



Hinter der Bar
des Strandhauses:
Astrid Kuth

Keine Scheu vor Reh

Vor Wildgerichten zeigen viele Hobbyköche großen Respekt, dabei gehen sie so einfach – mit dem Rezept von Astrid Kuth zum Beispiel. Die Küchenchefin vom Strandhaus empfiehlt diese Woche Reh-Bolognese zur Pasta



VON ASTRID KUTH
& FRANK HOMANN (FOTOS)

Viele Hobbyköchinnen und -köche trauen sich nicht an Wildgerichte heran. Dabei kann ich nur sagen: Nur Mut! Dieses Rezept ist so einfach, es sollte jedem gelingen. Es geht wirklich ganz leicht und kompliziert. Das Rezept verbindet das magere Rehfleisch mit dem Pilzaroma und dem erdigen Geschmack von Mangoldgrün. Einfach ausprobieren.

Mein Tipp: Im Gegensatz zu einem klassischen „Ragù alla bolognese“ sollte man diese Bolognese

se nicht lange kochen lassen. Und noch ein Tipp: Dieses Gericht funktioniert auch in der vegetarischen Variante. Dabei ersetzt man das Rehfleisch einfach durch gewürfeltes Rauhertofu.

Pasta mit Reh-Bolognese, Buchenpilzen und jungen Mangoldblättern

Rezept für 4 Personen

Zutaten

500 g Rehkeule, 200 g Buchenpilzkappen, 1 kleine Stange Lauch, Pflanzenöl zum Braten, Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, 2 EL Tomatenmark, 200 ml Wildfond, 400 g Pasta (100 pro Person), zwei Hand voll Baby Mangold-Blätter

Zubereitung

Das Fleisch der Rehkeule grob welfen oder mit der Hand in Würfelchen schneiden. Das geht einfacher, wenn man das Fleisch kurz anfriert.

Die Buchenpilzkappen und die Stange Lauch fein würfeln. Beides in etwas Pflanzenöl anbraten. Das Fleisch dazu geben und

für ca. 3 Minuten mit anbraten. Mit Salz, schwarzer Pfeffer und einem Hauch Knoblauch würzen. Das Tomatenmark zugeben, leicht anrösten. Mit dem Wildfond aufgießen, einmal aufkochen. Inzwischen die Pasta nach Packungsangabe kochen. Am besten schmeckt natürlich selbst gemachte Pasta.

Das Fleisch-Ragù nochmal abschmecken. Die Baby Mangold-Blätter unterziehen, ein paar Blättchen davon zur Deko aufheben.

Anrichten

Die Pasta auf Tellern verteilen, die Sauce auf die Pasta geben, mit Mangoldblättchen verzieren.

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



Pasta mit Reh: Astrid Kuth kocht diese Woche Wild

Frisch entdeckt

Neue Heimat auf dem Brüser Berg

Im Italienischen hat „il mattone“ mehrere Bedeutungen, heißt aber in erster Linie Ziegel oder Backstein. Melih Aydogdu, seine Ehefrau Özgül und sein Bruder Kaan führten von 2012 bis 2016 im Bonner Ortsteil Buschdorf die Pizzeria „Backstein“, leiteten dann nach einem Umzug nach Baden-Württemberg das „Il Mattone“ im dortigen Oberkirch, bevor sie unter dem gleichen Namen bis Mai 2021 ein Restaurant in Meckenheim betrieben. Jetzt hat die Familie Aydogdu mit der mediterranen Küche ihres „Mattone“ auf dem Brüser Berg in Bonn eine neue Heimat gefunden.

Die Wandflächen der kernsanierten Räumlichkeiten wurden von dem italienischen Bühnenmaler Alessio Nalesini gestaltet: historisch anmutende Fantasie-Werbetafeln und impressionistisch inspirierte Landschaftsmotive.

Die Theke sowie die Anrichte beim sizilianischen Pizza-Ofen sind mit maurischen Fliesen verkleidet; nussbraune Sitzpolster und elegante Wandleuchten mit Nostalgie-Glühbirnen erzeugen eine be-

hagliche Atmosphäre. Innen finden 60 Gäste Platz, auf der Terrasse vor dem Haus befinden sich in der Freiluftzone 50 Sitzplätze.

Auf der Speisekarte finden sich Bruschetta Dolce (mit Ziegenkäse, Feigenmarmelade und Orangenzesten) für 8,90 Euro, 24 Pizzas wie etwa Pizza Amalfi (mit Lachs, Krabben, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch) für 13,90 Euro, Insalata Piemontese (mit Rucola, karameillierte Birnen, Granatapfel und Ziegenkäse) für 14,90 Euro, Salmone Sicilia (Lachs mit Orangen-Hummersoße, Risotto und Pinienkernen) für 19,90 Euro, Pappardelle alla zafferano (Pasta mit Garnelen, Zucchini, Orangen-Saffransoße) für 14,90 Euro oder auch

Filetto di Maiale con pancetta (Schweinemedallions im Speckmantel mit zerlassener Butter, dazu Preiselbeersoße und Bratkartoffeln) für 15,90 Euro. Ein besonderer Dessert-Tip ist die à la minute zubereitete Zabaglione (Weinschaumcrème mit Saffran-Thymian-Note und Vanilleeis) für acht Euro. Weitere Gerichte bieten auch die wöchentlich wechselnde Mittags- (je 10,90 Euro) und Abendkarte (ab 12,90 Euro).

Gezapft werden Peters Kölsch und Bitburger Pils (0,3l je 2,50 Euro), aus der Flasche kommen die Weizenbiere von Schöffelhofer (0,5l je 4,50 Euro). Serviert werden fünf offene Weine (0,25l je 4,80 Euro), beispielsweise Pinot Grigio von De Canal (Veneto). Hinzu kommen sieben Flaschenweine ab 17,50 Euro, etwa Garnacha Blanca von La Sastreria (Cariñena, Spanien) für 19,90 Euro oder der Primitivo von Terra Aprica (Apulien) für 17,50 Euro.

Hagen Haas

Info: Il Mattone, Borsigallee 6, 53125 Bonn-Brüser Berg, www.il-mattone.de, Tel. (0228) 41 07 67 99. Geöffnet Di-So 11.30-14.30h und 17-22h (Küchenzeiten), Mo Ruhetag



Servieren mediterrane Küche: Melih Aydogdu und seine Ehefrau Özgül vom „Il Mattone“ auf dem Brüser Berg

Ratgeber

Gänsebraten Wenn in diesen Herbsttagen traditionelle Gänse-Essen stattfinden, kommt das Fleisch meistens aus Polen oder Ungarn. Die beiden osteuropäischen Länder bestreiten im vergangenen Jahr 97 Prozent der Importe nach Deutschland, wie das Statistische Bundesamt am Dienstag berichtete. Mit 18 666 Tonnen fiel die Importmenge an Gänsefleisch rund 4 Prozent geringer aus als im Jahr zuvor. Als Gründe nannten die Statistiker die geringere Nachfrage im coronabedingten Lockdown sowie die Geflügelpest, die insbesondere die Produktion in Ungarn eingeschränkt hatte. Aus heimischer Schlachtung stammten im vergangenen Jahr 2923 Tonnen Gänsefleisch.

Ingwer-Shots Wer sich einen Ingwer-Shot selbst mixt, bekommt im Vergleich zu den Mini-Fläschchen aus dem Supermarkt einen intensiveren Ingwergeschmack hin. Das liegt an den Scharfstoffen, von denen ein frischer „Schuss“ im Durchschnitt rund ein Drittel mehr hat. So lautet das Fazit der Stiftung Warentest auf ihrer Online-Seite test.de.

Von 19 getesteten Fertig-Shots (5,60 bis 80 Euro pro Liter) haben vor allem kalt gepresste meist mehr Scharfstoffe. Je höher ihr Anteil

im Shot, desto mehr spreche dafür, dass frischer Ingwer verarbeitet wurde. Denn Ingwer verliert beim Lagern und Verarbeiten an Schärfe.

Verbraucher sollten aber auch auf den Zuckergehalt achten. Je nach Zusammensetzung mit Orangensaft und erst recht mit Apfelsaft könne er höher sein als der von Cola. Empfehlen können die Tester die Rewe-Eigenmarke für 15,90 Euro pro Liter. Deren Ingwer-Shot punktete mit vielen Scharfstoffen und Vitamin C. Günstiger sei der Immer Bio Ingwer-Shot für 5,60 pro Liter.

Mit Kurkuma und Saft kann der Ingwer-Shot ganz fix selbst gemacht werden: Man nimmt dazu 40 g frisch geschälten Ingwer oder ungeschälten Bio-Ingwer sowie 2,5 g frisch geschälten Kurkuma. Zum Schalen braucht man kein Messer. Es reicht ein Löffel, mit dessen Kante man die dünne Haut einfach abschabt. Frischer Ingwer kann sogar ungeschält verarbeitet werden.

Den Saft von zwei mittelgroßen Orangen (130 ml), 2 TL Honig und je nach Süßewunsch noch einen kleinen geschälten Apfel mit den Ingwer- und Kurkuma-Stückchen für eine Minute per Mixstab pürieren und durch ein Haarsieb abpassieren. Der Mix hält sich im Kühlschrank bis zu vier Tage und reicht für vier Shots. *tmm*

Ausgezeichnet

Caro Maurer, Weinexpertin des General-Anzeigers, ist mit dem österreichischen internationalen Bacchuspreis 2021 geehrt worden. Der Preis, den die österreichische Weinwirtschaft an Persönlichkeiten verleiht, die sich um den Wein des Landes besonders verdient gemacht haben, wurde Maurer Anfang November in Eisenstadt verliehen.

Maurer war die erste deutschsprachige Frau, die die Ausbildung am Londoner Institute of Masters of Wine erfolgreich abschloss. Neben ihrer journalistischen Arbeit lehrt sie unter anderem an der österreichischen Weinakademie. Die in Bonn lebende gebürtige Allgäuerin schreibt seit Jahrzehnten für den GA.

Zur Begründung der Auszeichnung sagte Chris Yorke, Geschäfts-

führer von Wein Marketing Österreich, die Weine des Landes hätten „immer einen ganz speziellen Platz in ihrem Herzen gefunden“. Den nationalen Bacchuspreis erhielt der ehemalige burgenländische Landeshauptmann (Ministerpräsident) Hans Niessl. *ga*



Die Bacchus-Preisträger dieses Jahres: Caro Maurer und Hans Niessl

Das Weinquiz: Die Gewinnerin

Die richtigen Antworten des letzten Weinquiz: 1D Max Klinger, 2C Heurigen, 3D Neustadt, 4C Muscat Marron, 5D Brandy, 6B Chardonnay, 7C Rosen.

Die Gewinnerin des 2020 Oppenheimer Riesling vom Weingut Küh-

ling-Gillot aus Rheinhessen ist Sylvia Stolzenburg

„Das Weinquiz: Sieben Fragen, eine Flasche“ erschien einmal im Monat und zwar immer am ersten Samstag eines Monats. Der nächste und auch letzte Erscheinungstermin ist der 4. Dezember. *mac*



GRATIS
DESSERT*

Gänse Essen

zum Mitnehmen

Perfekt für die Weihnachtsfeier,
zu Hause oder im Büro!

Freuen Sie sich auf Gänsebrust oder -keule mit hausgemachtem Rotkohl, Klößen, Maronen und Sauce, uvm.

Jetzt Menü vorbestellen und unseren lauwarmen Brownie mit frischen Beeren als Dessert gratis dazu erhalten!

*Einfach bei der Vorbestellung den Code „Marktscheune2021“ angeben.

Jeden Freitag & Samstag Abholung ab 18 Uhr.

Alle Infos unter [schneiders-marktscheune.de](https://www.schneiders-marktscheune.de)

Schneiders
OBSTHOF
Marktscheune

Schneiders Obsthof Marktscheune
Telefon 0228 - 55 09 92 10
Brunnengarten 1b • 53343 Wachtberg