

Aktuelles vom Markt Calcots (heute neuer Eingang!), Cima di Rapa Napoletana, Grünspargel Italien, Steinpilze, Adora Tomaten, Tomaquet de penjar, Kirschen und Aprikosen aus Übersee (sic!)

Saisonende oder problematisch Pfälzercarotten weiss, Schweizer Brätler, Eierschwämme

Aktuelles vom Markt

Pfälzer-Carotten weiss Dass bei den aktuellen Temperaturen in der Schweiz keine Carotten aus dem Boden gezogen werden, das klingt irgendwie logisch. Die hiesigen Lagerbestände neigen sich langsam dem Ende entgegen und meist sind es die weissen Pfälzer, von denen man sich als erstes verabschieden muss. Zwar finden wir immer mal wieder kleine Mengen auf dem Markt, doch lässt die Qualität stark nach. Augen auf beim Carotten-Kauf... Gelbe und violette Pfälzer können wir Ihnen aber nach wie vor anbieten.



Bärlauch Kiloware In den nächsten Tagen können Sie Ihren Cutter aus dem Keller holen, um die ersten Chargen Bärlauchpesto zu produzieren. Die Mengen nehmen nun deutlich zu. Und ja liebe Italiener, cutten sollte man den Pesto nicht, sondern stampfen.

Mönchsbart abgerüstet Dass es eine Heidenbüez ist, Barba di frate sauber abzurüsten muss man den Liebhabern dieses Gemüses nicht erzählen. Gell Mischa? Mönchsbart können Sie bei uns nun auch in der 250gr.-Schale fertig abgerüstet bestellen. Nun gibt es kaum noch eine Ausrede dieses Produkt nicht auf Ihr Menu zu nehmen.

Cima di Rapa Napoletana Der globale Delikatessen-Spürhund Richard Kägi gehört nicht zum Menschenschlag, der sich mit einem ordinären Gemüseoberbegriff zufriedengibt. So kam von ihm auch die Anfrage, ob wir, neben dem üblichen Cima di Rapa, auch die Sorte Friarielli im Angebot hätten. Diese neapolitanische Spielart des Cimas zeichnet sich durch sein feineres Blattwerk aus. Obschon seine Blütenrosen nicht gleich stark ausgeprägt sind wie bei seinem gröberen Kumpan, belohnt uns der Friarielli mit einem geringeren Rüstaufwand und seinem zarteren Biss. Da haben wir wieder was gelernt. Danke Richi! Cima di Rapa hat es in Hülle und Fülle auf dem Markt. Für den Napoletana lohnt es sich aber, vorgängig durchzuklingeln. Wir checken dann die Verfügbarkeit ab.

Grünspargel Europa Über die erste Ankunft grüner Spargeln aus Mexico, haben wir vor zwei Wochen noch etwas zurückhaltend berichtet. Da ducken wir uns jeweils elegant vor den sozialmedialen Saison-Schergen. Auch wenn die Qualität der Überseeware aus Mexico in ihren Holzgebinden grandios ist, entspricht es wirklich nicht gerade dem, was wir unter zeitgemässer Angebotsplanung verstehen. Der erste grüne Spargel aus Italien schlittert zwar auch massiv an der eigentlichen Saison vorbei, doch stimmt hier wenigstens die Distanz zum Erzeuger. Die ersten europäischen Stangen kommen noch ziemlich dünn daher. Doch frisch und knackig sind sie, die Dinger aus Bella Italia.

Kartoffeln Brätler Wir konnten im vergangenen Jahr von einer fast schon jammerfreien Kartoffelernte profitieren. Das auch diese Saison ein Ende hat, zeigt sich diese Woche bei den hiesigen Brätlern. Für uns ist hier diese Tage definitiv Schicht im Schacht und wir müssen auf frische Ware aus Ägypten ausweichen. Da führt kein Weg daran vorbei.

Steinpilze Für den edelsten aller Wildpilze – wir lassen den Kaiserling bewusst aussen vor, der hat bei uns sowieso eine Sonderstellung – müssen wir nun wieder gehörig über den grossen Teich schielen. Doch die tolle Qualität, die uns diese Tage aus Südafrika erreicht, lässt uns beide Augen zudrücken. Festfleischig, wurmfrei, grandios!



Tomaten Adora Bei einem solch liebevollen Namen musste sich diese spanische Sorte bei unserer Degustation gehörig beweisen. Die Adoras erinnern äusserlich ein wenig an die bekannteren Raf-Tomaten und ihr saftiges Innenleben mit den unzähligen, gluschtigmachenden Kammern, verspricht bereits beim ersten Querschnitt einen fleischigen Hochgenuss. Aromatisch kann der Adora derzeit kaum eine Tomate das Wasser reichen. Einziger Wehrmutstropfen ist ihre Schale, die sich doch eher auf der bissfesteren Seite befindet. Die Adora kann und sollte lange nachgereift werden.



Tomaquet de penjar Oben haben wir gesagt «kaum eine Tomate». Da werfen wir doch gleich noch eine Geschmacksbombe von der Iberischen Halbinsel in den Ring. Die Früchte mit einem Durchmesser von Pingpongbällen haben wir bereits vor einigen Wochen beschrieben. Diese traditionsbewusste Sorte punktet mit ihrer fast schon sämigen Haut und man zerreibt sie am besten auf einer krossen Scheibe getoastetem Brot. Mit ihrer Grösse eignet sie sich auch formidabel, um sie süsssauer einzumachen. Die Tomaquet de penjar gibt es am Zopf à circa 1,5 kg.

Aprikosen & Kirschen Saisonal ist es wirklich eine Krux in dieser Marktbericht-Ausgabe. Aber der Winter ist halt lang und hart... Aus Neuseeland, respektive Chile erhalten wir aktuell unvernünftig sommerliche Grüsse von fernher. Es ist beruhigend, dass sich der Genuss bei diesen beiden Fluggästen in Grenzen hält. Und wie immer: Don't shoot the messenger!