

Unser Juni-Rezept: Piri Piri-Crevetten

Es ist wiederum ein Rezept aus einem Ferienland: Portugal, denn dort heissen die Chilischoten Piri-Piri und zudem gilt der Name für eine ziemlich rezente Gewürzsauce.

Obwohl das nachfolgende Rezept für Ungerübte etwas einheizt, gehört es doch auch in die Abtei-

lung unserer geliebten Ferienrezepte.

Der Begriff Piri Piri wird auch in Ländern des afrikanischen Kontinents verwendet – dort auch als Peri Peri oder Pili Pili, aber er hat sich aus den vormaligen portugiesischen Kolonien verbreitet. In Portugal werden mehr oder weniger

alle roten Chilisorten unter dem Begriff subminiert. Kleine und scharfe Früchte werden jedoch bevorzugt und auch häufig in heimischen Gärten angebaut. Wenn bei einem portugiesischen Rezept Piri Piri auftaucht, ist die erfrischende und natürliche Schärfe gegeben.

Eine feste Rezeptur existiert ei-

gentlich nicht und ist frei variabel. Selbstverständlich können auch Marinaden angefertigt werden, beispielsweise für ein knackiges Hähnchen auf dem Grill. Die natürliche Schärfe lässt relativ rasch nach, aber man darf sich ohne Weiteres mit einem kühlen Wein Linderung verschaffen ...



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Zitrone
- 4 Zweige Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Brandy
- 3 EL Zitronenöl
- 1 TL Salz
- 6 Riesencrevetten
- Salat Bild 4056

Salatsauce

- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 EL Sojasauce
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer Bild 4061
- Toastbrot



Auf dem angerichteten Salat mit Toastbrot servieren.

E Guete!

(Rezept und Fotos: Irene Faes)

Zubereitung:

Zitronenschale ohne Weiss an der Raffel klein raffeln. Knoblauch und Chili fein schneiden. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Gewürze beifügen und alles mit den Crevetten mischen. 4 Std. marinieren.

Crevetten bei mittlerer Hitze beidseitig je 2 Min. braten.

Dabei die Hälfte der Sauce am Anfang begeben und die zweite Hälfte am Schluss.



3D-Strassenfotos von Basel-Stadt

sch. Im Auftrag des Bau- und Verkehrsdepartements erfasst ein spezielles Messfahrzeug in den nächsten vier Wochen die Strassen und Wege von Basel, Riehen und Bettingen. Die Fahrten dienen der Aktualisierung der letztmals im 2018 aufgenommenen Panorama- und 3D-Strassenbilder.

Dank der genau vermessenen Panorama- und 3D-Strassenbilder können die berechtigten Mitarbeitenden der Verwaltung vom Schreibtisch aus Strassensituationen beurteilen, die Bilder mit bestehenden Geodaten vergleichen und auch neue Geodaten am richtigen Ort erfassen. Die Aufnahmen

können virtuell auf der Strasse und an den Fassaden der Häuser rein visuell oder auch mit digitalen Messinstrumenten analysiert und die Aufnahmen mit unterschiedlichen Zeiten miteinander verglichen werden.

Dem Datenschutz wird Rechnung getragen in dem die Fotos in anonymisierter Form über die verwaltungsinternen Informationssysteme zugänglich und Personen und Fahrzeugkennzeichen unkenntlich gemacht werden. Zudem dürfen die Daten nur für Aufgaben im Rahmen eines gesetzlichen Auftrags verwendet werden.

Restaurant zum Torstübli

**Das traditionelle Beizli
mit Kleinbasels schönster Gartenlaube**




Lotti Weber, Riehentorstrasse 27, 4058 Basel
Tel. +41 61 692 01 10, www.torstuebli.ch
Mo-Fr ab 11 Uhr geöffnet, Sa + So geschlossen