



Das alljährliche
Boulevard-Weihnachtsmenü
von Köchen aus Bonn und der Region:

Sebastian Schipulle vom Savvy Nosh empfiehlt Strudel mit Garnele als Vorspeise, gefolgt von Benedikt Frechen vom Anna Seibert mit Karotten-Ingwer-Suppe. Oliver Röder von der Landlust schlägt Ente als Hauptgang vor und Astrid Kuth vom Strandhaus rundet das Essen mit Lebkuchen-Trifle zum Dessert ab

Es sind die Tage, an denen Familie und Freunde zusammenkommen. Man genießt gemeinsam. Astrid Kuth vom Strandhaus, Sebastian Schipulle vom Savvy Nosh, Benedikt Frechen vom Anna Seibert und Oliver Röder von der Landlust haben dieses Weihnachtsmenü zusammengestellt, um zum genussvollen Gelingen beizutragen. Die Rezepte sind für vier Personen großzügig angelegt.

Strudel von der roten Wildgarnele mit sautiertem Rosenkohl und Kokosschaum

Rezept von Sebastian Schipulle

Zutaten

16 rote Wildgarnelen, 4 Blätter Spring Roll Pastry (aus dem Tiefkühlangebot im gut sortierten Lebensmittelhandel oder im Asialaden), 400 g dicker Rosenkohl, 250 ml Fischfond, 250 ml trockener Weißwein, 500 ml Kokosmilch, 5 cm Stück Ingwer, 10 g kandierter Ingwer (gehackt) mit Sirup, 15 g Koriandergrün geschnitten, 1 Limette, Knoblauch, ¼ rote Peperoni ohne Kerne klein geschnitten, 2 EL Kokosraspeln, 1 Eigelb, Rapsöl zum Braten, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die küchenfertigen Wildgarnelen mit einem Messer klein hacken. In eine Schüssel geben und mit 2 TL frisch geriebenem Ingwer, dem gehackten kandierten Ingwer, etwas Ingwer Sirup, dem Koriandergrün, der Peperoni, ein paar Spritzern Limettensaft, etwas Knoblauch und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen. In der Zwischenzeit den Fischfond mit dem Weißwein auf die Hälfte reduzieren. Die Kokosmilch dazu geben und nochmals einkochen lassen. Mit etwas Limettensaft und Salz abschmecken. Die Garnelenfüllung auf die vier Teigblätter verteilen. Die Ränder des Teigs mit Eigelb einstreichen. Die Seiten einklappen und zu 4 gleichmäßigen Rollen verarbeiten. Den Strunk vom Rosenkohl abschneiden und die äußeren Blätter abschälen. Nur den Strunk und die gegebenenfalls welken Blätter aussortieren. Die restlichen Blätter aufheben. Das Innere des Rosenkohls in Viertel teilen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zuerst die Rosenkohlviertel, dann die Rosenkohlblätter kurz blanchieren. Beides sollte noch Biss haben.

Der raffinierte Auftakt: Strudel von der Wildgarnele



Die Strudel in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In einer Pfanne 1 EL Kokosraspeln anrösten und den Rosenkohl dazu geben. Mit etwas geriebenem Ingwer und Salz abschmecken. Den Rosenkohl mittig auf einen Teller anrichten. Die Strudel teilen und auf den Rosenkohl legen. Falls zur Hand die Kokossoße mit einem Zauberstab aufschäumen, auf und um den Strudel verteilen. Zum Schluss mit dem Rest der Kokosraspeln garnieren.

Karotten-Ingwer-Süppchen mit gebratener Blutwurst und Quitte

Rezept von Benedikt Frechen

Zutaten

250 g Karottenwürfel, 100 g Lauchwürfel (nur das weiße), 1 EL Butter, 4 cl Vermouth, 200 ml Karottensaft, 100 ml Sahne, 100 ml Geflügelfond, 3 Stängel Koriander, 1/2 TL pürierter Ingwer, Salz, Pfeffer, 200 g Blutwurst vom Metzger, 500 g Apfelquitten, 70 g brauner Zucker, 75 ml Apfelsaft, 50 ml Apfelessig, 3 Schalotten

Zubereitung Suppe

Karotten und Lauchwürfel in heißer Butter anschwelen, mit dem Vermouth ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Karottensaft, Sahne und Brühe hinzugeben und nochmals etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Korianderblätter, den Ingwer und etwas kalte Butter zusammen daruntermixen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Blutwurst

Die Blutwurst in passende Stücke schneiden und in etwas Semmelbröseln wälzen. Butter in eine Pfanne geben, aufschäumen lassen und die Blutwurststücke knusprig von beiden Seiten anbraten.

Zubereitung Quittenchutney

Die Quitten und die Schalotten getrennt voneinander in ca. 10 x 10 mm große Würfel schneiden. Das Obst mit dem Zucker und etwas Salz vermengen und 1 Stunde ziehen lassen damit etwas Saft austreten kann. Die Schalotten in einer Pfanne mit etwas Öl anschwelen, die Quitten, den Apfelsaft und den Essig hinzugeben und alles bei kleiner Flamme um die 30 Minuten köcheln lassen.

Fortsetzung auf Seite 5

Restaurantführer

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars vor.

Pie Me

Australisches Café und Bistro in Endenich

Gastgeber

Seit März 2019 Gareth Patterson

Räumlichkeiten

Australisch-skandinavisches Café-Ambiente mit Tischen aus recyceltem Plastik und Theke aus Recycling-Holz. 20 Plätze

Außenbewirtung

Terrasse vor dem Haus (16 Plätze) und Coffee Garden im Hof (20)

Speiseangebot

Zehn verschiedene Pie Menüs, etwa Cajun Sweet Potato, Chickpea, Almonds, Kartoffelpüree, Salat, Mango Chutney 11,50 Euro, Chicken Curry Pie 5,80 Euro, zehn hausgebackene Kuchen wie

Salted Caramel & Chocolate Tart Stück drei Euro

Getränkekarte

Melbourne Style Coffee aus Bio- und Fairtrade-Bohnen, zubereitet

in einer italienischen Siebträgermaschine von Rocket (Milano): Cappuccino 2,60 Euro, Aussie Latte 2,70 Euro. Vier offene Weine (0,2l) ab fünf Euro, z. B. Semillon Chardonnay von Rawson's Re-

at (Australien) fünf Euro oder Freundeskreis Rosé (Rheinhausen) sechs Euro. Bundaberg Ginger Brew (0,33l) 3,20 Euro

Aktionen

Pie of the Week: einzeln 6,50 Euro, im Menü 12,50 Euro

Gäste

Publikum aller Altersgruppen

Philosophie des Hauses

„Unsere Gäste sollen bei uns mit ‚Good Vibes‘ und schmackhaften Überraschungen aufwarten“, sagt Gastgeber Gareth Patterson.

Öffnungszeiten

Täglich 11.30-21h. Kein Ruhetag

Adresse

Frongasse 32, 53121 Bonn-Endenich, www.piemecafe.de

Kontakt

Tel. (0228) 96 29 02 54



Down Under auf der Endenicher Kulturmeile: Gastgeber Gareth Patterson im australischen Café und Bistro Pie Me

Die deutsche Sprache geht ja nicht gerade schmeichelhaft

mit Schaumwein um. Winzersekt – das rollt einfach nicht so perlend über die Zunge wie Champagner. Und dennoch: Seit 1981 gibt es Winzersekt ganz offiziell als deutsche Schaumwein-Kategorie, er wird hergestellt mit traditioneller Flaschengärung, wie in der Champagne, und kann ebensolche Spitzenqualitäten hervorbringen. Volker Raumland war einer der Pioniere, die sich früh auf Winzersekt spezialisierten. 1984 begann er, zuerst noch mit einer mobilen Sektellerei, die Weine von Kollegen zu versekte. Heute sind es die eigenen Schaumweine aus dem Sekthaus Raumland, die zu den besten Deutschlands zählen. Seinen Töchtern hat er jeweils eine Cuvée gewidmet. Diesmal soll es Katharina sein, um mit ihr ins neue Jahr hineinzufeiern. Es ist eine Cuvée aus Pinot Noir (86 Prozent) und



MEIN WEIN
CARO MAURER

Pinot Meunier, zwei roten Sorten, weiß gekeltert. Mindestens

36 Monate reifen die Flaschen auf der Hefe, was ihnen die typischen Champagner-Aromen wie getoastetes Weißbrot, Brioche und Vanillekipferl zufügt. Die Frucht hat sich über die Zeit gewandelt zu Anklängen von Bratapfel und Zitronat. Die Säure wurde eingeschliffen, das Mousseux zeigt sich zart und fein. Obwohl Brut Nature, also ganz trocken, vermittelt die Reife einen Hauch Süße. Katharina – das wird ein tolles Fest.



..... NV (ohne Jahrgang) Cuvée Katharina, Sekthaus Raumland, Rheinhausen Preis: 20,99 Euro. Bei Edeka Mohr, Bornheimer Str. 162, 53119 Bonn, Tel. (0228) 908 69 50

Der herzhafteste Zwischengang: Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Blutwurst und Quitte



Fortsetzung von Seite 4

Oldenburger Landente mit Rotkohl, Maronen und Semmelknödel

Rezept von Oliver Röder

Zutaten für die Enten:
2 Stück Enten à ca. 2,2 kg, 2 Orangen, 2 Äpfel, 2 Zwiebeln, 50 ml Honig

Zubereitung
Die Enten putzen, das heißt, Flügel zur Hälfte abschneiden, die Haut an den Füßen einschneiden, das Brustbein und die Fettdrüse entfernen. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen, von innen und außen.
Die Zwiebeln, die Äpfel und die Orangen in große Würfel schneiden, mischen, damit die Enten füllen. Was übrig bleibt in einen Bräter geben. Jetzt noch ca. 2 cm Wasser in den Bräter füllen.
Die Enten mit der Brust nach unten 45 Minuten bei 180°C garen, dann die Brust nach oben drehen und nochmals 45 Minuten garen. Dabei die Ente regelmäßig mit dem Fond aus dem Bräter glasieren.
Der Hals und das Herz können direkt mit in den Bräter gegeben werden.

Zutaten für die Soße
2 weiße Zwiebeln in Würfel geschnitten, die Abschnitte der Ente, Flügel etc., 50 ml Rapsöl, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere, 1 Nelke, 2 l Entenfond, Mondamin, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung
Entenknochen und Abschnitte in

einem Topf mit Rapsöl schon braun anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und mit anbraten bis die Zwiebeln Farbe haben. Nun die Gewürze dazugeben und mit dem Fond auffüllen und um die Hälfte reduzieren. Wenn die Enten fertig sind, den Bratensaft aus dem Bräter durch ein Sieb in die Soße passieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenn nötig reduzieren und mit Mondamin abbinden.

Zutaten für die Semmelknödel
250 ml Milch, 2 Eier, 300 g Toastbrot, 1 Bund Petersilie, Salz, Muskat, 1 Schalotte

Zubereitung
Petersilie fein hacken und mit Milch und Eiern vermengen. Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne glasig mit Butter anschwitzen.
Toast in 1 x 1 cm große Würfel schneiden, mit der Eiermilch und den angeschwitzten Schalotten vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und für eine 1/2 Stunde ziehen lassen. Die fertige Masse in Klarsichtfolie Rollen und dann in Aluminiumfolie straff einwickeln.
Rollen im siedenden Wasser ca. 30 Minuten garen. Herausheben, kurz rasten lassen, auswickeln und

in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas bitter in einer Pfanne anbraten.

Zutaten für die Maronen
500 g geschälte Maronen (gibt es in jedem gut sortierten Supermarkt), 300 ml Portwein, 200 ml Madeira, 30 g Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung
Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Portwein und Madeira ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Jetzt die Maronen dazugeben und weiter reduzieren, bis sich die Reduktion um die Maronen legt. Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Rotkohl:
1 Kopf Rotkohl, in feine Streifen geschnitten, 500 ml Wasser, 400 ml Rotwein, 100 ml Balsamico Essig, 50 g Zucker, 1 TL Salz, 1 Zimtstange, Gewürzbeutel (5 Pfefferkörner, 1 Wacholderbeere, 1 Nelke, 1/2 Lorbeerblatt), 100 g Enten oder Schweineschmalz, 100 g Zwiebeln in feine Würfel geschnitten,

200 g Äpfel geschält und in Würfel geschnitten, Preiselbeeren, Apfelmus

Zubereitung
Alles zusammen vermengen und am besten 3 Tage ziehen lassen.
Nach der Ruhezeit Schmalz in einen großen Topf geben und die Zwiebeln darin andünsten.
Nun den Rotkohl samt Fond dazugeben und auf kleiner Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.
Jetzt die Äpfel dazugeben und nochmal 10 Minuten bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen.
Anschließend den Rotkohl mit Apfelmus, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Nach Belieben kann auch Zimt, Nelken oder Ähnliches genommen werden.

Anrichten

Am besten die Maronen, den Rotkohl und die Semmelknödel in vorgewärmten Schüsseln servieren. Die Entevorher mit Honig bestreichen und nochmal kurz bei Ober-

Der süße Abschluss: Lebkuchen-Trifle mit Bratapfelkompott und Schokostreusel



hitze in den Ofen schieben, dass die Haut schön kross wird. Anschließend die Ente am Tisch tranchieren.

vermengen und dann bei 180 Grad C. auf einem Blech im Ofen garen (ca 15 Minuten). Gut auskühlen lassen (am besten über Nacht).

Lebkuchen-Trifle mit Bratapfelkompott und Schokostreusel

Rezept von Astrid Kuth

Zutaten Apfelkompott
4 süßsaure Äpfel (am besten Braeburn oder Cox Orange), geschält und in Würfel geschnitten, Saft von 1/2 Zitrone, 100 g brauner Zucker, 1 Esslöffel Mehl oder Speisestärke, 1 Teelöffel Zimt

Zubereitung
Alle Zutaten in einer Schüssel gut

Zutaten für den Schoko-Crunch
85 g Mehl, 50 g Zucker, 60 g Butter, 10 g Kakaopulver

Zubereitung
Alle Zutaten verkneten, auf einem Blech verteilen, bei 180 Grad C 10-12 Minuten backen. Gut auskühlen lassen (am besten über Nacht). Die Streusel fein zerkleinern

Zutaten Mascarponecreme
4 Eigelb, 110 g Zucker, 1 Teelöffel Lebkuchengewürz, 500 g Mascarpone, 10 ml Calvados, 30 ml Sahne

Zubereitung
Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz auf einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Mascarpone, Sahne und Calvados glattrühren. Am Ende alles zu einer Creme zusammenfügen.

Anrichten
Bratapfelkompott, Creme und Streusel übereinander in Gläsern schichten und kaltstellen. Die oberste Schicht Streusel erst kurz vor dem Servieren aufstreuen. Mit Apfelchips garnieren.

Info
Sebastian Schipulle: www.savvynosh.de
Benedikt Frechen: anna-seibert.de
Oliver Röder: burgflamersheim.de
Astrid Kuth: www.strandhaus-bonn.de



Der Klassiker: Oldenburger Landente mit Rotkohl, Maronen und Semmelknödel

Frisch entdeckt

Ludwig's im Kameha Grand

Gastronomischer Neustart im Kameha Grand Hotel am Bonner Bogen: In der früheren Brasserie Next Level hat jetzt das Restaurant Ludwig's eröffnet – mit umgestalteten Räumlichkeiten und neuer Speisekarte.

Der Name spielt selbstverständlich auf Ludwig van Beethoven an. „Es ist ein Restaurant für die besonderen Momente im Leben“, sagt Özlem Doger-Herter, Head of Communication der Invite Group, zu der das Haus gehört.

„Wir bieten eine moderne, mediterrane Crossover-Küche mit Schwerpunkt Fisch, aber die Steak-Liebhaber haben wir auch nicht vergessen“, erläutert Farid Ismailov, Betriebsleiter im Ludwig's, das Konzept. „Wir wollen unseren Gästen einen Wow-Effekt und Glücksmomente bescheren.“

120 Gäste finden im Innenraum Platz, der durch vier weiße, überdimensionale Kronleuchter und eine riesige kupferfarbene Mittelsäule besticht. Abgetrennte Sitzbereiche mit grauen und olivgrünen Polstern gliedern den

Raum. Hingucker ist außerdem der zentrale Chef's Table mit komfortablen Barhockern – der ideale Platz für einen Aperitif. Die Terrasse mit Blick auf den Rhein und das Siebengebirge zählt 100 Plätze.

Auf der Karte finden sich Vorspeisen wie der hausgebeizte Gintlachs auf Rote-Beete-Carpaccio mit geräucherter Crème fraîche

(17,90 Euro) oder die pikante Orient Falafel auf Gurken-Tagliarini-Salat mit Espuma von der Minze (15,90 Euro).

Weiter geht es mit Hauptgerichten wie Loup de Mer auf Ingwer-Süßkartoffelragout mit gebratenem Gemüse in Kafir-Blätter-Limettensoße (26,90 Euro), halbrohem Thunfischsteak mit

Süßkartoffel-Mousseline, Pak-choi-Gemüse, Sakura Kresse und pikanter Mango Salsa (36,90 Euro), sous vide gegerter Gänsebrust auf Cranberry-Rotkohl, Maronen-Gnocchi und Orangen-Reduktion (35,90 Euro) oder dem US Beef Filet an glacierten bunten Möhrchen und Kräuter-Bratlingen an feiner Balsamico-Soße (49,90 Euro).

Die Weinkarte offeriert elf offene Positionen (0,2l) ab 6,90 Euro, z. B. Cabernet Sauvignon von Borgo Valbea (Friaul) oder Weißburgunder von Knewitz aus dem Rheingau (jeweils 8,50 Euro).

Hinzu kommen 50 Flaschenweine ab 24,90 Euro, etwa der Schiefer Riesling von Nik Weis (Mosel) für 45 Euro oder Primitivo di Manduria since 1974 von Tenute Eméra (Apulien) für 59 Euro. Der exklusiv für das Restaurant abgefüllte Ludwig's Sekt kostet im Glas (0,1l) 5,90 Euro und als Flasche 36 Euro. **Hagen Haas**

Info: Ludwig's (im Kameha Grand Hotel), Am Bonner Bogen 1, 53227 Bonn, www.ludwigs-bonn.de, Tel. (0228) 43 34 5000. Geöffnet Mo-Sa 18-23h (Küche bis 22.30h), So Ruhetag



Mediterrane und moderne Crossover-Küche: Betriebsleiter Farid Ismailov im Restaurant Ludwig's im Kameha Grand Hotel

Buchtipps

Nigella Lawson ist in ihrer Heimat Großbritannien eine Art Göttin am Herd. Ihr Leben (Jahrgang 1960) widmet sie mit Lust dem Lukullischen, und damit ist sie sowohl im Netz als auch gedruckt längst auch bei uns zu haben. Das vorliegende Buch; das so schwer wiegt wie fünf Pakete Butter; ist diesmal viel mehr als eine Sammlung von Anleitungen zum Nachmachen. Nigella erzählt über das Kochen; ihr Dasein und ihre Rituale.

Was ihr wichtig ist: die Rezepte müssen stimmen. Sie sind in diesem Buch verflochten mit ihren Erfahrungen. Man lernt von ihr, dass beispielsweise Pasta- und Kartoffel-Kochwasser perfekt sind fürs Brot backen. Der Teig geht besser, findet sie. Außerdem hält sie ein liebevolles Plädoyer auf so genannte triste Speisen. Das ist alles was irgendwie undefinierbar in irgendwas schwimmt: Schmorgerichte, die zu fotografieren eine echte Herausforderung sind, so wie eine beige Hühnerfrikassee oder ihr Ochsenchwanz Bourguignon, der einfach nur braun aussieht und seinen herrlichen Geschmack optisch nicht rüberbringt.

Das veritable, lehrreiche und unterhaltsame Lesekochbuch ist eine Art Küchenroman, von dem man sich wünschte, die eigene Oma hätte ihn geschrieben. Jetzt also Nigella Lawson. Die ist natürlich viel jünger und kann auch wegen des heute so reichen Produktangebots aus dem Vollen schöpfen. Statt in den nächsten Krimi sollte man sich für lieber in Nigellas Buch über das Kochen, Essen und Leben vertiefen. Nicht vergessen: der Vorratsschrank sollte gut bestückt sein. Der Appetit kommt nämlich beim Lesen. **Inge Ahrens**



Nigella Lawson: Kochen, essen leben. 352 S., Dorling Kindersley; 26,95 Euro