

Restaurant Nooch (Basel) im Test



Das Basler Nooch punktet auch mit stylischem Hinterhof-Stil.

Scharfer Asiate in der Basler Innenstadt

BASEL. Mitten im Herzen der Basler Innenstadt ist das Restaurant Nooch. Es gehört Gastronom Fredy Wiesner, der das asiatische Spezialitäten-Restaurant im Sommer umgebaut hat. Neu erscheint das Nooch im Hinterhof-Stil. An den Decken hängen rote Ölpapier-schirmchen, an den Wänden sind Collagen aus bunten Zeitungsausschnitten, und auf einer Etage können die Gäste auf Schaukeln essen.

Mit was anfangen?

Die Auswahl ist sehr gross. Es kann durchaus sein, dass man sich nur schwer entscheiden kann, denn neu gibt es eine ganze Karte mit Sushis in allen Variationen. Ebenfalls neu auf der Karte sind Dim Sum. Am besten probiert man alle drei Sorten, sie werden mit asiati-

schem Dip serviert. Auch die Satay-Sticks und Suppen sind empfehlenswert.

Hot or not?

Drei Currys gibts zur Auswahl. Beim Green & Hot wird mit drei Paprikaschoten gewarnt. Wer es lieber milder hat, ist mit dem Yellow Coconut Tree besser dran. Es ist auch möglich, ein Gericht abändern zu lassen. Der Beef & Ginger Wok ohne Ingwer – kein Problem.

Die Preise?

Das grosse Portemonnaie braucht es nicht. Ein Wok-Menü mit Jasmin-Reis gibt es schon ab 23 Franken. **AJ**

RESTAURANT NOOCH

Gerbergasse 73
4001 Basel
Tel.: 061 261 67 80

Nooch.ch

Tipp vom Profi: So Hause perfekten

ZÜRICH. Barista-Meisterin Emi Fukahori liebt Kaffee. Im Interview verrät sie, wie man guten Kaffee erkennt und wie er auch zu Hause perfekt gelingt.

Emi Fukahori, am 1. Oktober feiern wir den Tag des Kaffees. Werden Sie diesen Festtag besonders feiern?

Ja! Mit einem Glas Pour Over (Filterkaffee).

Wie viele Tassen trinken Sie pro Tag?

Während der Arbeit bin ich ständig am Kaffeetesten. Aber ich geniesse auch gerne eine Tasse, wenn ich frei habe.

Wie erkenne ich schlechten Kaffee?

Wenn er bitter schmeckt. Ein guter Espresso ist stets ausbalanciert, süss und cremig.

Wenn ich zu Hause guten Kaffee machen will – worauf muss ich achten?

Eine zuverlässige Mühle ist bei der Zubereitung des Kaffees unerlässlich. Ausserdem finde ich es wichtig, den persönlichen Lieblingskaffee zu kennen – Kaffee ist nicht gleich Kaffee, sondern bietet wie auch Wein vielsei-

tige Charaktereigenschaften. Jeder darf seinen eigenen Liebling haben, guter Kaffee ist durchaus auch Geschmacksache.

Was ist ein absolutes No-go bei der Kaffe Zubereitung?

Manche glauben, dass Espressomaschinen ganz ohne Reinigung und Pflege auskommen. Kein Koch würde auf die Idee kommen, ein gutes Stück Fleisch in einer schmutzigen Pfanne zu braten. Die Maschinen sowie die gesamte Ausrüstung müssen laufend gereinigt werden.

Was ist der grösste Mythos, der sich um Kaffee rankt?

Kaffee verleiht Energie, aber nicht sofort, sondern erst nach einigen Stunden. Deshalb meine Empfehlung: ein Espresso-Shot gegen 10 Uhr für genügend Power am Nachmittag. **LUCIEN ESSEIVA**

**PROFI EMI FUKAHORI**

Die 29-jährige Zürcherin ist Schweizer Barista-Meisterin 2015 und erhielt dabei ebenfalls die Auszeichnungen für «Besten Espresso» und «Besten Cappuccino». Im letzten Jahr hat sie an den Schweizer Meisterschaften ebenfalls einen Podestplatz erreicht. **LME**

Top-Barista Emi Fukahori (29) an



Kochen mit 20 Minuten

Frühstücksmuffins

Für 20 Muffins oder 1 Cakebrot

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten (Muffins) oder ca. 60 Minuten (Cakebrot)

20 Silikon- oder Karton-Muffinförmchen oder 1 Cakeform, ca. 30 cm Länge

Zutaten

250 g Magerquark
2 Eier
1 dl Milch
4 EL Ahornsirup
100 g Haferflocken
140 g Roggen- oder Dinkelmehl

80 g Chia-Samen

100 g getrocknete Früchte z. B. Aprikosen, Goji-Beeren, Datteln, gehackt

30-60 g Nüsse, z. B. Baumnüsse, Mandeln oder Haselnüsse, gehackt

1 Päckchen Backpulver

1-2 Prisen Salz

250 g Heidelbeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Alle Zutaten bis und mit Salz zu einem glatten Teig verrühren. Heidelbeeren daruntertermischen. Teig in die

Muffinförmchen (Kartonförmchen mit weicher Butter ausgepinselt) oder in die mit Backpapier ausgekleidete Cakeform geben.

3. Muffins oder Brot in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Muffins benötigen ca. 30 Min., Brot ca. 60 Min.

Weitere Rezepte, Tipps und Hacks auf **chochdoch.ch**

Essen auf easy



Für einen guten Start in den Tag.
Evas Video auf **chochdoch.ch**