

🍷 **Aktuelles vom Markt** Artischocken abgerüstet, Barba di Frate Schalenware, Cipolle Borettane, Kräuterseitlinge, Mairrettich, Rettich rot, Périgord-Trüffel, Tiger-Auberginen, Zucchini «Trombetta d'Albenga», Orangen Sanguinelli, Rhabarber

🚫 **Problematisch oder Saisonende** Vorbestellfristen Microgreens

Aktuelles vom Markt

Artischocken abgerüstet Stell dir vor, du kannst irgendwann wieder ein 200er-Bankett schicken. Dann wärst du sicherlich froh, wenn es schöne, mittlere Artischocken bereits vorgerüstet zu kaufen gäbe. Die gibt es leidergottes aber heute auf dem Markt. Verpackt in Schalen à vier Stück. Immerhin halten wir dich auf dem Laufenden...



Barba di Frate Und gleich noch ein zeitsparender Helfer für deine Küche. Bei diesem Mönchsbarb kannst du den Sisyphos im Schrank lassen. Es gibt ihn jetzt sauber abgerüstet in der Schale. Die Wurzeln food-waste-konform vom essbaren, grünen Teil zu trennen ist eine Heidenarbeit. Barba di Frate gehört zu den Halophyten und beweist seine Herkunft mit einem typisch salzigen Gout.

Cipolle Borettane Diese göttlichen Zwiebeln aus dem Veneto schmecken uns am besten, wenn sie in Balsamico-Sud eingelegt werden. Noch schöner, wenn das vom Gastgeber selbst erledigt wird und du nicht auf vorgefertigte Gläser zurückgreifst. Zeit haben wir ja genug. Also los! Wem die norditalienische Herkunft nicht am Herzen liegt, greift am besten auf rote, kleine, flache Zwiebeln aus dem Aargau zurück. Nicht das Original, dafür aus nächster Nähe.

Grumolo Bitterstoffe brauchen Mut und etwas Gaumentraining. Doch es lohnt sich, die Geschmacksknospen deiner Gäste zu trainieren. Zum Beispiel mit herrlich bitterem Grumolo. Die kleinen Röschen dieser Cicorino-Sorte knallen so richtig rein und haben jetzt Saison. Langweiliger Salat war gestern. Jetzt noch aus Italien, bald der zweite, feine Schnitt von Ernst Kämpf.

Kräuterseitlinge Der Markt für Kräuterseitlinge war über Jahre fest in koreanischer Hand. Perfekt kalibriert, ohne äusserliche Makel, dafür mit einem unschönen Flugtransport-Stigma. Mittlerweile haben sich auch hiesige Kräuterseitlinge durchgesetzt. Da musst du jedoch auf die Regelmässigkeit und die Grösse verzichten. Ein gelungener Mittelweg ist mit den Pilzen aus Deutschland gangbar. Nicht ganz so bombastisch wie die Koreaner, dafür stimmt die Kilometerbilanz.

Périgord Trüffel Wir wissen aus eigener Erfahrung; mit Trüffel zu handeln bringt einem nur Ärger. Deshalb überlassen wir dieses Geschäft den Spezialisten und beschränken uns auf die Aufgabe des Boten. Auf diesen darf man bekanntlich nicht schiessen. Aktuell ist der Tuber Melanosporum in einer fantastischen Qualität und zu sympathisch dreistelligen Preisen verfügbar. Unser Lieferant pflegt langjährige und persönliche Beziehungen zu seinen Produzenten. Nur so kann man sicher sein, die beste Selektion zu erhalten. Und genau die willst du doch, oder? Wir freuen uns, wenn du Périgord-Trüffel vorbestellst.



Spargel Italien Richtig gelesen. Neben den weithergereisten Stangen aus Mexiko kommen morgen Donnerstag die ersten grünen Spargeln aus Bella Italien nach Zürich. Wer so weit vor der Saison den Import wagt, ist bei der Preiskalkulation nicht zimperlich. Es sei ihm gegönnt. Da werden wir in den nächsten Tagen noch bei knapp zwanzig Stutz liegen.



Zucchini «Trombetta d'Albenga» Mit dieser Kürbissorte kannst du in deiner Gemüseküche einen gehörigen Marsch blasen. Uns gefällt der italienische Name des Keulenkürbis natürlich besser und nicht nur seine Form sorgt für Aufsehen. Auch sein Fruchtfleisch hat kulinarisch ordentlich was auf dem Kasten.

Rhabarber Das schreiben wir nur, um das Blut der Saison-Verfechter noch etwas mehr in Wallung zu bringen. Der erste Rhabarber aus den holländischen Treibhäusern ist da. Zwar finden wir das nicht unbedingt nötig, doch qualitativ gibt es hier keinen Grund zur Beschwerde. Zart und brav. Das mag jeder. Spannendere Sorten, mit einer brachialen Säurestruktur, erhalten wir dann im Sommer von Klaus Böhler aus dem schönen Seuzach.

Orangen Sanguinelli Ob Tafel- oder Pressorangen. Wenn du auf blutiges Fruchtfleisch stehst, bedienen wir dich aktuell mit der Sorte Moro. Doch die späte Varietät Sanguinello steht in den Startlöchern und wird das Zepter in einigen Tagen übernehmen. Definitiv nichts für Hämatothobiker.