



Bereitet diesmal eines seiner Lieblingsgerichte zu: Benedikt Frechen

FOTOS: FRANK HOMANN | BENEDIKT FRECHEN

Zu jeder Gelegenheit

VON BENEDIKT FRECHEN

Mit ihnen kann man eigentlich nichts falsch machen: Schmorgerichte passen einfach immer, zu jeder Jahreszeit, zu jeder Gelegenheit. Und sie sind jedermanns Lieblingspeise. Dazu gehöre natürlich auch ich. Ich mag das zarte Fleisch nach dem Schmoren, es lässt sich auch so vielseitig kombinieren. Diesmal habe ich ihm Lauchpüree und Pilze an die Seite gestellt. Ein weiterer Vorteil: Das Kalbshaxenfleisch kann man gut vorbereiten. So bringt man am Abend mit wenigen Handgriffen etwas Leckeres auf den Tisch.

Geschmortes Kalbshaxenfleisch, Lauchpüree und gebratene Pfifferlinge

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Kalbshaxen 2 Stück vom Metzger, nicht geschnitten, 300 g Kalbsknochen, 6 Stück Schalotten, 300 g Karotten, 300 g Staudensellerie, 1 TL Tomatenmark, 100 ml Portwein, 200 ml Rotwein, 2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 600 ml Kalbsfond, 600 g Pfifferlinge fein, Petersilie, 2 Stück Schalotten, 1 EL Butterschmalz, 350 g mehliges Kartoffeln, 20 g Butter, 100 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 300 g Lauch, Salz, 1 EL Sauerrahm

Zubereitung

Kalbshaxe: Die Haxen mit Salz und Pfeffer einreiben, in einem Bräter mit heißem Öl rundherum anbraten und herausnehmen. Die Knochen ebenfalls in diesem Bräter braun braten. Schalotten, Karotten und Sellerie Putzen, grob zerkleinern und im Bräter anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, Rosmarin und Thymian zugeben und mit dem Kalbsfond auffüllen.

Nun die Kalbshaxe mit der dicken Fleischseite nach oben in den Bräter legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 2,5 Stunden braten. Nach 1,5 Stunden die Haxe wen-

Passt immer, schmeckt immer: Benedikt Frechen vom Restaurant Anna Seibert liebt Schmorgerichte. Zum Fleisch von der Kalbshaxe kombiniert er diesmal Lauchpüree und Pfifferlinge

den und gegebenenfalls noch etwas Kalbsfond angießen.

Pfifferlinge: Die Pfifferlinge mit einem kleinen Messer sauber putzen. Mit etwas Butterschmalz und Schalottenwürfel in einer heißen Pfanne



Lässt sich gut vorbereiten: Geschmortes von der Kalbshaxe

anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen und etwas geschnittene Petersilie hinzugeben.

Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in etwas Salzwasser kochen, ab-



schütten und durch eine Kartoffelpresse drücken. In einem Topf Butter und Milch kurz erwärmen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig würzen und unter die Kartoffelmasse rühren.

Lauchpaste: Die grünen Enden des Lauchs in deine Streifen schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Den kalten Lauch gut ausdrücken, in eine Küchenmaschine geben und mit dem Sauerrahm zu einer glatten Masse Mixen.

Das Lauchpüree in gewünschter Menge unter das Kartoffelpüree geben. Sollte Paste übrigbleiben, können Sie diese für das nächste Mal einfrieren.

Kalbshaxen-Soße: Die fertige Kalbshaxe aus dem Bräter nehmen, vom Knochen lösen und portionieren. Den Fond passieren und in einem ausreichend großen Topf reduzieren lassen. Nach Wunsch kann die Soße etwas abgebunden werden.

Anrichten

Geben Sie einen Esslöffel Lauchpüree in die Mitte des Tellers und legen Sie dort eine Scheibe Kalbshaxenfleisch drauf. Gießen Sie etwas Kalbssoße an und verteilen dann die gebratenen Pfifferlinge auf dem Kalbsfleisch.

Info Benedikt Frechen ist Inhaber und Küchenchef im Anna Seibert in Rheinbach, anna-seibert.de

Frisch entdeckt

Die Rückkehr eines Klassikers

Bonn war noch Bundeshauptstadt, als Müslüm Balaban anno 1986 gleich vis-à-vis dem Bonner Opernhaus sein Restaurant Opera eröffnete. Der charismatische Gastronom sorgte mit ausgezeichneter Küche und seinen Qualitäten als Gastgeber dafür, dass das Lokal an der Kapuzinerstraße zu einem geschätzten Refugium nicht nur für Künstler aus Oper, Schauspiel und Gesang wurde. Auch zahlreiche Politiker, Diplomaten und Prominente jeglicher Couleur kehrten gern bei ihm ein.

Für Star-Tenor Plácido Domingo wurde das Opera während seines Gastspiels unter Intendant Giancarlo del Monaco gewissermaßen zum kulinarischen Wohnzimmer – vom Frühstück bis zum späten, sehr späten Dinner.

2014 benannte Balaban das Restaurant in „Bühne“ um. Nachdem er sich vor geraumer Zeit die Opera-Namensrechte sichern konnte, hat der heute 66-Jährige jene Bonner Gastro-Institution, die er seit 2013 gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Leena Barsuhn führt, wieder mit dem alten Namen Opera benannt.

Im Zuge dessen hat Balaban erneut rund 1000 gerahmte Erinnerungsfotos aus alten Opera-Zeiten aufgehängt – darunter natürlich auch die Bilder mit Domingo. Neu im Gastraum mit 200 Plätzen ist ein schwarzer Konzertflügel: Jeden Donnerstag ab 18.30 Uhr spielt ein Jazzpianist live. Unter dem Motto „Art Nights“ sollen demnächst auch Lesungen stattfinden. Die aufwendig begrünte Terrasse mit Hortensien, Olivenbäumen, Palmen, Zitronen- und Orangenbäu-

men fasst mehr als 200 Gäste. Dort sind auch Cocktail-Events geplant. Neben dem üppigen mediterranen Buffet mit bis zu 80 Komponenten bietet die Karte zum Beispiel Loup de Mer vom Grill mit Spinat und Rosmarinkartoffeln (20,50 Euro), Lammhaxe aus dem Ofen im Auberginenmantel mit Reis und Bulgur (19,50 Euro) sowie als Zwischengänge gewürfelte Kalbsleber mit Thymian und Pfefferlocken (11,50 Euro) oder Teigrollen mit Spinat und Schafskäse (wahlweise mit Lammfleisch) für jeweils 10,50 Euro.



Von der Bühne wieder zur Opera: Leena Barsuhn und Müslüm Balaban

Auf der Weinkarte finden sich elf offene Positionen (0,2l ab 5,50 Euro), etwa der Pinot Grigio von Collavini (Friaul) für 6,50 Euro sowie rund 80 Flaschenweine ab 21,50 Euro. Besondere Beachtung verdient die türkische Weinkarte von Kavaklidere, einem der größten und ältesten (seit 1929) Weingüter der Türkei. Tipp: Der Egeo Rosé (aus den Rebsorten Grenache, Cal Karasi und Syrah) für 26,50 Euro.

Info: Opera, Kapuzinerstr. 13, 53111 Bonn-Innenstadt (gegenüber der Oper), www.opera-bonn.de, Tel. (0228) 60 88 94 43. Täglich geöffnet 10-23h, bei Opernaufführungen bis 1h

Einmalig

und einzigartig ist jedes Kind. Und jedes Kind braucht eine ganz individuelle Unterstützung. Helfen Sie mit einer Spende. **Danke!**



2018/1

sos-kinderdoerfer.de

Nicht vergessen!

Anruf genügt und Ihre

Anzeige ist platziert:

☎ 0228/6688-333

General-Anzeiger
ga.de

Samstag/Sonntag, 28./29. August 2021

5

STUMMFILMKONZERT-REIHE

GROSSES KINO IM RHEINHOTEL.



©Birgit Meißner

Stephan Graf v. Bothmer spielt vier Stummfilmkonzerte im wieder zum Leben erawachten KASTANIENGARTEN im Rheinhotel Dreesen. Der Pianist und Komponist füllt Konzertsäle auf fünf Kontinenten mit spektakulären Konzerten, die er perfekt synchron zu den Filmen spielt.

01.09. Buster Keaton 13.10. Panzerkreuzer Potemkin

Einlass ab 18 Uhr. Beginn Vorstellung ab 20:30 Uhr.

Ticketpreis: 59 € p.P. inklusive Rheinischem Fingerfood Buffet und einem Glas Sekt, die Stummfilmkonzerte finden wetterunabhängig statt.

Wir bitten um Reservierung unter: 0228 8202-0

RHEINHOTEL Dreesen
BONN - BAD GODESBERG

Rheinhotel Dreesen GmbH
Rheinstraße 45-49 • 53179 Bonn - Bad Godesberg
Tel.: +49 228 8202-0 • Fax: +49 228 8202-153
E-Mail: info@rheinhoteldreesen.de • www.rheinhoteldreesen.de

OSCAR - eine Bereicherung der Bad Godesberger Innenstadt

Am 12. Juli neueröffnet mit aufregender Crossover-Küche und jetzt schon ein Highlight am Moltkeplatz: Das OSCAR in Bad Godesberg wertet die Innenstadt nicht nur auf, es bietet montags bis samstags von 10:00 Uhr kreatives Frühstück, ab 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr eine wöchentlich wechselnde Mittagkarte, Sushi und durchgehend eine pazifisch-angehauchte Speisekarte.



Der neue Hotspot in Bad Godesberg ist mit viel Liebe zum Detail binnen kürzester Zeit zum schicken Get-Together geworden - insbesondere der aufwendig neugestaltete Innen- wie auch Außenbereich lädt zum Verweilen mit besten Weinen prämierter Winzer und edlen Champagner ein. Mit dem OSCAR in Bad Godesberg wurde ein weiterer Meilenstein nach dem OSCAR in der Remise und dem OSCAR im APROPOS gelegt. Und die Reise ist noch nicht zu Ende: Drei weitere OSCAR-Konzepte werden im Jahr 2022 realisiert. Fest steht schon jetzt, dass die neuen OSCAR-Restaurants trotz unterschiedlicher Küchen eines gemeinsam haben werden: Den hohen Anspruch, Casual Fine Dining sowohl in die Gerichte, den Service als auch ins Interieur zu transportieren...

Reservierung unter:
www.oscar-badgodesberg.de

OSCAR in Bad Godesberg
Moltkeplatz 4, 53173 Bonn
Tel.: 0228-92395296

Montag bis Samstag 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag 15:00 Uhr bis 22:00 Uhr