

Chriesi-Balsamico-Spätzli

gekocht von Stephan Joller



Stephan Joller

In Stephan Jollers Garten steht ein Kirschbaum. Sehr zu seiner Freude, denn Kirschen sind seine Lieblingsfrüchte. Er isst sie am liebsten frisch vom Baum, aber auch als Zutat in einem rezenten Gericht weiss er diese Früchte zu schätzen. Seine Leidenschaft ist jedoch nicht das Kochen, sondern das Tanzen. Angetan hat es ihm der Lindy Hop, ein lebensfroher Tanz aus den 1930er-Jahren. Dies so sehr, dass der SBB-Angestellte sich 1999 eine Auszeit nahm, um in New York, der Geburtsstadt des Lindy Hops, diesen Tanz zu studieren. Zurück in der Schweiz gründete Stephan Joller die Showtanzgruppe «The Tickle Toe Hep Cats» und die Tanzschule «Swingwerk in Münchenstein».

So wie Stephan Joller den Lindy Hop mit nach Hause nahm, brachte um 1900 der Hotelier Emil Flury ein Kirschreis aus dem Libanon ins Baselbiet mit. Flury pflanzte das Zweiglein an einen hiesigen Kirschbaum und züchtete so eine spätreifende Kirschart. Diese wurde «Fluryaner» und später «Schauenburger» genannt. Unter Feinschmeckern gilt sie als beste Kirsche. Sie wurde 2016 sogar zum Obst des Jahres gekürt. Kultiviert werden Kirschen im Baselbiet schon seit Jahrhunderten.

Ursprünglich baute man vorwiegend kleine, zuckerreiche Sorten als Dörr- und Brennobst an. Ab 1880 mauserte sich ihr Anbau zu einem wichtigen wirtschaftlichen Faktor der regionalen Landwirtschaft.

Ab 1950 wendete sich das Blatt. Eine Baumfällaktion im Auftrag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung dezimierte die Zahl der Brennkirschbäume drastisch. Im Gegenzug stieg die Nachfrage nach grossfruchtigen, festfleischigen Tafelkirschen. Die meisten Kirschbäume im Kanton Baselland stehen heute im Bezirk Sissach.

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Mehl
- 100 g Knöpfliemehl
- 0,75 TL Salz
- 1,5 dl Milchwasser (halb Wasser, halb Milch)
- 3 frische Eier
- 500 g Kirschen (süss)
- 160 g Parmaschinken
- 28 Salbeiblätter
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Zucker
- 10 EL Aceto balsamico
- 12 EL Wasser
- Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben



Zubereitung

Mehle und Salz mischen. Milchwasser und Ei verrühren. Die Flüssigkeit nach und nach zum Mehl geben und so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Parmaschinken in Streifen schneiden. Salbeiblätter und Kirschen getrennt waschen, trockentupfen und parat stellen. Kirschen entsteinen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen. Den Spätzliteig portionenweise auf ein Schneidebrett streichen. Mit dem Rücken eines langen Messers schmale Streifen ins leicht siedende Wasser schieben. Wahlweise kann der Teig auch durch eine Spätzlipresse gedrückt oder ein Knöpfli sieb gerieben werden. Sobald die Spätzli/Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle abschöpfen, abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Den Schinken bei mittlerer Hitze knusprig braten, dann herausnehmen. Den Salbei im Olivenöl knusprig braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Spätzli im in der Pfanne verbliebenen Salbeiöl goldbraun braten. Kirschen dazugeben und kurz mitbraten.

Gleichzeitig in einer separaten Pfanne Zucker karamellisieren. Mit dem Aceto balsamico ablöschen. 12 EL Wasser zugeben, alles einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Chriesi-Spätzli mit dem gebratenen Parmaschinken und dem Salbei anrichten. Mit der Sauce beträufeln.