



Gut gewickelt: Hirsch-Involtini mit Zwetschgen und Walnüssen

Geschmackvoller Gegensatz

Warm und kalt, süß und sauer: Astrid Kuth vom Strandhaus vereint bei ihren Hirsch-Involtini diese konträren Komponenten

VON ASTRID KUTH
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Wildfleisch, Zwetschge und Walnüsse mit ihrem herzhaften Geschmack sind die Signalgeber für die Herbstküche. Ob ich zu Hause koche oder im Restaurant: Ich versuche immer, aromastarke Kompositionen zu finden.

Ich mag es, den Kontrast zwischen warmen und kalten Komponenten zusammenzubringen. Auch reizt es mich, fruchtige Süße mit Säure zu verbinden. Das kommt bei diesem Gericht auch dem Geschmack vom Wild zugute, eine fast schon traditionelle Kombination. In meiner Küche spielen auch Kräuter immer eine Rolle, manchmal darf es sogar „Unkraut“ sein, wie die Vogelmiere oder die zarten Triebspitzen vom Fanzosenkraut (Knopfkraut).

Bei diesem Rezept kann man einige Komponenten gut vorbereiten. Das Dressing ist schlicht und einfach und hält in einem Schraubglas im Kühlschrank ein paar Tage lang. Die Zwetschgen können gut im Voraus glasieren und die Nüsse vorher karamellisiert werden. Luftdicht verpackt bleiben sie dann eine Weile frisch.

Hirsch-Involtini auf Wildkräuter- und Feldsalat mit karamellisierten Zwetschgen und Walnüssen

Rezept als Vorspeise für 4 Personen

Zutaten Involtini

400 g Hirschrücken, sehr sauber pariert, 8 dünne Scheiben Coppa-Schinken (luftgetrockneter, durchwachsender Schinken aus dem Schweinenacken, alternativ: sehr guter, handwerklich hergestellter Schinkenspeck), 8 zarte Blättchen frischer Salbei

Zubereitung

Das Hirschfleisch in 8 dünne Scheiben schneiden und diese leicht zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Falls der Rückenstrang sehr dick ist, daraus 4 Scheiben schneiden und diese dann noch mal teilen, damit die Scheiben nicht zu groß sind. Die Fleischscheiben mit je einer Scheibe Coppa und einem Salbeiblatt belegen. Leicht pfeffern, aufrollen und mit einem Zahnstocher zusammenstecken, von außen salzen und pfeffern.



Zutaten Salat und Dressing

250 g Feldsalat, 250 g Wildkräuterblätter, 1 El grober Senf, 3 El dunkler Balsamico, 2 El Nussöl, 4 El Pflanzenöl oder Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Salate gut verlesen und waschen, trockenschleudern.

Alle Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Zutaten für die Zwetschgen

12 Zwetschgen, 3 El Balsamico, 1 Messerspitze Zimtpulver, 1 Messerspitze Chilipulver (z. B. Piment d'Espelette), 2 zerstoßene Pimentkörner

Zubereitung

Ein Backblech dünn mit braunem Zucker bestreuen und, damit es richtig



Die Involtini: Fleischscheiben belegen, zu Röllchen wickeln, mit Zahnstocher sichern



Bevorzugt aromastarke Zutaten für ihre Gerichte: Küchenchefin Astrid Kuth

heiß wird, in den vorgeheizten Backofen (180 Grad) schieben.

Die Zwetschgen halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf das heiße Backblech legen, ca. 5 min im Backofen garen.

Balsamico, Zimtpulver, Chilipulver, zerstoßene Pimentkörnermischen und die heißen Pflaumen damit einpinseln.

Zutaten für die Nüsse

1 EL Puderzucker, 1 EL Ahornsirup, Chilipulver, Curry, 50 g grob gehackte Walnusskerne

Zubereitung

Puderzucker, Ahornsirup, Chilipulver und etwas Curry in einer Schüssel vermischen, 50 g grob gehackte Walnusskerne zugeben und so lange vorsichtig wenden, bis sie von dem Sirup vollständig eingehüllt sind. Im Backofen bei 150 Grad ca. 10 min karamellisieren. Vorsicht, zum Ende der Zeit können die Nüsse ziemlich plötzlich verbrennen.

Fertigstellen

Die Röllchen in einer beschichteten Pfanne in etwas Pflanzenöl rundherum anbraten, dann für ca. 8 Minuten im vorgeheizten Backofen zu Ende garen (150 Grad).

Anrichten

Den Salat mit dem Dressing marinieren, auf Tellern anrichten. Die Röllchen auflegen (Stäbchen rausziehen, gegebenenfalls diagonal halbieren) und die abgekühlten Pflaumenhälften dazulegen.

Den Pflaumen-Balsamico-Saft mit darüber träufeln. Karamellisierte Walnüsse darüber streuen. Wer mag, kann noch einige Salbeiblättchen in Butter knusprig ausbraten und in den Salat stecken.

Info: Astrid Kuth ist Inhaberin und Küchenchefin des Restaurants Strandhaus in Bonn. www.strandhausbonn.de

Ratgeber

Leberkäse Wird das Würstzeugnis ohne Leber zubereitet, heißt es korrekterweise „Fleischkäse“, erklärt die Verbraucherzentrale Bayern. Es gebe allerdings eine Ausnahme, und zwar den bayerischen Leberkäse. Er enthält trotz seines Namens in der Regel keine Leber. Ein bayerischer Leberkäse ist also streng genommen ein Fleischkäse. Diese Besonderheit sei auch so in den deutschen Leitsätzen für Fleisch und Fleisch-erzeugnisse festgeschrieben.

Eine weitere Besonderheit ist, dass „bayerischer Leberkäse“ auch nicht unbedingt aus Bayern kommen muss. Dabei handelt es sich nicht um eine Herkunftsbezeichnung, sondern bezieht sich ausschließlich auf die besondere Rezeptur ohne Leber. Auch Betriebe außerhalb Bayerns können ihn also herstellen.

Blätterteig Ob süß oder herzhaft, Blätterteig lässt sich von Croissants bis hin zu Gemüsestrudeln verarbeiten. Ärgerlich nur, wenn der Teig, den man im Gefrierfach hatte, beim Backen nicht richtig aufgeht. Mit diesen Tricks entfaltet der Teig seine typisch blättrige Form beim Backen.

Der erste Schritt für ein gelungenes Blätterteiggericht besteht darin, den gefrorenen Blätterteig richtig aufzutauen. „Idealerweise legen Sie den Teig über Nacht in den Kühl-

schrank, damit er langsam und gleichmäßig auftauen kann“, sagt Marian Kalliske, Akademieleiter des Deutschen Bäckerhandwerks Berlin-Brandenburg.

Die Wahl der richtigen Ofentemperatur ist entscheidend. „Heizen Sie Ihren Backofen auf eine Temperatur zwischen 180 und 200 Grad Celsius vor“, empfiehlt der Bäckermeister. Denn ein zu kalter Ofen kann dazu führen, dass der Blätterteig nicht die gewünschte Textur und Höhe erreicht.

Die Auswahl der Füllung ist wichtig. Achten Sie darauf, eine Füllung zu verwenden, die nicht zu viel Feuchtigkeit enthält. „Feuchte Füllungen können dazu führen, dass der Teig zusammenfällt und nicht richtig blättert. Trockene oder leicht feuchte Füllungen eignen sich am besten“, erklärt Kalliske.

Beim Schneiden und Formen des Blätterteigs sollte man sparsam mit Eigelb umgehen. Zuviel kann dazu führen, dass die Ränder des Teigs zusammenkleben, und die Textur des Blätterteigs beeinträchtigen. Um eine goldene Farbe zu erhalten, genügt ein leichter Pinselstrich.

Schneiden und formen Sie den Blätterteig mit Sorgfalt. Dabei kommt es vor allem auf das Messer an. Verwenden Sie ein scharfes Messer und achten Sie darauf, die Teigschichten nicht zu verformen oder zu quetschen. tmm

Buchtipps

Le Cordon Bleu ist eine berühmte Kochschule. Sie wurde 1895 in Paris gegründet. Wo denn sonst. Sie bildet weltweit Kochschüler aus und ist berühmt dafür. So ein Buch aus dem Hause Cordon Bleu ist keine romantische Reise durch kulinarische Landschaften oder um Familiengeschichten zu erzählen, auch nicht, wenn es diesmal um Süßes geht.

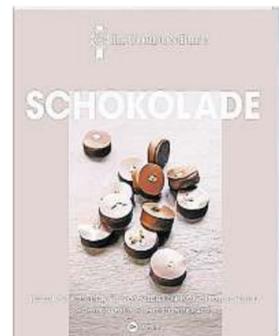
Die renommierte Konditorenschule von Le Cordon Bleu hat sich jetzt dem Thema Schokolade gewidmet, und wer bliebe da in dem dicken Band nicht immer wieder hängen. Wer möchte da die eine oder andere Köstlichkeit nicht auch selbst zubereiten können? Mit so einer profilierten Vorlage ist das kein Problem.

Schritt für Schritt ist jede Anleitung der 170 Rezepte aufgebaut. Also nichts wie ran. So ein Gugelhupf mit Schokostückchen lässt sich doch prima vorbereiten für ein lauschiges Spätsommerpicknick, und ein heißes Cremesoufflé mit Kakao und Bitterschokolade ist schnell gemacht. Natürlich fehlt auch der französische Klassiker Mousse au Chocolat nicht. Und selbst die Profiteroles aus saftig

luftigem Brandteig müssen niemanden abschrecken.

Am besten, man arbeitet das Buch erst mal durch und macht kleine Klebezettelchen an den Stellen, wo sich das Wasser im Mund schon beim Lesen sammelte. Hilfreich sind die kleinen Sternchen, die den Schwierigkeitsgrad der Zubereitung anzeigen. Ein tolles Buch für die kühle Zeit, um den dahin gegangenen Sommer besser zu verschmerzen. Ein völlig unmodisches tolles Standardwerk für jede Küche.

Inge Ahrens



Le Cordon Bleu: Schokolade. LV Buch, 416 S., 78 Euro



Wollen Sie noch mehr erfahren über gutes Essen, exzellente Weine und empfehlenswerte Adressen für anspruchsvolle Genießer in Bonn und der Region? Dann abonnieren Sie gratis unseren jeden Donnerstag erscheinenden Newsletter „Bonn Appetit“. Der QR-Code, den Sie mit ihrem Smartphone einscannen können, führt Sie direkt auf die Anmeldeseite. Oder geben Sie dazu in der Adresszeile des Internetbrowsers <https://ga.de/app/newsletter/appetit.en>.

Frisch entdeckt

Italien am Rhein

Die Ursprünge liegen noch in den Bonner Stuben des Kolping-Vereins am Landgericht, wo das Ristorante Rossi viele Jahre ansässig war. Als es direkt an das Rüngsdorfer Rheinufer in das Haus des Godesberger Wassersportvereins umzog, erhielt es den ebenso logischen wie malerischen Namenszusatz Rossi al fiume (am Fluss). Nach zweimonatiger Schließung hat das Ristorante jetzt wiedereröffnet; neue Gastgeberin ist die italienische Gastronomin Jessica Evangelista.

Geboren wurde die 34-Jährige in Celano (Abruzzen), zuvor hatte sie fast acht Jahre im Service des Rossi al fiume gearbeitet. Das Ristorante

führt sie zusammen mit ihrem Partner Lovepreet Singh.

Der Gastraum (85 Plätze) mit langer Fensterfront besticht durch die eleganten Kirschholztische, die in Italien in Handarbeit hergestellt wurden, grau-silberne Tapeten sowie gerahmte Bilder mit den Themen nostalgische Werbung (Campari, Martini), Mailand um die Jahrhundertwende und Kinogeschichte. Von der Terrasse mit 40 Plätzen hat man eine herrliche Aussicht auf den Rhein und das Siebengebirge inklusive Petersberg.

„Wir bereiten unsere Speisen frisch und al momento zu“, erklärt die charmante Gastgeberin. Pizza gibt es auf der Karte nicht, und die Erklärung dafür ist ganz einfach,



Neue Gastgeber im Rüngsdorfer Rossi al fiume: Jessica Evangelista und Lovepreet Singh

in Italien eine selbstverständliche Trennung: „Wir sind ein Ristorante und keine Pizzeria“, sagt Jessica Evangelista.

Beispiele für die Gerichte sind die Vorspeise Tris di Bruschette (mit Tomate-Mozzarella, Artischockencreme, Rucola und Parmesan) für 9,50 Euro, Pennette Rucola (frische Pasta mit Kirschtomaten, Rucola) für 12,90 Euro, Filetto di Fassona alla griglia (gegrilltes Filet vom Fassona-Rind mit Tagesbeilagen) für 30,90 Euro, Tagliarini Carbonara (frische Bandnudeln mit Guanciale, also Schweinebacke, Eigelb und Pecorino) für 14,90 Euro oder Salmone al vino bianco (Lachsfilet in Weißweinsauce) für 26,90 Euro. Ungefähr im Zwei-Monate-

Rhythmus sollen die Menü-Angebote wechseln, aktuell gibt es fünf Varianten mit jeweils drei Gängen von 39,50 bis 57,50 Euro.

Die Weinkarte umfasst fünf offene Positionen (0,2l) ab sieben Euro, z. B. Trebbiano D'Abruzzo „Feudi D'Alba“ von Bove (Abruzzen) oder Primitivo „I Tratturi“ von Cantine di San Marzano je sieben Euro sowie 14 Flaschenweine ab 28,50 Euro, etwa Vello-doro Pecorino „Terre di Chieti“ von Umani Ronchi (Marken) für 32,50 Euro.

Hagen Haas

Info: Rossi al fiume, Rheinstr. 80, 53179 Bonn-Rüngsdorf, www.rossi-al-fiume.de, Tel. (0228) 9 76 80 20. Geöffnet Di-Sa 18-21.30h (Küchenzeiten). So und Mo Ruhetage