

SonntagsZeitung



Bönigers Restaurantkritik

Königliches Cordon bleu

Vielleicht haben Sie «Bohemian Rhapsody» ja doch gesehen?

Auch wenn meine Kollegin im Artikel oben behauptet, dass praktisch niemand mehr ins Kino geht. Mir hat der Film gefallen, denn er macht verständlich, warum die Rockband Queen weltweit unzählige Musikgeniesser in ihren Bann zog – obwohl die Arrangements überladen, die Feinheiten der Kompositionen unter der barocken Aufmachung nur schwer zu erkennen waren. Warum ich

das jetzt schreibe? Ich komme später nochmals darauf zurück.

Diese Woche war ich in Basel.

Ich besuchte das Restaurant zur Wanderruh, weil ich verschiedentlich gehört hatte, dass es dort das beste Cordon bleu der Stadt gebe. Was macht diese Fleischspezialität überhaupt aus? Schon während ich die formidable Vorspeise ass – einen Salat aus Rändenschnitzen, geriebener Belper Knolle, Rapsöl und Limettensaft –

machte ich mir meine Gedanken. Gehört zu einem guten Cordon bleu nicht auch ein gemütliches Ambiente? Hier in dieser Eckneipe mit Holztischen, Parkett und angenehmem Licht stimmte es. Und es passte, dass ein Mann am Nebentisch – Typ pensionierter Werber – den Apéro-Vorschlag des Kellners lauthals parierte: «Prosecco hani nöd gern. Campari Orange für mich!»

Dann kam der Hauptgang. Und ich begann zu verstehen: Ein gutes Cordon bleu muss so gross sein, dass der Gast keinen Mo-

ment denkt, er werde nicht satt. Die Panade soll golden leuchten, aber nicht fettig glänzen. Der heisse, geschmolzene Käse darf sich erst über den Teller ergiessen, wenn das Kalbfleischpaket angeschnitten wird. Der Schinken darin kann ruhig geräuchert sein. Und wenn man den ersten Bissen nimmt, schmeckts nicht nur salzig, sondern aromatisch und vielschichtig. Die begleitenden Pommes frites müssen knusprig sein, sich aber nicht den Vordergrund drängen. Wer will, nimmt dazu noch einen grosszügigen Klecks Ketchup.

Die Spezialität Cordon bleu ist, so dachte ich, aus der Zeit gefallen. Es hat von allem zu viel: zu viel Fleisch, zu viel Schinken. Das Ganze wird paniert und gebraten, die übliche Beilage sind frittierte Kartoffeln. Und um die ganze Völlerei ein wenig zu kaschieren, geben viele noch Zitronensaft hinzu – ausgerechnet zu einem Gericht mit viel geschmolzenem Käse. Cordon bleu ist, so war mir plötzlich klar, für die Kulinarik das, was Queen für die Rockmusik waren: nichts für jeden Tag, aber immer wieder eine Sünde wert.

Daniel Böniger

Restaurant zur Wanderruh

Dornacherstrasse 151
4053 Basel
Tel. 061 361 08 88
www.wanderruh.ch, Sa/So
geschl. Cordon bleu gross 48 Fr.



Fragen, Anregungen, Wünsche?
kulinarik@sonntagszeitung.ch