

Vier Gänge zum Fest

Das Boulevard-Weihnachtsmenü von Spitzenköchen aus Bonn und der Region: Sellerie zur Vorspeise von Benedikt Klein vom Hohenzollern, Zwiebelsuppe von Matthias Pietsch vom Redüttchen, Rehschulter von Fritz Benson vom Theodor's und ein Mon Cherie von Benjamin Schöneich vom Gourmetrestaurant Brogsitter

Die Festtage sollte man genießen. Damit dies besonders gut gelingt, haben wieder vier Köche aus Bonn und der Region ein Weihnachtsmenü zusammengestellt. Alle Rezepte sind für vier Personen angelegt.

Sellerie im Salzteig gegart, Gänsechinken, Marone, Wintersalate

Rezept von Benedikt Klein, Küchenchef im Hotel Hohenzollern, BadNeuenahr-Ahrweiler, www.hotelhohenzollern.com

Zutaten
1 großer Knollenserrie, 200 g grobes Meersalz, 400 g Weizenmehl Typ 405, 500 g Geflügelbrühe (für den Sojalsack und die Maronencreme), 70 g Sojasauce, 50 g Honig, Zitronensaft, 200 g gekochte Maronen, 100 g Sahne, 100 g frische Maronen, 50 ml Kürbiskernöl, 50 ml Traubenkern- oder Rapsöl, 1 Eigelb, 1 TL Senf, ½ Zitrone, 1 Radicchio-Salat, 1 Frisée-Salat, 1 Bund Kerbel, 100 ml Olivenöl, 30 ml Weißweinessig, 1 geräucherter Gänsebrustschinken (ca. 400 g, alternativ auch Entenschinken), 1 Bund Schnittlauch, 50 g gepuffte Gerste (gibt es z. B. im Drogerie- oder Supermarkt)

Zubereitung

Für den Salzteig das Meersalz in einem Mixer leicht zerkleinern, mit dem Mehl vermengen und schluckweise kaltes Wasser zugeben, bis ein Teig entsteht.

Den Sellerie von Erdresten und grobem Schmutz befreien und vollständig mit dem Salzteig einpacken. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, bei Umluft, ca. 1 Stunde garen, anschließend im Teig auskühlen lassen.

Für die Sellerieglasur 300 g der Geflügelbrühe, die Sojasauce und den Honig in einem Topf vermischen und eindampfen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Hierbei insbe-

sondere am Ende ständig rühren, da die Reduktion durch den Honig leicht anbrennt. Abschmecken mit etwas Zitronensaft und beiseite stellen. Für die Maronencreme die gekochten Maronen rund 20 Minuten in der restlichen Brühe und Sahne weichkochen, anschließend glattmixen. Für die Maronenchips die frischen Maronen schälen, dünn hobeln und bei 150°C langsam ausfrittieren. Leicht salzen und auf Küchenkrepp auskühlen lassen.

Für die Kürbiskernölmayonnaise das Kernöl und das Traubenkernöl verrühren. Das Eigelb bei Zimmertemperatur mit dem Senf, etwas Zitronensaft und Salz/Pfeffer verquirlen und langsam, schluckweise die Öl Mischung einrühren, bis das Ganze zu einer mayonnaise-artigen Konsistenz emulgiert ist. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Die Salate putzen, waschen und klein zupfen. Feucht abgedeckt im Kühlschrank bereitstellen. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Essig und Salz, Pfeffer, Zucker verrühren. In ein kleines Weck- oder Marmela-

denglas füllen und bei Zimmertemperatur bereitstellen.

Die Gänsebrust dünn aufschneiden und rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen, damit sie bei Raumtemperatur serviert wird und ihr volles Aroma entfalten kann. Den Schnittlauch fein schneiden. Den Salzteig aufbrechen und den Sellerie in schöne, gleichmäßige Balken ohne Schale schneiden.

Anrichten

Die lauwarmer Maronencreme auf den Teller streichen. Den Sellerie mit der erwärmten Sojareduktion bepinseln und mit der Gerste und dem Schnittlauch bestreuen. Mit der Mayonnaise einige Punkte drumherum setzen, die Maronenchips daran festkleben. Den Gänsechinken dekorativ anlegen.

Zuletzt den Salat mit dem (gut geschüttelten) Dressing marinieren und auf dem Selleriebalken drapieren.

Tipp

Winterzeit ist Trüffelzeit. Die Vorspeise lässt sich (wie auch die folgende Suppe) mit schwarzen Perigord-Trüffeln aufwerten. Man bekommt sie im Feinkosthandel.

Die Vorspeise: Sellerie-scheibe auf Maronen-creme



Küchenchef im Restaurant Hohenzollern: Benedikt Klein

Zwiebelsuppe mit Topinambur-Schaum, sautiertem jungen Spinat und frischen Wintertrüffel

Rezept von Matthias Pietsch, Küchenchef im Bonner Restaurant Redüttchen, reduettchen.de

Zutaten

500 g Zwiebeln in feine Streifen geschnitten, 40 g Butter, 20 ml Olivenöl, 50 g Karotten in Würfel, 50 g Knollenserrie in Würfel, 50 g Lauch in Rauten, 50 g Champignons geschnitten, 20 g Knoblauch in feine Würfel, 650 ml Weißwein, 50 ml Noilly Prat, 1000 ml Gemüsebrühe, 10 g Thymian, 1 Blatt frischer Lorbeer, 250 g Topinambur, 30 g Crème fraîche, 100 g frische junger Spinat, 50 g frischer Perigord-Trüffel, Meersalz und weißen Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Suppe: Butter und Oliven in einem Topf erhitzen die Zwiebeln darin goldbraun anschwitzen nun das restliche Gemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Knoblauch und Champignons) dazu geben und ebenfalls leicht anbraten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen, Lorbeer und Thymian hinzugeben und um die Hälfte redu-



zieren lassen. Anschließend das Ganze durch ein feines Sieb passieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für den Schaum: Topinambur schälen und klein schneiden, in etwas Butter anschwitzen mit etwas Noilly Prat und Gemüsebrühe ablöschen und köcheln, bis das Gemüse weichgekocht ist. Nun mit Crème fraîche fein pürieren und abschmecken. Um ein wenig Textur in die Suppe zu bringen, eine Topinambur-Knolle mit einem Gemüse-Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln und diese in etwas Pflanzenöl knusprig frittieren.

Anrichten: Etwas Butter in eine Pfanne oder Sauteuse geben, etwas vom frischen Wintertrüffel fein gehackt hinzugeben, dann den Spinat darin schwenken, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend gleichmäßig in die bereit gestellten Suppenteller verteilen, darauf kommt der Topinambur-Schaum (ich mache das am liebsten mit Hilfe eines Ispenders).

Mit dem frisch gehobelten Wintertrüffel und frittierter Topinambur ausganieren und zum Schluss die Suppe angießen.

Fortsetzung auf Seite 5



Küchenchef im Redüttchen: Matthias Pietsch



Der Zwischen-gang: Zwiebel-suppe

Restaurantführer

Die Zahl der Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und der Region ist groß. Der General-Anzeiger hilft bei der Auswahl.

Royal India

Indisches Restaurant in der Bonner City

Gastgeber

Seit Februar 2022 Palwinder Singh Dhillon

Räumlichkeiten

Wandbilder und Statuetten aus Indien, offene Küche und Kinderspielecke. Zwei farbenfrohe Räume mit insgesamt 120 Plätzen

Außenbewirtung

Kleine Terrasse an der Friedrichstraße. 25 Plätze

Speiseangebot

Gemischter Tandoori Vorspeiseteller mit Dips 8,90 Euro, veganes Aloo Gobi (Blumenkohl

und Kartoffeln pinkant gebraten) 11,90 Euro, Chicken Royal India mit Basmati-Reis 14,90 Euro, Ras Malai (indischer Weichkäse, Milch, Pistazien und Mandeln) 5,90 Euro

Getränkekarte

Zwei Fassbiere: Früh Kölsch und Bitburger Pils (0,2l) je 2,50 Euro. Flaschenbiere: Benediktiner Weizen (0,5l) je 4,50 Euro, King Fisher und Namaste India (0,33l) je 3,50 Euro.

Drei indische Sula-Weine (offen im 0,2l-Glas je 6,50 Euro, als Flasche je 19 Euro), indischer Rum Old Monk (4 cl) fünf Euro, Mango Lassi (0,3l) 3,50 Euro

Aktionen

Mittagsbuffet Mo-Fr (11.30-16h) 12,50 Euro

Gäste

Internationales Publikum

Philosophie des Hauses

„Wir bieten unseren Gästen authentische indische Spezialitäten und eine besondere Gastfreundschaft.“

Öffnungszeiten

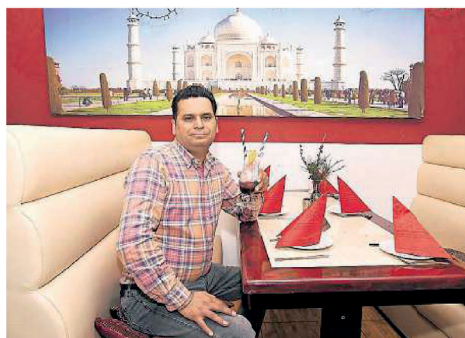
Mo-Fr 11.30-22h, Sa 13-22.30h, So und feiertags 13-22h. Kein Ruhetag

Adresse

Kesselgasse 1, 53111 Bonn-Innenstadt, www.royalindia-bonn.de

Kontakt

Tel. (0228) 90 82 78 36 Hagen Haas



Im Zeichen des Taj Mahal: Gastgeber Palwinder Singh Dhillon im Royal India



MEIN WEIN
CARO MAURER

der Flasche auf der Hefe gereift. So entstand eine verführerische

Duftmischung aus frisch geriebener Zitronenschale, gebackenen Apfel und Orangenblüten, ergänzt von Brotkruste, Baguette und Vanillekipferl. Im Geschmack hält der Sekt eine straffe, fast puristische Linie ein, macht keinen Umweg, sondern ist ganz fokussiert auf Eleganz und Finesse und wird dabei unterstützt von einem feinen Mousseux und einer straffen Säure. Champagner mag sicherlich Vorbild sein, aber der Sekt hat auch eine hedonistische Seite – ein echter Pfälzer halt.



2020 Cuvée 203, Christmann & Kauffmann, Pfalz Preis: 38 Euro Online z. B. bei www.gute-weine.de, www.tesdorff.de oder www.wein-kreis.de