

Sprühen, reiben, fräsen

Fünf Köche aus Bonn und der Region stellen ihre Lieblingsgeräte in der Küche vor – und erklären, wie man am besten damit arbeitet

VON HAGEN HAAS
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Ein guter Koch ist ein großartiger Techniker, sagte einmal Jacques Pépin, heuer 89 Jahre alt und früher persönlicher Koch des französischen Staatspräsidenten Charles de Gaulle. „Egal, ob du ein Juwelier, ein Chirurg oder ein Koch bist – du musst wissen, was du in deiner Hand hast.“

Sei es der unverwüstliche Holzkochlöffel, der perfekt in der Hand liegende Schneebesen, die verlässliche Bratpfanne oder der moderne Thermomix – oftmals entwickelt sich über die Jahre am Herd eine Vorliebe für ganz bestimmte Küchengeräte. Fünf Köchen aus Bonn und der Region erklären, was ihre persönlichen Favoriten sind.

Christian Bautz und die Espuma-Flasche

Kris & Chris, Bonn
Früher war die Espuma-Flasche ja nur ein Sahne-Aufschäumer, aber sie ist wirklich überall gut einsetzbar. In unserer Küche bin ich allein und kann mir dadurch ein paar Schritte sparen.

Ein Beispiel wäre Ziegenkäse-Espuma als Vorspeise, die man sich im Grunde wie eine kalte Mousse vorstellen kann. Das macht viel Volumen im Gericht aus, es bringt den Geschmack mehr nach vorne, macht alles einfach viel luftiger und es liegt auch noch gut auf der Zunge.

Ich habe früher viel in der Sternküche gearbeitet, und da wurde oft mit Espuma experimentiert. Die Textur auf dem Teller macht einen schönen Eindruck. Wichtig beim Anwenden der Espuma-Flasche ist, alle Zutaten immer vorher zu passieren, damit nachher keine Stückchen den Flaschenausgang verstopfen.“

Benedikt Frechen und die Kartoffelpresse

Anna Seibert, Rheinbach
„Ein eher banales Küchengerät mit wenig Funktion, nicht so cool wie ein Thermomix oder Pacojet – für



Vielseitig einsetzbar: Ben Frechen mit seiner Kartoffelpresse



Kein Luxus, sondern ein Werkzeug mit Respekt vor dem Lebensmittel: Koch Felix Kaspar und seine MicroPlane-Reibe

mich ist das daraus verarbeitete Lebensmittel aber vielfältig einsetzbar. Ein samtig feines Kartoffelpüree wird man ohne dieses Küchengerät nicht auf den Teller bringen können. Darauf hinaus kann diese Presse aber auch für Kartoffelklöße, Krokettensmassen, Spätzle und sogar für selbst gemachtes Spaghetti-Eis genutzt werden.

Bei meinen Kindern ist das Kartoffelpüree natürlich die angesagteste Verarbeitungsmöglichkeit dieses Küchengeräts. Ein paar Flocken kalte Butter, ein wenig heiße Milch, Muskat und Salz. Fertig.

Sie ist also gerade zu Beginn vieler Zubereitungen ein wichtiges Küchengerät. Ich benutze sie

am liebsten für Püree und Gnocchi. Durch das Pressen verliert die Kartoffel nochmals Flüssigkeit und kann so, mit Mehl, Parmesan und Kartoffelstärke, zu einer glatten Kartoffel-Gnocchi-Masse verarbeitet werden.

Felix Kaspar und die MicroPlane-Reibe
Gastronom und Caterer, Bonn
„Als ehemaliger Sternekoch werde ich oft gefragt, ob eine MicroPlane-Feinreibe auch im privaten Haushalt Sinn ergibt. Absolut! Ihre messerscharfen Klingen schneiden Zutaten, statt sie zu zerdrücken – das bewahrt Aroma.“

In der Sternküche zählt jedes Detail: Zitronenabrieb über Lachs-Tatar, Parmesan auf Risotto oder ein

Profis in der Küche: Stadtköchin Astrid Kuth und ihr Bräter (links oben), Philipp Lange vom Oliveto und sein Pacojet (oben)

Hauch Muskat im Kartoffelpüree. Auch daheim verändert sie den Geschmack: Ingwer für Tee, Knoblauch für Marinaden oder Schokolade für Desserts gewinnen durch die feine Struktur an Charakter. Zutaten kurz kühlen, dann gleiten sie mühelos über die Reibe.

Die MicroPlane ist kein Luxus, sondern ein Werkzeug mit Respekt vor dem Lebensmittel und eine Einladung, frische Zutaten zu nutzen. Wer das ausprobiert, entdeckt, wie spannend Kochen sein kann. Jeden Tag neu!“

Astrid Kuth und der Gusseisen-Bräter

Stadtköchin, Bonn
Was ich an Gusseibern so mag: In den letzten Jahrzehnten hat sich in der Küchentechnik viel getan. Ich kann mich für moderne Kochtechnik begeistern, aber in der Küche ist es durch die neuen Geräte auch sehr laut geworden: Inzwischen geben alle Geräte Signaltöne ab, es piepst und summt und auch die Motoren der Geräte werden immer leistungsstärker und damit lauter. Daher liebe ich das traditionelle, analoge Garen in gusseisernen



Drei sind besser als nur eine Espuma-Flasche: Chris Bautz von Kris & Chris

Brätern, denn in ihnen kann man wunderbar schonend, geduldig und langsam garen, aber auch bei starker Hitze anbraten.

Ich benutze schwarze Bräter, denn sie sind robust und langlebig und schon von Gewicht und Optik her echte Statement-Pieces. In einem Bräter wird die Temperatur sehr gleichmäßig an das Gargut abgegeben und das wirkt sich auf das Ergebnis aus, denn Gemüsegerichte werden dadurch vollmundig, Schmorgerichte wie zum Beispiel Ochsenbäckchen oder Rouladen wunderbar zart.

Man kann im Bräter auch braten, rösten oder Fonds und Saucen ansetzen. Gusseiserne Kochgeschirre sind also echte Allrounder. Aber Vorsicht: Gusseisen darf nicht in die Spülmaschine und man soll abrupte Temperaturschwankungen vermeiden, da das Material dann Schaden nimmt. Wenn ein Markennname gewünscht wird: Ich bin Le Creuset-Fangirl.

Philipp Lange und der Pacojet

Oliveto im Hotel Königshof, Bonn
Ich weiß: Alleine durch den Preis und den Wartungsaufwand ist der Pacojet natürlich ein schwieriges Gerät. Nichtsdestotrotz ist es ein hochmodernes Küchengerät, das die Arbeit einfach enorm erleichtert.

Das Grundprinzip: Eine Masse wird auf minus 20 Grad eingefroren und dann fräst sich ein Fräsmesser durch diese gefrorene Masse, die dadurch weich und moussig wird. Für Eiscrèmes und Sorbets mega, auch für Farcen. Wir können mit dem Pacojet darüber hinaus sehr feine Pürees machen, auch ein Spinatpüree funktioniert damit sehr gut. Er ist wirklich extrem vielseitig einsetzbar.

Klar kann man auch ohne Pacojet in der Küche leben, aber man spart damit sehr viel Zeit und erreicht immer ein Top-Resultat. Wir können auch à la minute unsere Eise durchlassen und in perfekter Konsistenz servieren.

Anzeige

Neu
im Buch- und Zeitschriftenhandel

Jetzt bestellen
Online abo.ga.de/bga26
Telefon 0211 / 505 22 55

General-Anzeiger

Restaurantführer

Die Zahl der Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und der Region ist groß. Der General-Anzeiger hilft bei der Auswahl.

Different

Restaurant, Bar und Eventlocation im ehemaligen Bonner Regierungsviertel. Gastgeber ist Massoud Shabani seit Oktober 2021

Ambiente

Handgefertigte Massivholztische aus deutscher Eiche, Polsterstühle, schwarz-goldfarbene Fabriklampen, Lounge-Bereich und Bar. Zwei Ebenen mit insgesamt 228 Plätzen. Das Restaurant verfügt über eine professionelle Musik- und Lichttechnik für Veranstaltungen. Hochstühle für Kleinkinder, Wickeltisch und Rollstuhl-WC. Hunde sind auch innen willkommen, Terrasse vor dem Haus mit italienischem Springbrunnen und 150 Plätzen

Auf dem Teller

Chicken Salad u. a. mit gegrilltem Hähnchenbrustspiel, Oliven, roten Zwiebeln und Möhren 15,90 Euro, Pizza Black Truffle u. a. mit Rindersteakstreifen, Champignons und Grana Padano 17,90 Euro, Surf & Turf aus drei Black Tiger Riesengarnelen und argentinischem



Restaurant, Bar und Eventlocation im früheren Bonner Regierungsviertel: Inhaber Massoud Shabani im Different

Black Angus Rumpsteak (250 Gramm) plus kleiner Salat 39,90 Euro, Panzerotti Don Pasquale u. a. mit Steinpilzen, Rindersteakstreifen und Trüffelbutter 17,90 Euro, Safran-Eis (Milcheis, Safran, Pistazien, Sahneflocken und Rosenwasser) 7,50 Euro. Business Lunch (Mo-Fr 11.30-15h) ab 11,90

Euro. Auch vegane, gluten- und laktosefreie Gerichte

Im Glas

Vom Fass: Früh Kölsch (0,25l) 3,40 Euro, Bitburger Pils (0,3l) 4,50 Euro und Benediktiner Weißbier naturtrüb (0,5l) 5,60 Euro. Acht hausgemachte Limonaden (0,5l) je 5,50 Euro wie Ingwer-Minze, Elf offene Weine (0,2l) ab 5,90 Euro, z. B. Grauburgunder von Klein (Pfalz) 7,50 Euro oder Primitivo Salento von Rivera (Apulien) 7,90 Euro sowie 17 Flaschenweine ab 18,90 Euro, etwa Sauvignon Blanc von Knipser (Pfalz) 42,90 Euro. Different Spritz (Martini Fiero, Prosecco, Soda) 6,90 Euro

Gut zu wissen

Ollenhauerstr. 1, 53113 Bonn, Tel. (0228) 35 04 51 70. Reservierungen bevorzugt über www.restaurant-different.de. Geöffnet Mo-Fr 11.30-23h, Sa 12-23h, So 12-22h, kein Ruhetag. Zahlung in bar, mit Karte und kontaktlos.

Wenn man nur der Dritte im Bunde ist, wird man leicht übersehen.

Nummer eins im Piemont: der tannengewaltige Nebbiolo, den man fast nur unter seinen Herkunftsnamen wie Barolo oder Barbaresco kennt. Nummer zwei: Barbera, die wegen ihrer ungewöhnlich hohen Säure auch in Zeiten des Klimawandels eine erstaunliche Frische bewahrt. Und erst dahinter: Dolcetto, „die kleine Süße“ – obwohl der Name täuscht, die Rotweine daraus werden üblicherweise trocken ausgebaut. Typisch für Dolcetto ist eine dunkle, fast tintige Farbe und – wie es auch der Dolcetto Sorì del Sot „Vigna Autin Gross“ von den Fratelli Savigliano deutlich macht: der freundliche, hier fast staubige Gerbstoff. Die Frucht prägt den Wein: Holunderbeeren, Cassis, Schwarzkirschen. Als Würze lassen sich darin Noten von Eukalyptus und grünen Blättern ausmachen. Die Säure fügt sich geschmeidig in

MEIN WEIN
CARO MAURER

die zugängliche und abgerundete Erscheinung.

Der Wein ist saftig, macht richtig Appetit auf einen zweiten Schluck. Dolcetto ist im Gegensatz zum Nebbiolo für den unkomplizierten Genuss gedacht, besser heute als morgen. Zum Lagern ist er nicht gemacht, denn die frischfruchtigen Momente dürfen nicht verloren gehen. Sie sind seine Stärke und machen ihn so gefällig für jedenmann.

2024 Dolcetto di Diano d'Alba Sori del Sot „Vigna Autin Gross“.
Fratelli Savigliano, Piemont. Preis: 16,95 Euro. Bei Enoteca Luna, Hauptstr. 38, 53619 Rheinbreitbach, Tel. (0224) 9 887 609