butter
RANDEN-APFELGEMÜSE
300 g Randen, 200 g fester,
säuerlicher Apfel,
1 EL Zucker
2 EL Apfelbalsam*
1 EL Wasser, 1 Sternanis,
10g Butter
***im Globus erhältlich**

ZUBEREITUNG

1 Für das Gemüse die Randen schälen, in 1 cm grosse Würfel schneiden. Im Dampfkorbchen oder Steamer bissfest dämpfen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden. Zucker in Pfanne hellbraun karamelisieren, mit Apfelbalsam und Wasser ablöschen, Sternanis beigegeben, aufkochen. Apfel- und Randenwürfel beigegeben, dünsten bis die Würfel gar und rundum glasiert sind. Butter beigegeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für die Sauce die Schalotte hacken. Apfelwein mit Pfefferkörner, Lorbeer und Schalotte auf die Hälfte einkochen. Gewürze entfernen. Speisestärke mit wenig Wasser auflösen, in die Sauce rühren und köcheln, bis sie bindet. Pfanne vom Herd ziehen, Rahm und Butter beigegeben. Das Zanderfilet mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. In Butter goldbraun braten.

3 Sauce vor dem Anrichten mit dem Mixer aufschäumen, das Zanderfilet anrichten, mit der Sauce umgiessen und das Randen-Apfelgemüse dazu anrichten.

Tipp Beilagen

Dazu passen Kartoffelkuchlein oder Schupfnudeln.

Tipp Zutaten

Anstelle von Zander mit Haut Zander ohne Haut verwenden oder auf felchen mit haut ausweichen. Anstelle von Apfelbalsam mit hellem oder normalen Balsamico ersetzen.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder
unter www.saison.ch im Jahresabonnement,
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–