Es ist angerichtet: Pilze auf Zwiebelkompott, Romanesco an der Seite, darüber gerösteten Sesam, hier als Garnitur ein frittierter Lotuswurzel-Chip und Kapuzinerkresse-Blütenblätter

MEIN GERICHT
KOCHEN MIT DEM PROFI

Kräuterseitlinge gibt es nicht nur im Herbst, sondern das ganze Jahr über. Die „falschen Jakobsmuscheln“ von Stadtköchin Astrid Kuth lassen sich also noch zubereiten, wenn die Pilzsaison längst vorüber ist

Leckeres Täuschungsmanöver

VON ASTRID KUTH
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Herbst ist die Saison der Pilze. Aber in diesem Fall trifft das nicht ganz zu. Denn Kräuterseitlinge kommen nicht aus dem Wald, es sind Zuchtpilze und sie sind das ganze Jahr über verfügbar. Trotzdem habe ich sie für dieses Rezept ausgewählt. Ich wollte ein Pilzgericht zeigen, das jenseits der herbstlichen Waldromantik überrascht und in Konsistenz und Geschmack überzeugt.

Einfallsreiche Stadtköchin: Astrid Kuth am Herd

Nur Mut, es ist gar nicht schwer zuzubereiten: Die Pilze bekommen durch die Algen und den Fond ein Aroma, das ein bisschen ans Meer erinnert und dadurch wird neben der Optik auch geschmacklich die Jakobsmuschel zitiert. Das Zwiebelkompott passt super dazu. In Galizien isst man es tatsächlich traditionell zu frischen Jakobsmuscheln; das Gericht heißt dort Vieiras a la Gallega.

Außerdem komme ich im Herbst nicht am Romanesco vorbei, denn dieser Kohl sieht schlicht fantastisch aus. Er schmeckt mild und zartsüßlich, ich musste ihn einfach mit in dieses Gericht aufnehmen. Natürlich würden es auch Blumenkohlröschen tun oder gebratene Spitzkohl-Stücke.

Falsche Jakobsmuscheln aus Kräuterseitlingen mit Zwiebelkompott und gebratenem Romanesco

Rezept als Vorspeise für 4 Personen

Zutaten Zwiebelkompott
1 kleine Knoblauchzehe, 1 große weiße Zwiebel, 100 ml Weißwein, ½ Teelöffel Piment d'Espelette (oder andere mild-aromatische Paprikaflocken), 2 EL Tomatenmark, 25 ml Olivenöl, Salz, brauner Zucker
Zubereitung
Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken und in einer Pfanne mit dem Olivenöl andünsten. Danach das Tomatenmark hinzugeben, das Paprikapulver zugeben und den Wein angießen. Den Wein leicht einkochen lassen, und alles sorgfältig abschmecken mit Salz und etwas braunem Zucker.

Pilze putzen: Stiele in gleichmäßige Stücke schneiden

Vor dem Braten: Schnittfläche der Stücke rautenförmig einschneiden

Von beiden Seiten: Pilzstücke in Pflanzenöl anbraten

Zutaten Romanesco
1 Kopf Romanesco
Zubereitung
Putzen, die Röschen vom Strunk abtrennen, blanchieren.

Zutaten Jakobsmuscheln
6 große, möglichst gerade gewachsene Kräuterseitlinge
Zubereitung
Die Stiele der Seitlinge waagerecht in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnittflächen der Pilzscheiben von beiden Seiten mit einem Messer gitterförmig leicht einritzen.
Tipp: Die Abschnitte und Kappen der Pilze z. B. für eine Pastasoße, ein Pilzomelett oder ein Risotto weiterverwenden.

Zutaten Fond
150 ml kräftige, heiße Gemüsebrühe, 2 klein geschnittene Nori-Algenblätter, 2 EL geröstetes Sesamöl, Salz, Pfeffer
Zubereitung
Gemüsebrühe über Nori-Algenblätter gießen, geröstetes Sesamöl zugeben. Nach 10 Minuten die Noriblätter wieder entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzscheiben in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, dann mit dem Gemüsefond ablöschen. Diesen einkochen lassen, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Pilze noch ca. 5 Minuten weiter garen. Mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer würzen.

Zutaten Bröselpanade
20 g gehackte Petersilie, 50 g grobes Paniermehl oder Pankomehl, 25 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel geröstete Sesamsamen
Zubereitung
Die Pankobrösel in dem Olivenöl anrösten, geschnittene Petersilie zugeben und würzen, die Romanesco-Röschen unterschwenken.

Anrichten
Die Pilze auf dem Zwiebelkompott anrichten, den Sud aus der Pfanne vorsichtig angießen. Den Romanesco mit den Bröseln drumherum anrichten. Alles mit geröstetem Sesam toppen.

Ich habe als Garnitur noch einen frittierten Lotuswurzel-Chip und Kapuzinerkresse-Blütenblätter angelegt.

Info: Astrid Kuth veranstaltet Dinner und Events in Pop-up-Orten und im privaten Rahmen, gibt Kochkurse und Genuss-Workshops, www.astrid-kuth.de

Frisch entdeckt

Italiani mit zwei Frauen

Italiani, der Name ist geblieben. Ab sofort aber mit dem Zusatz „a lei e lei“, was sich in diesem Zusammenhang am ehesten mit „bei ihr und ihr“ übersetzen lässt. Wo früher die Brüder Grossi ihre Gäste begrüßten, nahe der Bonner Oper, hat nun ein dynamisches Frauenduo übernommen: Felicia Riecke (35) und Natasa Ajdinovic (32) leiten somit gemeinsam ihr erstes eigenes Restaurant.

Die studierte Betriebswirtin und gelernte Hotelfachfrau Riecke hatte 2018 als Restaurantleiterin den „Elefant“ in der Bonner Sternstraße miteröffnet, war für das Business Development der Galeria Restaurants von Galeria Kaufhof tätig und hat für die Tuscolo-Kette in Siegburg, Troisdorf, Rheinbach, Köln sowie im Tuscolo am Bonner Münster gearbeitet. Am letztgenannten Standort fungierte Ajdinovic rund zehn Jahre lang als Restaurantleiterin, nachdem sie zuvor im Kölner Maritim zur Hotelfachfrau ausgebildet worden war.

„Wir sind von Herzen Gastgeber, alles, was wir machen, machen wir mit Herzblut“, beschreibt Riecke ihr gemeinsames Credo. Ihre Partnerin ergänzt: „Bei uns ist jeder willkommen, in einer familiären Atmosphäre zum Wohlfühlen.“

Der vordere Bereich mit der Bar verfügt neuerdings über Hochtische und bequeme Hochstühle mit petrolfarbenen Samtpolstern (16 Plätze), der Mitteltrakt hat nicht mehr nur einen einzigen Tisch, sondern drei mit insgesamt acht Plätzen. Im hinteren Bereich befinden sich der Blaue Salon (38 Plätze) und der wiedereröffnete Rosa Salon (26). Die Terrasse auf der Treppe neben dem Haus zählt weitere 38 Plätze. Hunde sind auch innen willkommen, freies WLAN gibt es auf Anfrage mit Passwort.

Auf der Speisekarte stehen etwa Antipasti A Lei e lei mit diversen Aufschnitten, Käsesorten und selbst gebackenem Brot (24,90 Euro), die wie eine Blume geformte Pizza Floreale mit Mortadella, Bresaola, Salami, Prosciutto di Parma (18,90 Euro) oder auch die Pizza Italiani Bianca, also ohne Tomatensoße, mit Gorgonzola, Birne, Walnuss, Rucola und Grana Padano (15,90 Euro).

Die wechselnden Desserts wie zum Beispiel das Zwetschgen-Tiramisu (6,90 Euro) fertigt Felicia Riecke. Die Mittagskarte bietet diverse Panini, etwa mit Ziegenkäse, Birne und Rucola (9,90 Euro) und Pizzette, eine Art Pizzafladen, z. B. mit gekochtem Schinken (11,90 Euro). Im Angebot ist eine Pizzette mit einem Glas Wein (0,1l) oder einem Espresso für 13,90 Euro.

Gezapft werden Gaffel Kölsch (0,2l) für 2,20 Euro und Birra Moretti (0,25l) für vier Euro. Die Weinkarte besteht ausschließlich aus italienischen Tropfen und weist zwölf offene Positionen (0,2l) ab 5,90 Euro auf, z. B. Vermentino di Sardegna von Sella & Mosca (Sardinien) für 6,50 Euro und Tardus Cataldo Cabernet Primitivo von Cantine Minini (Apulien) für 6,70 Euro. Hinzu kommen 30 Flaschenweine ab 21,90 Euro. *Hagen Haas*

Info: Italiani a lei e lei, Rheingasse 4, 53113 Bonn-Innenstadt (an der Bonner Oper), Reservierungen unter Tel. (0228) 52 26 13 88 oder über www.italianileielei.de. Zahlung in bar, mit Karte oder kontaktlos. Geöffnet Do-Di 12-23h, Mi Ruhetag

FOTO: HORST MÜLLER

Leiten gemeinsam ihr erstes eigenes Restaurant: Felicia Riecke (links) und Natasa Ajdinovic im „Italiani a lei e lei“

Wollen Sie noch mehr erfahren über gutes Essen, gute Weine und empfehlenswerte Adressen für 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: Spitzkohl

Aufgestapelt in Reih und Glied stehen die Kegel da auf dem Marktstand, es gibt kleine und große. Spitzkohl ist die raffiniertere und leckere Variante des Weißkohls. Der Geschmack ist viel dezenter und feiner. Es gibt ihn schon im Frühjahr frisch vom Feld, als früheste Kohlsorte. Dann ist er besonders mild. Bis Dezember wird er angeboten, ab Sommer ist er ein bisschen kräftiger.

Am besten schmeckt er so pur wie möglich: gut gewaschen, den Strunk entfernt, in Streifen geschnitten und im Topf oder in der Pfanne in Butter oder Öl geschmort, vielleicht ein paar Zwiebeln dazu, vielleicht ein Tropfen Sahne. Das dauert nicht lange. Dazu ein Rumpsteak – und das Feinschmecker-Essen ist fertig.

Spitzenköche haben den Spitzkohl längst für andere Kreationen für sich entdeckt: asiatisch scharf gebraten mit Hoisin-Glasur, Koriander und Sesam als Topping. Oder italienisch in der Pasta mit Kapern, Pinien, Pistazien und viel Parmesan. Spitzkohl passt auch gut auf Flammkuchen.

Geschmacksache ist die rohe Verarbeitung des Spitzkohls. Tim Mälzer gibt in seinen Salat geriebene Äpfel und eine Marinade aus Olivenöl und weißem Balsamico, dann knetet er alle Zutaten mit den Händen durch. Doch eigentlich kommt der feine und ein bisschen süßliche Geschmack des Spitzkohls erst durch das Schmoren.

FOTO: STOCK ADOBE

Es gibt kaum ein gesunderes Gemüse. Spitzkohl ist besonders bekömmlich, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen. Und auch noch kalorienarm – wenn nicht zu viel Sahne dazu kommt. *Regina Krieger*