



Auberginen als Ganzes sind in sich ein guter Backofen. Am Ende einfach halbieren, würzen und auslöffeln.

Fotolia

# Ganz gut drauf

Manchmal muss es schnell gehen: Der Feierabend ist da, der Grill ist da, die Freunde sind da. Wer will da noch Gemüse rüsten. Muss man auch nicht.

VON SABINE KUSTER

Plötzlich knallt es. Der Grillmeister schreckt auf und blickt zum Grill: Nein, der ist noch ganz. Auch unter dem Deckel ist alles ganz: Zwiebel, Rande, Knoblauch, Zucchini, Aubergine. Moment, nein, die Aubergine nicht. Die Aubergine ist soeben explodiert, daher der Knall. Man hat vergessen, sie mit dem Messer einmal einzustechen.

Das ist das einzige Risiko, wenn man Gemüse ganz grilliert. Und ja, optisch macht ungerüstet gegrilltes Gemüse auch nicht viel her. Aber das ist egal: Schmecken tut es hervorragend.

## Direkt auf den Grill

Gewöhnlich steht man lange in der Küche, um neben der Wurst ein paar Vitamine auf den Grill zu kriegen. Und dann ist es immer dasselbe: Gemüse schnippeln und auf Holzspießchen stecken. Oder Riesenchampignons mit Cantadou füllen, wie es alle machen. Oder Auberginenscheiben grillieren, die dann entweder verkohlt, gummig oder noch roh sind, aber selten perfekt.

Mit dem Fleisch ist es einfach: Griff in den Kühlschrank, raus aus der Verpa-

ckung, rauf auf den Grill. Derweil sind die Vegetarier und Gemüse-Fans noch immer am Rüsten und Gemüsepackchen schnüren. Dabei gehts mit Gemüse so schnell wie mit der Wurst.

Gemüse ist ganz gut drauf. Nicht einmal Alufolie ist nötig, falls ein Grill mit Deckel zur Verfügung steht. Das sind die Garzeiten, in der Halbzeit das Bratgut bitte wenden:

> Rande: 50-60 min.

> Zwiebeln: 50 min.

> Knoblauch: 30-45 min.

> Auberginen: 20-40 min.

> Zucchini: 20 min.

> Romana-Salatherzen: 3 min.

> Feigen: 3 min.

Danach kann die Ware mit oder ohne Schale verspeist werden. Zwiebeln eher ohne, Zucchini gerne mit. Auberginen halbiert man am besten längs (falls sie nicht explodiert sind), streut ein bisschen Salz und legt ein Stück Greyerzer drauf, nach Belieben auch Ingwer. Fertig ist das Festessen. Am besten löffelt man die Aubergine aus.

Sogar mit Salatherzen und Feigen funktioniert das Am-Stück-Grillieren. Beides schmeckt noch besser mit einem guten Dressing (siehe Rezepte).

## Vinaigrette für Feigen

1½ EL Himbeeressig  
1½ TL Dijon-Senf  
½ TL Trüffelöl mit weissen Trüffeln  
¼ TL grobes Meersalz  
¼ TL Pfeffer  
60 ml Olivenöl

In einer Schüssel Himbeeressig, Senf, Trüffelöl, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Das Olivenöl darunter schlagen, bis es cremig bindet. Für halbierte Feigen: Schnittfläche vor dem Grillieren mit etwas Öl bestreichen. Ganz leicht salzen.

Quelle: Weber's Veggie, GU-Verlag

## Caesar-Salat vom Grill

4 Romana-Salatherzen  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 EL Zitronensaft  
1 TL scharfer Senf  
1 Ei  
120 ml Olivenöl  
20 g geriebener Parmesan

Zutaten mit dem Stabmixer cremig rühren. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zusätzlich: 150 g Blauschimmelkäse auf 12 Scheiben Baguette zerbröseln und auf dem Grill rösten.

Quelle: Veggie BBQ, Edition Fackelträger

## Vinaigrette für Randen

1 mittelgrosse Bio-Orange, fein abgeriebene Schale und Saft  
3 EL fein gewürfelte Schalotten  
2 EL Aceto balsamico  
2 EL Olivenöl  
2 EL Walnussöl  
½ TL grobes Meersalz  
½ TL gemahlener Koriander  
1 kräftige Prise Pfeffer

Die Vinaigrette mit einem Schneebesen verrühren. Für halbierte Rote-Bete: schon vor dem Grillieren ein wenig mit Vinaigrette bepinseln.

Quelle: Weber's Veggie, GU-Verlag

## Entkorkt

### Der kleine Ornellaia

Von einem «kleinen» Ornellaia zu sprechen, ist natürlich Unsinn. Denn der Ornellaia ist ein grosser Wein. Das zeigte sich wieder einmal eindrücklich vor zwei Wochen, als der Schweizer Generalimporteur Bindella die Arrivage des jüngsten Ornellaia-Jahrgangs 2013 in der schicken Lalique-Boutique beim Zürcher Paradeplatz feierte. «L'Eleganza» taufte Önologe und Gutsdirektor Axel Heinz den Ausnahme-Jahrgang, der anfänglich Anlass zur Besorgnis gegeben hatte: «Das Frühjahr 2013 war um einiges kühler als gewöhnlich, was zu einem späteren Austrieb führte und im Vergleich zu früheren Jahrgängen auch die Blüte hinauszögerte. Letztendlich war dies ein Vorteil, da diese kühlen Temperaturen von einem langen Sommer abgelöst wurden, der uns Anbaubedingungen wie aus dem Lehrbuch und eine perfekte Reife zur Lesezeit bescherte.» Mag sein, dass es genau diese kühle, marmorhafte Eleganz ist, die mich, der sonst auf Distanz zum eher protzigen Bordeaux-Blend Ornellaia steht, restlos begeistert. Jedenfalls gebe ich dem dunklen, dichten, tief aromatischen Wein ohne Zögern strahlende 19 Punkte (Fr. 160.–, lieferbar ab 13. Juni).

Allerdings, wer leistet sich denn schon eine Flasche Wein, die 160 Franken kostet? Selbst ich, der zu allerlei Verrücktheiten bereit ist, zögere da. Gut, dass Ornellaia auch noch einen günstigeren Wein für uns bereithält, eben den «kleinen Ornellaia». Mit seinem grossen Bruder hat Le Volte dell'Ornellaia wenig gemeinsam. Allein schon die Zusammensetzung der Rebsorten ist anders: Während der Ornellaia auf der klassischen Assemblage von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc und Petit Verdot basiert, lebt Le Volte vor allem vom Merlot und erinnert mit etwas Sangiovese zudem an seine toskanische Herkunft. Gerade das macht ihn mir sehr sympathisch: Schliesslich möchte ich in der Toskana toskanischen Wein und nicht Bordeaux trinken.

ANDREAS KELLER



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2014

**Produzent:** Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

**Herkunft:** Toskana

**Appellation:** Toscana IGT

**Rebsorte:** Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2024

**Passende Gerichte:** Coniglio, Bistecca alla fiorentina, Cinghiale

**Bewertung:** 17 Punkte

**Bezugsquelle:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Zürich, Tel. 044 276 60 60, www.bindella.ch, Fr. 23.50

## Aufgetischt «Goji», Basel

Rote Laternen und Winkekatzen sucht man hier vergebens. Ebenso Sweet & Sour-Gerichte und Frühlingsrollen. Schlimm ist das nicht: Es ist gut, dass das China-Restaurant Goji in Basel anders ist. Postindustrielle Beleuchtung und filigrane Holztische sorgen für Behaglichkeit, sei es beim Date oder der Tafelrunde mit Freunden. Wenn das Wetter mitspielt, lässt es sich auch auf der Terrasse speisen, die direkt am Rhein liegt, mitten in Basel. In der Küche werden authentische asiatische Gerichte mit europäischem Einschlag und frischen Zutaten zubereitet, jedes ein Hit. Da sind zum Beispiel die knusprigen Dumplings als Vorspeise, gefüllt mit Granatapfel und Garnelen, die ein prima mundendes Versprechen für alle weiteren Gerichte sind. Auch sehr zu empfehlen ist



das Hühnchen mit Gemüse oder der in Papier gepackte gebackene Red Snapper. Wer sagt, dass zu asiatischem Essen kein Wein passt? Es gibt einen offenen Rosé, der einfach herrlich ist. Das «Goji» durchbricht halt Konventionen. Zum Glück! RAHEL KOERFGEN

**Postindustriell gemütlich. Das Goji Basel passt nicht in das Schema «China-Restaurant».**



**Küche** Verspielt asiatisch-europäisch, gute Weinauswahl. Saisonal wechselnde Karte.



**Service** Junges, aufmerksames und kompetentes Personal. Extrawünsche sind möglich.



**Ambiente** Unkompliziert, modern und trotzdem familiäre Atmosphäre. Hier fühlt man sich wohl.



**Preis** Ziemlich hoch angesetzt, besonders bei den Vorspeisen. Aber das ist es wert.

### Adresse

Restaurant Goji, Untere Rheingasse 11, 4058 Basel, Tel. 061 681 19 91. www.gojibasel.com, Sonntag geschl.

INSERAT



**WALDHAUS SILS**  
A family affair since 1908

**Sommersaison 2016:**  
15. Juni bis 23. Oktober  
**Wintersaison 2016/17:**  
16. Dezember bis 23. April

Ruhig und frei steht das Hotel Waldhaus zwischen zwei Seen, wie eine Märchenburg. Geprägt von der Vielfalt der Menschen und Generationen. Behaglich, kulturreich und familienfreundlich.

Tel +41 (0)81 838 51 00  
www.waldhaus-sils.ch