



Basler Fritschi Pastete

Der älteste Bürger von Luzern, Bruder Fritschi wurde am 26. Januar am hellichten Tag auf gemeine Art geraubt. Zunächst wurde er von der schönen Baslerin Basilea auf dem Rathaussteg verführt und anschließend von dreisten Landsknechten nach Basel entführt. Damit machten die Basler die Drohung wahr, Bruder Fritschi ein zweites Mal zu entführen. Bereits vor 500 Jahren raubte ihn eine Heerschar von Basler Safran-Zünftlern. Sie ließen ihn erst frei, als der Meister der Luzerner Safranzunft, Jakob zum Hasen, mit 150 Grenadieren und 18 Ratsherren zu Schiff bis vor die Tore der RheinStadt fuhr. Dort wurden die Luzerner festlich empfangen und während 5 Tagen in freundeidgenössischer Zuvorkommenheit bewirtet. Insgesamt wurden an diesen Festtagen 7700 Liter Wein und gewaltige Mengen Fleisch, worunter 1764 Hühner, verzehrt.



Nach 8 Monaten Gefangenschaft im Kerker der Safran Zunft befreiten am 20. September 2008 Luzerner Grenadiere ihren Fritschi. Um diesen historischen Anlaß zu würdigen, servierten wir erstmals das „Basler Fritschi Pastetli“, das wir in Anlehnung ans „Lozärner Chügelipastetli“ eigens für den Fritschi-Vater kreiert haben.

Und so wird's gekocht:

1 EL Zucker
1 dl Orangensaft
1 dl Portwein
3 dl Demiglace

Zucker in Pfanne karamelisieren, mit Orangensaft und Portwein ablöschen, zur Hälfte einkochen. Demiglace dazugeben, leicht köcheln und abschmecken.

300 g Pouletrückenfilet oder Pouletbrust

Poulet in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin marinieren.

300 g Kalbsmilken
100 g Champignons geviertelt
1 Karotte
1 Zwiebel
Nelken, Lorbeer, Pfefferkörner
1 lt Bouillon oder Kalbsfond

Kalbsmilken gut wässern, in Bouillon mit Zwiebel, Karotte und Gewürzen ca. 10 Min. sieden. Abkühlen, Milken herauschälen und von der Haut säubern. Karotte in kleine Würfel schneiden.

4 Blätterteigpastetchen

Poulet in Pfanne anbraten, Champignons dazugeben und kurz dünsten. Zum Schluss Karottenwürfel und Kalbsmilken beifügen und mit der Sauce auffüllen. Nicht mehr kochen.

1 dl steif geschlagener Rahm
1 MS Safranfäden

Kurz vor dem Servieren mit geriebener Zeste einer Orangen und gehacktem Schnittlauch parfümieren.

Safranfäden in wenig Weißwein auflösen und mit Schlagrahm vermengen. Einen Löffel Safranrahm ins Pastetchen geben, Füllung darauf und mit einer Haube Safranrahm garnieren.

Dazu passen bestens gedünstete Erbsen mit Karotten.