



CHEZ CHRISTINA

Udon-Nudeln mit Barba di Frate

Kochen mit
Christina Hubbeling

Zubereitung

Den unteren, braunen Teil des Barba di Frate abschneiden. Barba di Frate in ein Küchensieb geben, unter fliessendem kaltem Wasser gut abspülen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch mit der Butter und dem Olivenöl in einer grossen, beschichteten Pfanne andünsten. Den gewaschenen, abgetropften Barba di Frate dazugeben, einige Minuten mitdünsten. Die Sultaninen dazugeben, Crème fraîche untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Udon-Nudeln gemäss Angaben auf der Verpackung kochen (in der Regel 2-3 Minuten), das Wasser abgiessen, Nudeln zum Barba di Frate in die Pfanne geben. Alles miteinander vermengen.

Anrichten: Barba di Frate mit den Udon-Nudeln auf vier Teller verteilen, nach Belieben mit gebratenen Speckwürfeln garnieren.

Zutaten für 4 Personen Zubereitung in 20 Minuten

2 Bund Barba di Frate (Mönchsbarth)
1 grosse Zwiebel, fein gewürfelt
1-2 Knoblauchzehe(n), gepresst
20 g Butter
Zirka 4 EL Olivenöl

1 Handvoll getrocknete Sultaninen
1 kleiner Becher Crème fraîche (180 g)
Feines Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 g japanische Udon-Nudeln
Optional 70 g Speckwürfel

Anmerkung

Barba di Frate heisst auf Deutsch Mönchsbarth. Der Name kommt nicht von ungefähr, erinnert das büschelartige, kräftig grüne Gemüse doch ein bisschen an einen wilden, struppigen Barth. Oder an dicke Grashalme.

Barba di Frate wächst in den von der Gischt salzgetränkten Dünenwiesen Italiens - die Nähe zum Meer schmeckt man beim Essen deutlich heraus, hat das mediterrane Frühlingsgemüse doch ein algenähnliches Aroma, mit einer erdigen Beinote. In der Schweiz war das Gemüse lange kaum bekannt. Heute trifft man es in jedem gut assortierten Lebensmittelgeschäft an oder findet es auf den Wochenmärkten. Aber es wäre übertrieben, zu sagen, dass es sich um ein Trendprodukt handeln würde, dafür ist seine Saison wohl auch zu begrenzt: Sie beginnt im März und dauert bis Ende Mai.

Klein geschnitten, lässt sich Barba di Frate auch unter den Risotto oder in die Eieromelette mischen. Angeblich soll das Gemüse leicht antibakteriell wirken und sich bei Erkrankungen der Atemwege bewähren.

TAFELRUNDE

Herr der Lätzchen



Geniessen mit
Oliver Schmuki

Als er 2006 das «Coco Grill & Bar» eröffnete, das beste und gleichzeitig am besten versteckte Lokal am Paradeplatz, liess Michel Péclard seinen Gästen allesamt einen Latz verpassen. Hinter nur halbherzig vorgehaltener Hand platzte es aus dem Schlitzohr heraus: «Schaut euch alle die Banker an, wie sie dasitzen mit ihrem *Lätzli!* Super, oder?» Es ging ihm dabei aber klar nicht darum, irgendjemanden vorzuführen. Vielmehr sollte deutlich werden, wer hier wen in der Hand hat.

So feiert Péclard nach wie vor mindestens einmal pro Jahr eine Eröffnung - und das nicht irgendwo, sondern stets an bester Lage. Der neuste Streich heisst «Pic-Chic» und befindet sich nur einen Steinbuttwurf vom «Coco» entfernt an der Ecke Bahnhofstrasse und Kuttelgasse. Der Name ist eine Anlehnung an das über Jahrzehnte davor hier anzutreffende und schon vor Jahren ziemlich in die Jahre gekommene «Picnic». Zwar nennt Péclard das neue Konzept «Indoor-Bahnhofstreet-Food», doch in Tat und Wahrheit ist der mit Ess- und Trinkwaren vollgestaute Food-Court ein Wallfahrtsort für Zugehörige der «Premium Mediocre»-Schicht.

In dieser Zeitung wurde das vom amerikanischen Autor Venkatesh Rao jüngst begründete Phänomen so erklärt: «Der moderne Mittelstand versucht, mit sogenannten Premium-Produkten die Illusion eines guten Lebens aufrechtzuerhalten.» Wir wollen den vorzüglichen Fisch von Swiss Lachs nicht mit Nespresso-Kapseln gleichsetzen und haben auch überhaupt nichts gegen das grob geschnittene, extrem aromatische Tatar von Luma Beef aus Neuhausen am Rheinfall einzuwenden. Und dass Péclard die Bühne im «Pic-Chic» überwiegend anderen und vielen lokalen Playern wie Wesley's Kitchen, dem Drinks-Duo Nicola Schintzig und Jennifer Hunziker oder dem Weinanbieter Smith & Smith überlässt, finden wir lobenswert.

Wenn wir wie hier so viel Genuss für vergleichsweise so wenig Geld erhalten, lassen wir uns gerne als «Premium Mediocre» beschimpfen. Oder auch ein Lätzchen umbinden.
peclard.net