

we make
 rootiful rootazing rootastic rooti
 rootaganza rootilliant



Mit Gemüse punkten

Für seine Gäste ist er ein Zauberer. Er selbst sieht sich als Handwerker. Pascal Steffen zeigt im «Roots» in Basel vor allem, wie Coolness und Gourmetküche zusammengehen.

Text: Barbara Halter

PASCAL STEFFEN



Die «Momentaufnahme», wie das Dinner im «Roots» heisst, zeichnet sich durch Purismus und viel Gemüse aus. Hier der Zwischengang mit Spargel, Ei und Kräutern.

Fotos: Olivia Pulver, zvg

Fine Dining, aber cool – eine solche Beschreibung mag für ein mit 17 Punkten und einem Stern ausgezeichnetes Restaurant etwas salopp daherkommen. Nicht beim «Roots» in Basel. Das Wort «cool» stammt vom Küchenchef selbst. Pascal Steffen versteht darunter eine Lockerheit, welche Genuss auf höchstem Niveau mit einem edlen, aber zwanglosen Ambiente verbindet: «Unser Service pflegt einen entspannten Umgang mit den Gästen und tut alles dafür, dass sie sich sofort glücklich, geborgen und wohlfühlen.»

Vor dem Restaurant zieht der Rhein dunkel und mächtig unter der Dreirosenbrücke vorbei, das «Roots» befindet sich abseits der putzigen Altstadt von Basel. Drinnen sind die meisten Wände dunkel gestrichen, von der Decke hängen riesige Leuchten mit weissen Fransen – und lassen an swingende Zwanzigerjahre-Kleider und den grossen Gatsby denken. Ganz falsch sind diese Assoziationen nicht. Wer einen Abend im «Roots» verbringt – und dafür drei bis fünf Wochen im Voraus reserviert –, hat oft einen Grund zum Feiern.

Gemüse wird in den Mittelpunkt gerückt – statt bloss nur Beilage zu sein

Pascal Steffens eigene Wurzeln liegen fern von Basel. Aufgewachsen ist er im ländlichen St. Urban, im äussersten Winkel des Kantons Luzerns, wo der Dialekt schon nach Berndeutsch klingt. Seine Lehre machte er in einem Landgasthof und wechselte danach in Spitzenküchen wie die von Andreas Caminada oder Nenad Mlinarevic. Ihnen verdankt er vieles. Seinen Sinn für einfaches, aber qualitativ hochwertiges Essen jedoch hat er von zu Hause mitbekommen. Von seiner Mama, einer gebürtigen Italienerin aus Lecce. Als Kind ass Pascal gern Miesmuscheln. Ein Teller Orecchiette mit Cime di rapa – der Klassiker aus Apulien – macht ihn heute noch glücklich. Die Kombination von Schlichtheit und Perfektion ist auch im «Roots» Pascal Steffens Credo. Man findet in seiner Küche zwar die sogenannten Edelprodukte, doch er wertet nicht zwischen einem Broccoli und Kaviar oder den First und Second Cuts beim Fleisch.

Die Speisekarte des «Roots» ist puristisch. In Stichworten skizziert, erhalten die Gäste Hinweise darauf, was sie erwartet. Spargeln, Morcheln, Kalb, Saibling, Erbsen, Lamm, Rhabarber, Quark, Bär- →



lauch stehen im Frühling unter dem fünf- bis neungängigen Dinner mit dem Titel «Momentaufnahme». «Als ich Ende 2017 begann, nannten wir es noch Signature. Bis ich über die Bedeutung des Wortes nachdachte und es vermessen fand zu behaupten, ich hätte als 32-jähriger Koch bereits eine unverkennbare Handschrift.» «Momentaufnahme» fühlt sich für Steffen – inzwischen 35-jährig – richtig an. Jeder Abend stellt einen neuen Augenblick dar: «So koche ich heute, das bin ich heute.» Doch was genau macht seine Küche aus? Mit Wurzelgemüse liegt man schon mal richtig. Gerade in der kalten Jahreszeit geht Steffen gern in die Tiefe und befördert Schwarzwurzel oder Rettich ins Rampenlicht. «Gemüse wird immer noch bloss als Beilage verstanden. Dabei kann etwa Spargel gut für sich allein stehen und braucht

keine üppigen Begleiter.» Nebst viel Gemüse beinhalten die Dinners praktisch keine Kohlenhydrate und wenig Proteine wie Fisch, Fleisch und Milchprodukte. Eine vegetarische Variante ist immer möglich, vegan auf Anmeldung. Steffens Küche richtet sich nach den Jahreszeiten. «Die Natur gibt uns vor, was wir wann essen sollen», ist er überzeugt. Seinen Gästen erklärt er oft, dass nicht nur die verschiedenen Gemüsesorten, sondern auch Fisch und Fleisch einem saisonalen Kalender folgen, zum Beispiel Muscheln oder Lamm.

Pascal Steffen macht nie etwas, weil man es halt so tut, sondern fragt immer nach dem Warum

Das Aufklären versteht Steffen als Teil seines Jobs. Gerade in einer Zeit, in der die Produktion von Lebensmitteln, aber auch deren Verarbeitung aus dem Alltag vieler Menschen verschwindet. Er selbst ist einer, der nie etwas macht, weil man es halt so tut, sondern fragt immer nach dem Warum. In der Küche beschäftigt er sich intensiv mit Techniken wie Fermentieren oder Einmachen. Aber ihn zieht es auch zu den Wurzeln seiner Arbeit. Auf einen kleinen Pro-Specie-Rara-Hof in Riehen BL beispielsweise oder zum Metzger und in den Schlachthof. «Ob Gemüse oder Fleisch, mir ist es wichtig,

den Wertschöpfungsprozess eines Lebensmittels zu kennen, das ist auch eine Frage des Respekts.» Am Ende eines Abends, wenn Pascal Steffen nochmals von Tisch zu Tisch geht, fällt bei seinen Gästen oft das Wort «Zauberer». Er winkt dann jeweils ab, schmunzelt. «Ich bin ein Handwerker, der mit Leidenschaft und Können den vollsten Geschmack der Produkte hervorholt. Was ich auf den Teller bringe, ist keine Illusion.»

1 Steffen auf der Ueli-Fähre. Sie legt gleich neben dem «Roots» ab. 2 Wie ein Wohnzimmer soll das Restaurant sein. Damit sich die Gäste sofort geborgen und wohlfühlen. 3 Das «Roots» hat 17 GaultMillau-Punkte und einen Michelin-Stern. Im Sommer wird draussen aufgetischt – mit Blick auf den Rhein. 4 Die Interpretation einer Poke-Bowl: Morcheln, Edamame, Buchweizen.

MORCHELN / EDAMAME / BUCHWEIZEN

Zwischengang für 4 Personen. Pascal Steffen bezeichnet dieses Rezept als eine Interpretation einer Poke-Bowl.

- Buchweizenrisotto**
- ___ 1 EL Rapsöl
 - ___ 1 Schalotte, fein gewürfelt
 - ___ 2 Zweige Thymian
 - ___ 1 Knoblauchzehe
 - ___ 160 g Buchweizen
 - ___ ½ dl Wermut Noilly Prat
 - ___ 4 dl Pilzfond

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Thymian und Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Buchweizen dazugeben. Anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Pilzfond auffüllen. Mindestens 30 Minuten leicht köcheln lassen. Knoblauch entfernen.

Miso-Sauce

- ___ 180 g Gemüsfond
- ___ 100 g Weisswein, auf 50 g reduziert
- ___ 20 g helles Miso, z. B. Gersten-Schwarzwald-Miso
- ___ 40 g Butter
- ___ 50 g Crème fraîche
- ___ Salz, Zucker, Zitronensaft

Gemüsfond, reduzierten Weisswein und Miso-Paste aufkochen, Butter und Crème fraîche einmischen. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Morcheln-Edamame-Ragout

- ___ 10 g Rapsöl
- ___ 120 g Morcheln, geputzt, geschnitten
- ___ 1 Schalotte, fein gewürfelt
- ___ 20 g Butter

- ___ 100 g Edamame
- ___ Salz, Pfeffer

Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Morcheln darin sautieren. Schalotte beigegeben, Hitze etwas reduzieren. Butter und Edamame dazugeben. Alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Einen grossen Löffel Buchweizenrisotto in die Tellermitte geben, Ragout darüber verteilen und grosszügig Sauce (sie muss heiss sein) dazugeben. Mit Kräutern und Blüten (z. B. Bärlauchblüten, Schnittlauchblüten, Vogelmier) garnieren.

Tipp: Shiitakepilze statt Morcheln verwenden, mit Tofu ergänzen. Wer keine Pilze mag: Auberginen passen auch.

Fotos: Nicole Pont, Olivia Pulver (2)