



Kuchen ohne Backen: Der Rhabarber-Cheesecake nach einem Rezept von Astrid Kuth

Süße Frühlingsstimmung

Farblich passend zur Kirschblüte in der Altstadt: Astrid Kuth vom Strandhaus schlägt Rhabarber-Cheesecake vor, einen Kuchen, der nicht gebacken werden muss

VON ASTRID KUTH
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Im April ist die Bonner Altstadt für rund zehn Tage in rosaroter Kirschblüten-Ekstase. Es macht Spaß, sich das Getümmel auf der Breite Straße und der Heerstraße einmal anzuschauen. Unser Viertel hat wirklich viel zu bieten.

Ich habe passend dazu ein rosarotes Dessert ausgesucht, nämlich einen „no bake“-Cheesecake mit Rhabarber, also ein Kuchen ohne Backen. Der Rhabarber ist ein wunderbarer Frühlingsbote, denn er ist mit seinem herbfrischen Geschmack sehr vielseitig und hat von Anfang April bis Mitte Juni Saison.

Die Zubereitung der Törtchen erfordert allerdings etwas Vorbereitungszeit, denn Rezepte mit Gelatine müssen gut durchkühlen. Daher würde ich empfehlen, es am Vortag zu machen. Dafür ist es am nächsten Tag dann aber auch schnell aufgetischt.

Wer keine sechs gleichgroße Dessertringe hat, kann natürlich auch eine kleine Springform nehmen und einen großen Cake machen.

Rhabarber-Cheesecake mit Vanille

Rezept für sechs Personen

Zutaten für die Rhabarberstücke
400 ml Wasser, 400 ml Zucker, 500 g möglichst dünne Rhabarberstangen

Zubereitung

Wasser und Zucker zusammen in



Farblich passendes Dessert zur Kirschblüte in der Altstadt: Astrid Kuth vom Strandhaus

einem Topf zu Läuterzucker kochen. Die Rhabarberstangen putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Den kochenden Läuterzucker über

die Rhabarberstücke gießen. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, wird der Sirup wieder in den Topf zurückgegossen. Diesen Vorgang 3 Mal wiederholen, dann sind die Rhabarberstücke weich und der Sirup ist eingekocht und hat die Farbe und den Geschmack vom Rhabarber angenommen. Die Rhabarberstücke kalt stellen, den Sirup im Topf stehen lassen.



Zutaten für den Keksboden
100 g Haferkekse, 50 g flüssige Butter, 1 EL Zitronensaft, 5 Dessert- (8 cm Durchmesser)

Zubereitung

Haferkekse zerbröseln und mit

flüssiger Butter und dem Zitronensaft vermischen.

Die Bröselmasse fest in die sechs Dessertringe drücken und kaltstellen.

Zutaten für die Frischkäsecreme
250 g Frischkäse, 100 g Crème fraîche, 2 EL Limettensaft, 1 TL Limettenabrieb, ½ ausgekatzte Vanilleschote, 80 g feiner Zucker, 3 Blatt Gelatine, 100 g Sahne, 3 EL heißes Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten glattrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in dem heißem Wasser auflösen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse geben. Sahne schlagen und unterziehen. Die Frischkäsemasse und den Rhabarber in die Dessertringe schichten und wieder kalt stellen. Für die Geleeschicht den erwärmten Rhabarbersirup mit Gelatine mischen (3 Blatt eingeweichte Gelatine pro 250 g Flüssigkeit), abkühlen lassen und auf den Dessert- ringen verteilen. Das fertige Dessert jetzt 6 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen, dann die Ringe mit einem in warmes Wasser getauchtes Messer vorsichtig lösen und entfernen.

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

Frisch entdeckt

Japan am Münsterplatz

Der 29-jährige Gastronom Nino Wang betreibt in Leverkusen bereits zwei Sushi-Restaurants, und demnächst hat er auch in Bonn einen Standort an exponierter Stelle. Am Dienstag, 11. April, soll das „Nomiya Ramen & Drinks“ am Bonner Münsterplatz eröffnen, gleich gegenüber dem Beethoven-Denkmal und dem Midi. Zuvor waren dort für kurze

Zeit das Poccino und für eine noch kürzere Zeit das Nachfolger-Lokal Mallorca ansässig.

Nach drei Monaten Umbau und Einrichtung verspricht das neue Restaurant mehr als nur ein origineller Hingucker zu sein. Passiert man die Theke im vorderen Bereich und die Rockpaneelen-Wand mit einer großen Leuchtreklame der japanischen Brauerei Kirin in der Mitte, dann öffnet sich

der schlauchartige und überaus stimmungsvolle Haupt-Gastraum. Er ist gestaltet wie eine Streetfood-Gasse in Japan: an den Wänden stilisierte, indirekt beleuchtete Shoji (die verschiebbaren Raumteiler der traditionellen japanischen Architektur), Dachpfannen-Applikationen, Bretter mit Straßenplakaten. Über den Köpfen der Gäste hängen gelbe und rote Laternen, und bald sollen Straßenmarkierungen auf dem Boden die Gassen-Atmosphäre vervollkommen.

Das Nomiya wird über 70 Innenplätze sowie zunächst 40 Plätze auf der Terrasse vor dem Haus verfügen – die Zahl der Außenplätze könne noch auf insgesamt 180 vergrößert werden, so der Gastgeber.

Kernprodukt bei der japanischen Nudelsuppe Ramen ist die Brühe. „Acht bis zwölf Stunden muss das gekocht werden“, erklärt Nino Wang. „Wir stellen eine Schweine-, eine Hähnchen- und eine vegetarische Brühe her. Auch die Nudeln sind hausgemacht, wir fertigen sie komplett ohne Eier aus Rücksicht auf unsere veganen Gäste. Außerdem gibt es immer mehr Menschen



Eröffnet demnächst am Münsterplatz: Nino Wang im Nomiya Ramen & Drinks

FOTO: HORST MÜLLER

Ratgeber

Eigelb An Ostern so richtig Eindrücken schinden – das gelingt mit einem Trick testen. „Dazu lässt man ein wenig Wasser von der Hand ins Öl spritzen. Wenn es beim Reinschnippen zischt und aufsprudelt, hat das Öl die richtige Temperatur“, verrät der Koch. Das panierte Eigelb kann als Topping auf Kanapees landen.

Nussmus Aus Erdnüssen, Mandeln oder Haselnüssen lässt sich leicht Nussmus herstellen. Dafür müssen die Nüsse nur pur mit einem leistungsstarken Mixer so lange püriert werden, bis eine Paste aus ihnen geworden ist. Die Paste eignet sich nicht nur als Brotaufstrich oder feines Extra in Süßspeisen, sondern auch als Kochzutat in herzhaften Gerichten. Vor allem in der veganen Küche kommen Cashew- oder Mandelmus zum Beispiel bei der Zubereitung von Saucen und Dressings zum Einsatz oder dienen als Ersatz für Kochsahne. Das liegt am hohen Fettgehalt von Nüssen: Das Fett bringt eine cremige Konsistenz ins Essen. *tmn*

Wenn die Eidotter hart sind, werden sie vorsichtig aus der Silikonform herausgedrückt und zügig paniert. „Dazu ziehe ich sie durch ein verquirltes Ei und wende sie in Paniermehl, das zuvor mit gemahlene Mandeln, Salz, Pfeffer und Röstzwiebeln verfeinert wurde“, sagt Opitz. Man könne die Panade zusätzlich noch mit den Fingern leicht andrücken.

So präpariert kommen die Eidotter in einen Topf, der so hoch mit Sonnenblumenöl gefüllt ist, dass es das Eigelb ausreichend bedeckt. „Wenn das Eigelb hochkommt, ist es fertig und kann raus“, so Opitz.

Wichtig sei dabei, dass das Öl 160

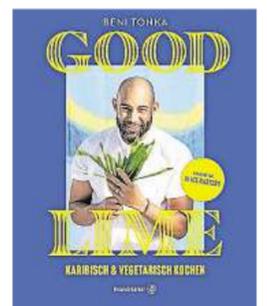
Buchtipps

Karibisch kochen. In diesen nasskalten Apriltagen können die Gerichte gar nicht sonnig und saftig genug sein. Am besten auch noch ein bisschen scharf, wie so ein fruchtiges Mango-Curry oder eine Tomaten-Choka. Dieses Kochbuch ist mehr als eine Ansammlung von Rezepten, nämlich eine Liebeserklärung des Autors Beni Tonka an seine Oma Änni. Beni ist in Rüsselsheim geboren, und sein Vater kommt aus Trinidad. Den lernte Beni allerdings erst ziemlich spät aber nicht zu spät kennen. Das Buch sprüht vor Lebensfreude. Es schlägt nicht nur kulinarisch den Bogen von Omas Kartoffelsalat und ihren süßen Plätzchen in Deutschland bis zu einem Sandwich mit frittiertem Hai (es darf auch ein anderer Fisch sein), verschlungen am Strand von Trinidad, der zu den Kleinen Antillen gehörenden Insel.

Das heißt, man liest sich fest in der Lebensgeschichte von Beni Tonka, ist gerührt aber auch

angetört von Okra, Crema de Coco, Hibiskus und Pelau, das ein wenig an die spanische Paella erinnert. Nach all den orientalischen Exkursen am Herd tut so eine Mischung aus deutschen und

angetört von Okra, Crema de Coco, Hibiskus und Pelau, das ein wenig an die spanische Paella erinnert. Nach all den orientalischen Exkursen am Herd tut so eine Mischung aus deutschen und



Beni Tonka: Good Lime. Brandstätter, 2015, 32 Euro

kreolischen Speisen gut. Darauf einen dunklen Rum auf viel Eis, etwas Limette, Zuckersirup und Angosturabitter. Manche Leben sind herrlich bunt. *Inge Ahrens*



..... Sie 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.ein>.

Im Einkaufskorb: Kokoswasser

Natrium. Zucker. Kalium. Magnesium. Kalzium. Eisen. Vitamine. Dieser Cocktail an Ingredienzen stellt jeden Iso-Drink in den Schatten. Ein isotonischer Drink bedeutet, dass das Kokoswasser den gleichen osmotischen Druck wie menschliches Blut hat. Dergleichen kann schneller vom Darm ausgenommen werden als andere Flüssigkeiten. Leicht nussig, angenehm süß, nicht hervorstechend nach Kokos und auf keinen Fall sauer darf Kokoswasser schmecken. Man muss sich einfach durchprobieren. Die Super- und Bio-Märkte sind voll davon, Tetra Packs und Flaschen stehen nebeneinander.

Auf jeden Fall ist das Wasser der Kokosnuss fettfrei und kalorienarm. Es hat sein Zeug als Trendsetter längst bewiesen. Kokoswasser wird grünen noch

unreifen Kokosnüssen entnommen. Das kann bis zu einem halben Liter betragen. Die Nüsse sind dann erst ein halbes Jahr alt. Genau doppelt so lang brauchen sie bis zur Reife. Würde man das Wasser nicht entnehmen, wäre es bei Vollreife der Nuss ganz verschwendet und ihr stattdessen ein dickes weißes Kokosfleisch gewachsen.

Kokoswasser schmeckt im Smoothie. Man kann damit auch herrlich Chiligranolen in der Pfanne ablöschen. Veganer nehmen es als Milchersatz für Pudding und setzen damit ihr Morgenmüli am Vorabend an. Manchmal gibt es auch grüne Kokosnüsse beim Gemüsehändler. Dann unbedingt mal kaufen und den Urgeschmack kosten. Sonst nur naturbelassenes Kokoswasser nehmen, ohne irgendwelche Zusätze und verstärkenden Aromen. *Inge Ahrens*



FOTO: STOCK ADORÉ