

➔ damit gross geworden. Nicht aber mit Kedgeree. Diese Spezialität war lange Zeit der Aristokratie vorbehalten. Kedgeree hat ihren Ursprung in Indien, zur Zeit des britischen Empire. Wobei heute das Empire Geschichte ist, die Aristokratie am Boden, das Kedgeree hingegen obenauf liegt – klassenübergreifend.

«Ich bevorzuge das Gericht mit geräuchertem Schellfisch. Mit Haddock also, den ich, bevor ich ihn mit dem Reis vermische, in der Milch pochere», gibt Richard Wherlock der Köchin zu bedenken. «Frischer Lachs ist eine Überlegung wert, zumal Schellfisch in der Schweiz nicht oder nur schwer erhältlich ist», erklärt Janine Neiningen ihre Fischwahl. Wie auch immer: Die ganze Chose schmeckt mit oder ohne Rauchnoten und auch zu Mittag.

### Ballett, Sonntagsbraten und «good old England»

Zu Richard Wherlocks Vorlieben gehört der Sonntagsbraten. Selbst seine flügge gewordene Jungmannschaft erscheint am Sonntag vollzählig, wenn Daddy kocht. Zum Fleisch – ob Schwein, Lamm, Huhn oder Rind – werden Bratkartoffeln und verschiedene Gemüsesorten wie Pastinaken, Rüebli und Blumenkohl serviert – und natürlich Gravy, die britische Bratensauce schlechthin.

«Halt, der Yorkshire Pudding darf auf keinen Fall fehlen. Das ist ein pikanter Eierkuchenteig, der mit Rindernierenfett gebacken wird und wie ein Soufflé aufgeht – aufgehen soll», vervollständigt Richard Wherlock die Zutaten zum klassischen «Sunday roast».

An so einem Sonntag wird dann ausgiebig geschlemmt, getrunken, über Kunst, Kultur, «good old England» und über den Rest der Welt diskutiert. Klar, als Familie eines erfolgreichen Künstlers sieht man mehr von der Welt: Paris, Helsinki, Marseille, Berlin, Graz, Kairo, und ... Basel. Dort gefällt es ihm seit neun Jahren als Ballettdirektor besonders gut. In-deed!

Text Martin Jenni

Bilder Marco Aste

www.theater-basel.ch

## Kedgeree oder Reis mit Fisch

**Frühstück**  
für 4 Personen  
**Zubereitung**  
ca. 30 Minuten  
**Pro Person**  
ca. 36 g Eiweiss, 44 g Fett,  
32 g Kohlenhydrate,  
2850 kJ/680 kcal



### ZUTATEN

160 g Langkornreis  
Salz  
2 Eier  
400 g Rauchlachs-  
rückenfilet  
2 Lorbeerblätter  
10 g Ingwer  
1 Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Koriander  
100 g Butter  
2 TL Curry  
1 TL Kurkuma  
2 EL Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

1 Reis in Salzwasser zirka 15 Minuten weich kochen und abgiessen. Eier im Wasser zirka 10 Minuten kochen. Lachs in Würfel schneiden. Mit wenig siedendem Wasser bedecken. Lorbeerblätter begeben. Lachs rund 4 Minuten pochieren, herausheben und beiseite stellen.

2 Ingwer, Zwiebel, Petersilie und Koriander fein hacken. Eier schälen und in Schnitze schneiden. Zwiebel und Ingwer in Butter andünsten. Curry und Kurkuma begeben und mitdünsten. Lachs und Reis begeben und kurz erwärmen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Eier, Koriander und Petersilie begeben und vorsichtig mischen. Kedgeree heiss servieren.

### Tipps

Statt als Frühstück als Hauptgericht für 2 Personen servieren. Nach Belieben mit Eier- und Zitronenschnitzen garnieren.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch)