



Angerichtet: Unten das Kimchi, darüber die Garnelen und oben die frittierten Wan-Tan-Blätter

VON ASTRID KUTH  
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Wenn draußen noch winterliche Temperaturen herrschen, darf es in der Küche ruhig ein bisschen wärmer und würziger werden. Kimchi ist dafür wie gemacht: Das fermentierte Gemüse hat in Korea seit Jahrhunderten Tradition und seine angenehme Schärfe weckt die Lebensgeister.

Mich reizt dabei nicht nur der Geschmack, sondern auch die Geschichte dahinter. Es macht einfach Spaß, die uralte Kunst der koreanischen Fermentation einmal



# Scharfes für die Lebensgeister

Stadtköchin Astrid Kuth hat die Kunst der koreanischen Fermentation ausprobiert. So entstand das Rettich-Kimchi, zu dem es Gambas gibt

zu Hause auszuprobieren. Überhaupt liebe ich es, im Asia-Laden nach neuen Zutaten zu stöbern. Zwischen fremden Schriftzeichen, duftenden Gewürzen und unbekannten Soßen fühlt sich jeder Einkauf wie ein kleiner Kurzurlaub für den Geschmackssinn an – und weckt auch ein bisschen Fernweh.

Dort findet man auch die koreanische Chilipaste Gochujang. Allerdings lohnt es sich, genau hinzuschauen: Es gibt sie in einer milden und in einer sehr scharfen Variante. Für dieses Gericht empfehle ich die mildere Version, damit die feinen Aromen nicht von zu viel Schärfe überlagert werden. Das lässt meiner Kombination aus gebratenen Riesengarnelen, dem Rettich-Kimchi-Süppchen und dem würzigen Kimchi auch

Raum für den spannenden Kontrast aus heißen und kühlen Elementen.

## Gebratene Gambas mit Rettich-Kimchi-Süppchen

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

**Zutaten für das Rettich-Kimchi**  
600 g Daikon-Rettich, 2 Stück Lauchzwiebel fein geschnitten, 50 g Gochujang (fermentierte koreanische Chilipaste), 1 Zehe geriebener Knoblauch, eine gute Prise Zucker  
**Zubereitung**  
Den Rettich schälen und mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in feine Stifte schneiden. Die Rettich-Stifte mit 10 g Salz vermengen und mindestens 10 Minuten ste-



Vorbereitung fürs Kimchi: Rettich in feine Stifte schneiden



Vor dem Anrichten: Fein geschnittene Wan-Tan-Blätter frittieren



Fertig: Das marinierte Kimchi rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen



Im Einsatz: Stadtköchin Astrid Kuth in ihrer neuen Kochschule

hen lassen. Danach die Stifte etwas auspressen und die Flüssigkeit weg gießen. Rettich, Lauchzwiebel und die Zutaten für die Marinade vermischen und bis zur Verwendung in einem Schraubglas im Kühlschrank lagern (optional noch einige Spritzer Asia-Fischsauce zugeben).

Das Kimchi einige Zeit vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen.

**Tipp**  
Das Kimchi kann man gut ein paar Tage im Voraus zubereiten.

**Zutaten für die Gambas**  
500 g Gambas mit Schale, je 100 g Möhre, Sellerie und Zwiebel in Würfel geschnitten, 2 EL Mehl, 80 g Tomatenmark, 200 ml Weißwein, 800 ml Fisch- oder Gemüsefond und etwas Wermut (z. B. Noilly

Prat), Salz, Pfeffer und etwas Chili (ich verwende gerne Piment d'Espelette)

**Zubereitung**  
Die Gambas schälen und den Darm entfernen, dazu am Rücken der Gamba entlang einen flachen Schnitt machen und den dunklen „Faden“ herausziehen. Die Garnelenschwänze bis zum Verwenden kaltstellen.

Die Gamba-Schalen in einem Topf mit Bratfett anrösten, die Gemüsewürfel mit anrösten,

Mit dem Mehl bestäuben, immer weiter umrühren. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls anrösten. Mit dem Weißwein, dem Fisch- oder Gemüsefond und dem Wermut ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack abschmecken.

Alles für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und noch einmal gut abschmecken.

**Zutaten Garnitur**  
Ein paar Wan-Tan-Blätter, 1 EL Sesamkörner, ein paar Korianderblättchen oder Lauchzwiebel-Ringe

**Zubereitung**  
Die Wan-Tan-Blätter in feine Streifen schneiden und in Pflanzenöl goldbraun frittieren. Die Sesamkörner rösten.

Je nach Geschmack Korianderblättchen oder Lauchzwiebel-Ringe zugeben.

**Anrichten**  
Das Kimchi in etwas Bratfett rundum braten.

Rettich-Kimchi auf tiefen Tellern verteilen. Die Gambas auf dem Rettich anrichten. Mit der Garnitur bestreuen.

Die heiße Suppe am Tisch anrichten.

**Info:** Astrid Kuth veranstaltet Dinner und Events in Pop-up-Orten und im privaten Rahmen, gibt Kochkurse und Genuss-Workshops, [www.astrid-kuth.de](http://www.astrid-kuth.de)

## Ratgeber

**Knoblauch** Knoblauch gehört in viele Gerichte, doch das Schälen kann ziemlich lästig sein. Kaum hat man die Zehen vorbereitet, klebt die Schale an den Fingern. Gibt es vielleicht einen Trick, mit dem sich Knoblauch einfacher pellen lässt?

Bei Knoblauch soll ein kurzer Zwischenstopp in der Mikrowelle wahre Wunder wirken. Und so

geht's: Den Knoblauch oder einzelne Zehen ungeschält für etwa 15 Sekunden in die Mikrowelle legen. Anschließend die Schale mit den Fingern abziehen.

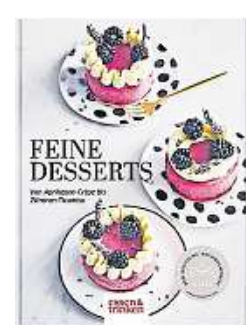
Dieser Trick funktioniert ausgezeichnet. Die Schale lässt sich deutlich leichter entfernen, ohne zu kleben oder zu reißen. So ist der Knoblauch schnell geschält und bereit für die Weiterverarbeitung. *tmn*

## Buchtipps

Das süße Ende kommt bestimmt. Und war das vorangegangene Menü noch so abendfüllend: Nachtisch geht immer. Die erfahrene Küchencombo der Redaktion des Magazins „essen & trinken“ lässt uns teilhaben an 67 exquisiten Desserts, von denen einige so aussehen, als müsste man erst eine Patissier-Lehre machen. Stimmt aber nicht.

So eine Ziegenfrischkäse-Mousse mit Johannisbeeren und Nusskrokant kriegt tatsächlich jeder hin. Auch eine Schokoladen-Passionsfrucht-Creme ist leicht gemacht. Und warum nicht mal statt des inzwischen allseits bekannten und beliebten Affogatos (das ist heißer Espresso auf kaltem Vanilleeis) mal ein Kaffee-Parfait mit Chili anrühren.

Feine Desserts. LV.Buch, 160 S., 29 Euro



Das kennt nicht jeder, und es ist ein echter Wecker für die Genuss-süchtigen.

Wer will da schon Nein sagen. Desserts sind einfach unverzichtbar. Sie runden einen schönen Abend ab, und die Gäste gehen wohligh gestimmt nach Hause. Für alle, die das süße Leben lieben, hat dies Buch jede Menge Anregungen. *Inge Ahrens*

## Frisch entdeckt

### Kaufmannsladen in Bonn

Seit 2017 führt Nicolas Schild in der Königswinterer Drachenfelsstraße den Kaufmannsladen, eine originelle Kombination aus Café, Buchhandlung und schönen Geschenkartikeln. Jetzt hat Schild zusammen mit seiner Partnerin Linnea Höpfner am Bonner Talweg den „Kaufmannsladen Südstadt“ eröffnet – an diesem Standort unter dem Motto Café und Geschenke, also ohne die Bücher-Sparte.

Wo früher zwei separate Ladenlokale ansässig waren, befindet sich nun eine Einheit mit zwei Räumen und insgesamt 25 Plätzen. „Das Raumgefühl steht bei uns an erster Stelle“, erläutert das sympathische Paar sein Konzept. „Wir wollen ein gemütlicher Wohlfühlort für unsere Gäste sein.“

Hohe Altbaudecken mit Stuck und Jugendstil-Kronleuchtern, olivgrün gestrichene Wände, Sitzbänke mit cognacfarbener Lederpolsterung, Holztische und Stühle aus den 1920er und 30er Jahren, behagliche Sessel neben Stehlampen in den Ecken – diese Nostalgiefaktoren

werden noch ergänzt durch alte Kaffeedosen und historische Reklameschilder.

Hingucker über dem Tresen ist eine alte italienische Autostrada-Laterne. In den Fächern von zwei

wandfüllenden Regalen finden sich zum Beispiel spezielle Seifen, Tassen, Vintage-Puzzles und -Poster sowie eine umfangreiche Papeterie-Auswahl. Es gibt einen Hochstuhl und Hunde sind auch innen will-

kommen. Ab dem Frühjahr soll eine Terrasse vor dem Haus entstehen, die entsprechenden beiden Stellplätze sind dafür bereits angemietet.

Zum Speiseangebot zählen vier Panini für je 8,90 Euro inklusive

Salatbeilage, etwa Caprese mit Pesto, Tomate, Mozzarella und Rucola. Ebenfalls 8,90 Euro kostet die hausgemachte Quiche mit Joghurt und Früchten liegt bei 5,90 Euro, ein Croissant mit Butter und Konfitüre bei 3,50 Euro. In der Kuchenvitrine stehen meistens sechs bis acht verschiedene Varianten zur Wahl, z. B. Zitronenkuchen (Stück 3,80 Euro) oder veganer Apfelkuchen (4,20 Euro).

Mit einer italienischen Siebträgermaschine von Rocket aus Mailand und der „Eselbohne“-Röstung von Piazza Venezia aus Bonn werden die Kaffeespezialitäten zubereitet (Espresso 2,20 Euro, Cappuccino 3,60 Euro, Latte Macchiato 4,20 Euro). Gezapft wird Birra Moretti (0,2l für 2,80 Euro), hausgemacht sind der Eistee aus Schwarztee und Zitrone und die Limonade aus Minze, Zitrone und Ingwer (0,4l für je 4,90 Euro).

Vom Königswinterer Weingut Pieper stammen die „Eselmilch“-Weine: Trachtriesling, Grauburgunder und Rosé für je 6,90



Die Gastgeber: Linnea Höpfner und Nicolas Schild mit Border Collie „Joule“ im neuen Kaufmannsladen Südstadt



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](https://ga.de/app/newsletter/appetit) ein.