



Aus heimischem Gemüse: Tian de Légumes von Astrid Kuth

Kunterbuntes aus dem Ofen

Tian de Légumes ist eigentlich ein Rezept aus der Provence. Doch Stadtköchin Astrid Kuth hat die Zutaten in den heimatischen Herbst übertragen

VON ASTRID KUTH
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Der Tian ist ein klassisches, französisches Gericht aus der Provence und es gibt dieses Rezept in vielen verschiedenen Ausführungen. Das Originalrezept besteht aus Zucchini, Aubergine und Tomate, ich habe es hier in den Herbst übertragen und mit Hokkaidokürbis, Pastinake, Aubergine, Möhren und Rosenkohl ergänzt.

Delikatesse. Natürlich kann man einzelne Gemüse auch weglassen, aber die Kombination, die ich gewählt habe, ist richtig schön herbstlich.

Das Gemüse wird bei meinem Rezept im Ofen vorgebacken, damit man die Gemüsestreifen leichter in Form bringen kann.

Tian de Légumes mit Herbstgemüse und Kürbiskern-Pesto

Rezept als Hauptgericht für 4 Personen

Zutaten Kürbiskern-Pesto
1 kleine rote Zwiebel (ca. 40 g) in feine Würfel geschnitten, 80 g gehackte Kürbiskerne, 1 TL Zucker, 100 ml Rotwein, 50 ml Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Zwiebel in etwas Pflanzenöl andünsten, danach die gehackten Kürbiskerne und den Zucker zugeben und etwas anrösten.

Rotwein zugeben und fast komplett einkochen lassen.

Kürbiskernöl zugeben, jetzt nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Schraubglas abfüllen.

Tipp

Man kann das Pesto gut im Voraus



Ein Hauch Provence in Bonn: Astrid Kuth ist die Stadtköchin

zubereiten. Im Kühlschrank ist es mindestens eine Woche haltbar.

Zutaten Tian de Légumes

400 g Hokkaidokürbis-Früchtfleisch (ein ganz kleiner Kürbis), 400 g kleine Brätlinge, 200 g Pastinake, 200 g Aubergine, 200 g Möhre, 100 g Rosenkohl, 4 EL Olivenöl, 200 ml Sahne

Zubereitung

Rosenkohl halbieren, alle ande-

ren Gemüse und die (ungeschälten) Kartoffeln in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel, seiner sogenannten Mandoline.

Alles Gemüse auf einem mit Olivenöl bepinselten Backblech nebeneinander ausbreiten, leicht salzen und pfeffern und dünn mit Olivenöl bestreichen (eventuell zwei Bleche benutzen oder in zwei Durchgängen arbeiten).

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 15 min garen. Dann das Gemüse aufrecht in eine Auflaufform einschichten. Die Ofentemperatur auf 180 Grad herunterstellen.

Sahne mit etwas Salz, einigen Thymianblättchen und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer aufkochen und ca. bis zur Hälfte einkochen. Auf das geschichtete Gemüse gießen und im Ofen noch 30 min fertig garen.

Wer mag, bestreut den Auflauf noch mit Kürbiskernen und Granatapfelkernen.

Mit dem Kürbiskern-Pesto servieren.

Info: Astrid Kuth war Küchenchefin des Restaurants Strandhaus und entwickelt als „Die Stadtköchin“ neue Ideen und Betätigungsfelder, www.astrid-kuth.de

Verlosung: Tickets für Portmesse

Portwein ist altmodisch? Irrtum. Portwein hat eine Fangemeinde, die wächst und nicht, wie viele meinen, irgendwann ausstirbt. Die Faszination Port wird immer andauern – und wer sie erleben möchte, hat hier die Gelegenheit, 2 x 2 Tickets für Deutschlands einzige Portweinmesse am Freitag, 22. November 2024, im Kasino von Bayer in Leverkusen zu gewinnen. Von 16 bis 19 Uhr ist die Portweinmesse nicht nur für Fachpublikum geöffnet, sondern auch für die Gewinner dieser Tickets.

Alle führenden Portweinhäuser aus der portugiesischen Weinbauregion Douro stellen ihre Neuheiten, aber auch gereifte Ports vor. Mehr als 150 Portweine gibt es in der freien Verkostung. Darunter Raritäten wie 50 Jahre alte weiße Ports und auch Tawnys aus dieser Kategorie. Auf der Verkostungsliste stehen daneben sehr limitierte (und sehr teure) Vintage Ports wie der Nacional der Quinta do Noval oder der Capela da Vesuvio.

Exoten sind dagegen die fünf „Ports“ aus Österreich. Und wer zwischen den Hochprozentern eine Auffrischung braucht: Es gibt auch über 40 deutsche Weißweine von Markus Molitor, Bassermann-Jordan, Nik Weis, Schloss Lieser, Andreas Bender und Niepoort & Freunde.

Verkostet wird in der anspruchsvollen, aber lockeren Umgebung des Bayer Kasinos. Die Weine werden dort von den Quinta-Besitzern, den Önologen des Herstellers oder den Importeuren ausgeschenkt und dabei auch gern im Detail erklärt.

In den letzten Jahren besuchten Portweinfans aus mehr als 15 Ländern die Portweinmesse. Sie hat unter (Port-)Weinfreunden bereits Kultstatus. Es ist bereits die 10. Ausgabe der Portweinmesse, organisiert und kuratiert von dem

deutschen Portwein-Spezialisten Axel Probst. Sehr empfehlenswert ist auch dessen Buch „Portwein“, erschienen beim Mondo Verlag in Heidelberg.

Wer keine Tickets gewinnt, kann sie über die Website www.portweinmesse.de oder www.worldofport.de erwerben: 40 Euro pro Person an der Tageskasse, 35 Euro im Vorverkauf. Dort finden sich auch Informationen zu Ausstellern und Anfahrt. *mac*



Portwein ist ein Klassiker: Für die Portweinmesse in Leverkusen gibt es 2 mal 2 Tickets zu gewinnen

Wenn Sie an der Verlosung teilnehmen möchten, rufen Sie bitte unsere Hotline an: 01378/786040 (0,50 €/Anruf aus allen dt. Netzen). Oder senden Sie eine SMS an die Kurzwahl 99699 unter Angabe „GA40“. Bitte geben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse an. Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich; ausgeschlossen sind Mitarbeitende der General-Anzeiger Bonn GmbH oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet. Die Gewinner/innen werden telefonisch benachrichtigt. Unsere Teilnahme- und Datenschutzbedingungen finden Sie unter www.ga.de/ teilnahme. Die Hotline ist bis Sonntag, 10. 11., 24 Uhr, freigeschaltet.

Buchtipps

Der Winter fühlt sich manchmal tatsächlich so an wie Samt. Das Genussbuch von Autorin Theresa Baumgärtner widmet sich auch ihrer Vorliebe für Samt als Stoff, er zieht sich durchs Buch. Dafür ist sie nach Oxford und Umgebung ins ganz und gar Britische gefahren, wo der Winter noch mehr Velvet hat, die Kaminfeuer heißer lodern, die Gastgeber schon morgens mit Pancakes die Herzen der Gäste erwärmen lassen oder das Porridge mit dem Quittenkompott und dem Zimt um die Wette duftet.

Zimtschnecken, Fluffy Breakfast-Buns oder lieber ein saftiger Orangenkuchen? Bei Theresa sehen

die Cookies aus wie Bäume in den hügeligen Cotswolds im Südwesten Englands. Da wird einem doch gleich warm, bevor der Lachs Wellington noch aufgetischt ist und der festliche Maronenbraten als Savarin daherkommt. Der Sticky Toffee-Pudding wartet schon darauf, dass er serviert wird.

Theresa Baumgärtner als Weihnachtsexpertin und Deko-Queen fürs Festliche zelebriert die kalte Jahreszeit im Herzen Endlands mit vielen Rezepten als durch und durch erwärmende Zeit. *Inge Ahrens*

Theresa Baumgärtner: Velvet Winter: Brandstätter, 256 S., 36 Euro



Ich finde allein die Farben so ansprechend und appetitlich. Dazu passt das Kürbiskern-Pesto, denn dessen warme Aromatik passt in die Jahreszeit. Serviert mit einem einfachen grünen Salat ist dieser Hauptgang eine vegetarische

Frisch entdeckt

Los Angeles am Marktplatz

Der gebürtige Bonner Raynor Vincent Biasca lebte von 1995 bis 2004 in Los Angeles, und die Metropole an der kalifornischen Küste ist bis heute sein Sehnsuchtsort geblieben.

Bis zum Ausbruch der Coronapandemie leitete Biasca zusammen mit seiner Ehefrau Soumia das Catering im UN-Campus in Bonn, zu dem auch das frühere Abgeordneten-Hochhaus („Langer Eugen“) gehört. Im Mai 2020 startete das Ehepaar mit einem Food Truck unter der Marke „Los Angelinos“, im März 2022 kam ein zweiter Food Truck hinzu. Seit kurzem betreiben der 40-jährige Gastronom und seine Gattin den ersten festen Standort, und zwar im früheren Dean & David am Bonner Markt.

Der Innenraum des Los Angelinos mit 45 Plätzen erscheint sportlich-leger mit Fototapeten, welche die Wolkenkratzer, Palmen und Strände von Los Angeles zeigen; auf einer holzverkleideten Popkultur-Wand tummeln sich Manga-Motive und Bilder aus Hip-Hop, Basketball und Wrestling. Helle Holzische und türkise Sitzpolster

ergänzen den Raum, über dem drei Hängelampen aus Palmblättern in Gold-Optik schweben.

Gastgeber Biasca ist übrigens ein leidenschaftlicher Anhänger des Basketballteams L. A. Lakers, wovon ein gerahmtes Trikot und ein Basketball samt Korb an der Wand zeugen. Ein Beamer projiziert auf die einzige nackte Wand

Videos von Stränden und Küstenlandschaften; es kann aber auch passieren, dass der Chef spontan auf einen Basketball-Kanal aus der nordamerikanischen Profi-Liga wechselt. Auf der Terrasse vor dem Haus finden ab dem Frühjahr 32 Gäste Platz.

Seinen Küchenstil definiert Raynor Vincent Biasca so: „L. A. Street-

food mit multikulturellem Flair aus mexikanischen, arabischen und asiatischen Einflüssen und einem amerikanischen Vibe.“ Es gibt keine haptische Speisekarte, diese muss über einen QR-Code auf das Smartphone geladen werden. Drei Stück Chicken Teriyaki Taco kosten zwölf Euro, ein mild scharf gegrillter Beef Chipotle Burrito liegt bei 10,50 Euro, Loaded Fries mit Kaktusblättern kosten 9,50 Euro und eine Egg Rice Bowl mit pochiertem Ei gibt es für 12,50 Euro. Demnächst sollen Eintöpfe und auch philippinische Gerichte hinzukommen.

Zur ausschließlich alkohol-freien Getränkeauswahl zählen verschiedene Sorten Fassbrause, ein hausgemachter Eistee (0,4l für 3,80 Euro) sowie die US-Softdrinks Dr. Pepper und Mountain Dew (je 0,33l für je 2,80 Euro). Die Kaffeevarianten (Espresso 2,50 Euro, Cappuccino 3,50 Euro, Latte Macchiato 3,80 Euro) werden in einer Siebträgermaschine von De'Longhi zubereitet. *Hagen Haas*

Info: Los Angelinos, Markt 3, 53111 Bonn-Innenstadt, www.los-angelinos.com. Geöffnet So-Do 11.30-20h, Fr und Sa 11.30-22h, kein Ruhetag



Gastronom und großer Basketball-Fan: Raynor Vincent Biasca im neuen Los Angelinos am Bonner Markt

TRADITION UND MODERNE
Schaumburger Hof
DIREKT AM RHEIN

Köstliche Herbstspeisen!

Kürbissuppe • Kürbis Bruschetta • Wildkräutersalat
Rindercarpaccio • Lachstartar

Salat „Schaumburger Hof“ • Gebratener Quinoataler
Frische Tagliarini • Veganes Himmel und Ääd • Käsespätzle

Gänsebrust u. Keule, Kartoffelklöße, Rotkohl, Bratapfel, Maronen

Himmel und Ääd • Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
Sanft Geschmorte Ochsenbäckchen • Sous vide gegartes Rinderfilet
Gebratene Maispouardenbrust • Rheinischer Sauerbraten •
Rinderleber Verschiedene Schnittel-Varianten vom Eifelschwein

Crème Brûlée verfeinert mit Hokkaido • Zwetschgencrumble mit
Vanilleis • Hausgemachtes Waldbeersorbet mit Schokoladensoufflé

Wir freuen uns auf Sie!

AM SCHAUMBURGER HOF 10 • 53175 BONN • ☎ 0228/9563529

DI. - SO. 12.00 - 22.00 Uhr
MO. Ruhetag

WWW.SCHAUMBURGER-HOF.DE