

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Eisbergsalat, Gurken-Blüten, Mini-Gurken, Kohlraben, Mairüben, Mönchsbar, Zebratomaten, Erdbeeren, Himbeeren

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Ährenspargel (Pyrenäen Milchstern), Französische Mini-Artischocken, Cocobohnen gelb, Mandeln, Wassermelonen-Rettich, Aprikosen, Datteln frisch, Himbeeren, Kirschen, Mara de Bois, Nektarinen, Pfirsiche, Wassermelonen

😞 **Saisonende oder problematisch** Cimone, Grumolo verde, Löwenzahn grün, Morcheln (Preis), Romanesco

## Aktuelles vom Markt

**Pikettdienst über Auffahrt** Morgen Donnerstag 10. Mai feiern wir Auffahrt und der Zürcher Engrosmarkt ist an diesem Tag geschlossen. Sollten Ihre Gäste Ihnen die Salate vom Kopf essen, ist unser Notfall-Pikett für Sie erreichbar. Da wir an diesem Donnerstag keine Wareneingänge haben, können wir Sie nur mit dem beliefern, was unsere Lager hergeben. Service – kennsch?



**Mini Artischocken** Nach den grandiosen Calicos aus der Bretagne kommen nun die kleinen, zarten Mini Artischocken aus Frankreich auf den Markt. Ein Mü grösser, aber dennoch eine tolle Alternative für die Carciofinis aus Italien, die ihre beste Zeit bereits hinter sich haben.

**Ährenspargel (Pyrenäen Milchstern)** Diese kleinen Triebe sind auf dem Teller eine Wucht. Da überrascht es nicht, dass viele von Ihnen seit längerem ungeduldig bei uns anklopfen. Kurz durch die Pfanne gezogen und knackig serviert werden sie Ihre Gäste begeistern – versprochen! Bereits etwas länger auf dem Markt sind die dunklen «wilden» Hopfenspargeln, die ihren Zenit jedoch überschritten haben.

**Cocobohnen gelb** Von den flachen, breiten Cocos verkaufen wir mittlerweile grössere Mengen, als von den altherwürdigen Bobbybohnen. Die finden wir ebenfalls in einer schönen Qualität in der Markthalle. Der Rüstaufwand hält sich in Grenzen und die Fiole passt zu fast allen Weltregionen. Von orientalisches bis klassisch mediterran. Die gelben Vertreter der Cocobohne sind heikel und bekommen gerne braune Flecken. Zwar finden wir sie nun regelmässig auf dem Markt, aber auf eine lückenlose Verfügbarkeit dürfen Sie sich leider nicht verlassen.

**Gurkenblüten** Blüten auf dem Teller passen zum Frühling wie die Faust auf's Auge. Seit Jahren arbeiten wir, wenn immer möglich mit unserem Produzenten David Frei aus dem Zürcher Oberland zusammen, wenn es um farbenfrohe und essbare Dekorationen geht. Die Blüte der Gurke konnten wir bis anhin aber nur via den Grossmarkt in Paris beziehen. Eine aufwändige Reise für ein paar Gramm gelb... Da nun die regionale Gurkensaison gestartet hat, gibt es die heiklen Dinger auch aus der Schweiz. Gut so!

**Mandeln frisch** Der herbe Snack der türkischen Händler in der Markthalle. Hier geht es um die grüne Schale und nicht um den Kern, dieser ist in diesem frühen Stadium noch nicht ausgereift, sondern weich bis flüssig. Da es sich bei der Mandel nicht um eine Nuss, sondern eine Steinfrucht handelt, liegt der geschmackliche Vergleich zu einem unreifen Pfirsich nahe. So frisch wie wir sie aktuell auf dem Markt finden, halten sich die Bitterstoffe noch in Grenzen und man kann sie zum Beispiel fein über einen Risotto hobeln. Am besten mit etwas Säure nachhelfen. Natürlich lassen sich die nussigen Steinfrüchte auch fermentieren, räuchern oder sauer einlegen. Rezeptvorschläge sind willkommen!



**Romanesco** Das Benoit Mandelbrot Gedenkgemüse (am besten googlen Sie mal nach fraktaler Geometrie) bereitet uns seit einigen Tagen Kopfzerbrechen. Nicht aufrund Mandelbrots Theorie, welche sich anhand der Oberflächenstruktur des Romanescos wunderbar erklären lässt, sondern wegen seiner Verfügbarkeit. Bis die Schweizer Produktion soweit ist, müssen wir immer wieder mit Unterbrüchen oder schäbiger Qualität leben. Sorry! Als Alternative schicken wir Ihnen grünen Blumenkohl. Doch auch dieser ist nicht immer auf dem Markt zu finden. Grrrrr...



**Himbeeren** Es ist eine lukullische Freude, die prima ausgereiften Himbeeren aus Frankreich aus den Kisten zu stibitzen. Doch ihr reifer Zustand beeinträchtigt schnell ihr stabiles Antlitz bei Ihren Gästen. Man kann nicht immer beides haben. Form und zufriedenstellenden Geschmack finden wir in Portugal. Die Schweizer Ernte hat ebenfalls gestartet. Bei den ersten erhältlichen Kilos schwebt der Preise aber noch in edlen Sphären.

**Kirschen** Letzte Woche durften wir Ihnen auf Facebook die ersten bombigen Kirschen präsentieren. Explosiv war auch ihr Preis... Nun schlugen zuckersüsse Chriesi aus Italien auf dem Markt auf und drücken die Preise ordentlich ins Annehmbare. Mit napp 20.- aber immer noch nichts für das schmale Budget.

**Mara de Bois** Die kultivierte Mara de Bois vereint den prägnanten Geschmack der Walderdbeere mit der Grösse und Haltbarkeit der Gartenerdbeere. Den Zwanziger und s'Weggli, quasi. Klar, an das Aroma wild gesammelter Walderdbeeren kommen sie nicht heran, aber Freude bereiten uns die süssen Kerle allemal.