



Eine Inspiration aus New York: das Pastramisandwich.

Passendes bereit. Auch Menschen mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten kommen voll auf ihre Kosten», so der 28-jährige Gastronom, der seine Sporen während und nach der Hotelfachschule unter anderem im Gast- und Kulturhaus Teufelhof Basel und im Hotel Giardino in Ascona abverdient hat.

Pastrami à la Big Apple

So lauschig der Hof, so gemütlich ist die Stimmung im Innenbereich des Lokals. Eine urbane Mischung aus Designklassikern und Holzmöbeln von Vitra und Horgenglarus, kombiniert mit kleinen und grösseren Lichtquellen, sorgen für ein besonderes Ambiente. «Erst vor Kurzem blieb eine Gruppe von 65 Geschäftsleuten lange über Feierabend hinaus, weil ihnen die Atmosphäre bei uns so gefiel», schmunzelt Gemperli.

Die gute Stimmung darf man wohl auch dem Mitspracherecht zuschreiben, das für alle 10 Mitarbeitenden gilt. «Wer eine Idee hat, darf sie gerne vorbringen – gut möglich, dass sie auf der Karte landet.» So war's denn auch mit dem Pastramisandwich, der zweiten Hauspezialität nebst dem Burger. Chefkoch Ivano Spada war inspiriert von der New Yorker Pastramitraktion und stellt nun aus dem Rindsschulterstück den hauseigenen Pastrami her. Das geräucherte und gewürzte Fleisch wird mit Sauce in ein knuspriges Baguette geklemmt,

garniert und wandert ab 11.30 Uhr täglich über die «1777»-Theke direkt in die Hände der Gäste.

Pastrami

- 2.5 kg Rindsbrust (Brisket)
- 5 EL Pökelsalz
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Koriander
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Piment

Die Rindsbrust mit Haushaltspapier trocken tupfen und die Gewürze mischen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung beizen (einlegen bzw. marinieren). Das Fleisch vakuumverpackt 5 Tage im Kühlschrank lagern. Danach das ausgepackte Fleisch ca. 1 Stunde in ein Wasserbad legen, dadurch wird das Pökelsalz ausgewaschen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander würzen. Das Fleisch bei 117 Grad im Steamer bei einer Kerntemperatur von 73 Grad niedergaren – dauert ca. 4 Stunden. Nach dem Garen sollte das Fleisch für ca. 24 Stunden verpackt im Kühlschrank liegen. Tranchieren, aufwärmen und beliebig geniessen. ■

1777 Kaffee Restaurant Bar

Im Schmiedenhof 10, 4001 Basel
Tel. 061 261 77 77
info@1777.ch

Grünes Gold

Es steht wohl in jedem Haushalt und kann eine wahre Delikatesse sein: Olivenöl. Seit drei Generationen stellt die Familie Arvanitis auf dem Peloponnes ihr natives Olivenöl «To Kalo» her. Nativ bedeutet «naturbelassen und von besonderer Qualität», es ist die höchste Güteklasse für Olivenöle. Während das Öl vor 25 Jahren noch mit Mahlsteinen und hydraulischen Pressen hergestellt wurde, entsteht das Qualitätsprodukt von Familie Arvanitis heute mit modernen mechanischen Verfahren. ■

To Kalo

Inselstrasse 66, 4057 Basel

Tel. 076 330 80 16

Öffnungszeiten:

Mo – Mi, 17.00 – 22.00 Uhr

Do – So, 18.00 – 24.00 Uhr

Schmucke Stunden

Nordisches liegt im Trend. Kein Wunder: Das skandinavische Lebensgefühl spricht alle Sinne an. In der Cafe Bar SMUK was «schön» bedeutet auf Dänisch – erzeugen Interieur, Angebot und Stimmung ein harmonisches Ganzes und laden zum gemütlichen Verweilen ein. Ob Cocktails und Snacks, Kaffee und Kuchen oder ein ausgedehnter Brunch am Wochenende – im SMUK verbringt man gerne seine Zeit. ■

SMUK – Cafe Bar

Feldbergstrasse 121, 4057 Basel

Tel. 061 683 80 80

info@smuk.bar

