

Frisch, leicht und mit cremigem Mittelpunkt: Benedikt Frechens Burrata auf Pastotto mit Rucola, Austernpilzen und Tomaten

VON BENEDIKT FRECHEN

Ein Sommergericht sollte immer leicht sein und einfach und schnell zuzubereiten, damit man nicht zu viel Zeit in der Küche verbringen muss. Das Pastotto mit Burrata erfüllt diese Voraussetzungen auf feine Art und Weise.

Das Pastotto sieht ein bisschen so aus wie Risotto, ist aber aus Pasta. In Italien sagt man auch Risi oder Risoni dazu. Diese Pasta wird auch so ähnlich zubereitet wie Risotto.

Für Leichtigkeit, Frische und Würze sorgen bei diesem Gericht Rucola, Tomaten und Austernpilze. Die Burrata bringt Cremigkeit ins Spiel. Burrata, das ist eine spezielle Form von Mozzarella, sie erinnert in ihrer



Form an ein Säckchen und ist innen cremiger.

Das Rezept ist für vier Personen gedacht. Für den großen Hunger lässt sich dazu auch noch Fisch reichen.

**Rucola-Pastotto mit Burrata, geschmolzenen Datterini-Tomaten, Austernpilzen, Pinienkern-Vinaigrette und Kräutern**

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten

Für das Pastotto: 1 Paket Riso-Pasta, 1,5 Liter Geflügelfond, 200 ml Weißwein, 4 Schalotten, 1 EL Butter, 100 g Parmesan gerieben

Für die Rucolapaste: 5 Bund Rucolasalat, 100 g Spinatsalat

Für die Vinaigrette: 100 g Pinienkerne, 60 ml Aceto Balsamico, 120 ml Rapsöl (es gibt tolle Öle, die hier in der Region gepresst werden), 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 1 EL grober Senf, 1 EL Agavendicksaft

Für die Burrata: 4 Stück Burrata (alternativ: Büffelmozzarella), 200 g Austernpilze, 12 Datterini-Tomaten (längliche Tomaten, ca. 1 Rispe), 1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Rapsöl

#### Zubereitung

4 Stück Schalotten in feine kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter farblos anschwitzen. Die Riso-Pasta hinzugeben und ganz kurz mit anschwitzen. Das Ganze mit



## Mit Leichtigkeit

Das passt zum Sommer: Benedikt Frechen vom Anna Seibert hat Pastotto mit Burrata zubereitet



Aus eigenem Anbau: Ben Frechen arbeitet gern mit frischen Kräutern

Weißwein ablöschen und kurz kochen lassen. Jetzt nach und nach den Geflügelfond hinzugeben und bei geschlossenem Deckel wie ein Risotto fertig kochen.

Für die Rucolapaste stellen Sie einen Topf mit Wasser auf, waschen Sie den Spinat und den Rucolasalat und blanchieren diese für 40 Sekunden in kochendem Wasser. Kühlen Sie anschließend den Salat-Spinatmix runter, am besten mit Eiswasser. Dann kommt der Mix in eine Küchenmaschine und wird dort mit dem feinen Messer zu einem schönen grünen Püree püriert.

Die Pinienkerne werden in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb angeröstet. Den Knoblauch und die Schalotte schneiden Sie in feine Würfelchen und schwitzen diese kurz in der Pfanne an. Für die Vinaigrette nehmen Sie am besten ein Einmachglas mit einem Schnappverschluss, geben den Balsamico, das Öl und den Agavendicksaft mit dem Knoblauch und den Schalotten hinein und schütteln alles kräftig durch. Die Pinienkerne hinzugeben, fertig ist die Vinaigrette.

Die Tomaten halbieren und in einer Auflaufform mit der Schnittfläche nach oben auflegen. Den

Backofen auf 120 Grad aufheizen. Öl, zerdrückten Knoblauch, Kräuter und etwas Meersalz auf die Tomaten geben und dies für 12 Minuten in den Ofen geben.

Die Austernpilze halbieren und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Auf einen Teller mit Küchenpapier geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Lassen Sie die Burrata 45 Minuten vor dem Anrichten bei Zimmertemperatur ruhen, damit sie nicht kühl-schränkalt ist. Geben Sie etwas Butter und einen Schuss Brühe in einen Topf und lassen Sie diese aufkochen. Dann das Pastotto hinzugeben und wie ein Risotto erhitzen. Parmesan und die Salatpaste hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Anrichten

Richten Sie das Pastotto in einem tiefen Teller an und setzen die Burrata in die Mitte. Die Tomaten und die Pilze drumherum verteilen, mit Kräutern garnieren und mit der Vinaigrette beträufeln.

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

## Ratgeber

**Mochi-Eis** In Japan werden Mochi traditionell zu Neujahr gegessen. In Deutschland entwickeln sich die Reisküchlein als eisgefüllte Variante zum Sommertrend. Doch die bunte Süßigkeit hat auch ihre Tücken.

Es ist farbenfroh, erfrischend und süß: Doch gerade für kleine Kinder kann die bunte Eiskreation mit Klebereisteig schwer zu kauen sein. Denn die Hülle der Süßigkeit, die in der traditionellen Variante ohne Eis zum japanischen Neujahrsfest gegessen wird, besteht üblicherweise aus Klebreismehl, Wasser und Zucker. Und hat deshalb auch eine weiche, teils gummiartige Konsistenz. Nicht ganz leicht zu essen also.

Um zu verhindern, dass zu große Stücke des Reisteigs verschluckt werden, raten Experten, kleinen Kindern das Mochi-Eis vor dem Essen zu schneiden. Und auch für alle anderen gilt: Gründlich kauen, damit die Leckerei nicht im Hals stecken bleibt.

Übrigens: Im Original ist Mochi-Eis vegan: Die Eisfüllung wird hier mit Kokosmilch zubereitet. Mittlerweile gibt es aber auch Kreationen mit Milch- oder Sahneeis. Die Reismehlhülle ist üblicherweise glutenfrei.

**Grillen** Maiskolben haben es vorgebracht: Auch Gemüse kann eine Karriere als Grillklassiker hinlegen. Doch damit muss der pflanzliche

Grillgenuss ja nicht enden. Pilze machen sich ebenfalls gut auf dem Rost - zum Beispiel in Scheiben geschnittene Kräuterseitlinge, Shiitake-Pilze in Kräuter-Knoblauch-Marinade und Austernpilze mit Zitronenmelisse. Sie liefern nicht nur eine gute Portion Eiweiß, sie schmecken gegrillt auch aromatisch.

Das Praktische am Grillen mit Gemüse: Reste können dabei lecker verwertet werden - und müssen nicht in der Tonne landen. Mit Gemüseresten von Paprika, Fenchel, Zwiebel, Süßkartoffel oder Zucchini lassen sich etwa bunte Spieße zubereiten. Experten raten die Zutaten dafür einfach in kleine Stücke zu schneiden und abwechselnd mit Hirtenkäse aufzuspießen. Danach in Marinade einlegen und von allen Seiten grillen.

Spargel kann ebenfalls gut gegrillt werden. Und aus Blumenkohl lässt sich einfach eine Grillspezialität im Backteig zubereiten. Dafür wird der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt und in einer Mischung aus Mehl, Wasser, Ei, Backpulver und Öl gewendet. Je nach Größe können die Backteigröschen dann auf Spieße gesteckt oder direkt auf den Rost gelegt werden. Lecker dazu: Barbecue-Sauce.

Wer verhindern will, dass beim Grillen kleine Gemüsestücke vom Rost in die die Glut rutschen, kann einen Grillkorb oder eine Grillpfanne aus Edelstahl verwenden. *tmn*

## Im Einkaufskorb: Stachelbeeren

Bald ist es soweit! Schon läuft bei dem Gedanken an Stachelbeerkuchen mit einer dicken Schicht Baiser obenauf das Wasser im Mund zusammen, denkt man an herrliche Sommersonntage im Garten und wie sich Säure und knisternde Süße auf der Zunge vermengen.

Allein, so einfach ist es nicht mit den Stachelbeeren. Mit Argusaugen muss man sie suchen, auf Wochenmärkten und in Supermärkten und zahlt einen starken Preis dafür, dass die Dinger eher sauer als zuckrig sind. Wahrscheinlich hat sie noch kaum jemand im Garten, und dann ist das Pflücken für den Verkauf mehr mühsam als ergiebig.

Aber wenn Stachelbeeren im Angebot sind, dann sollte man zuschlagen. Am besten bei den goldgelben und roten Sorten, die ganz feine Haare haben. Sie sind die saftigsten und süßesten. Das reinste Naschobst. Bestimmt schaffen sie es deshalb gar nicht erst auf den Kuchen.

Die grünen Sorten sind aber auch köstlich. Am besten im Topf auf dem Herd mit ein wenig Zucker oder Honig aufwallen lassen, leicht andicken und dann auf den Rührteig auf einem großen Blech streichen, bevor eine Haube schneeweißen Baisers alles abdeckt. Rein in den Ofen und Geduld bewahren. Die Stachelbeeren aller Farben, behaart und glatt, gehören zur Gattung der Ribes innerhalb der Familie der Stachelbeergewächse. Man findet sie in ganz Europa und darüber hinaus. In der Pfalz werden sie auch Druscheln genannt. Die Schweizer sagen Krausbeere oder Heckenbeere dazu. Sie haben jedenfalls Stacheln.

Ist man ihrer mal habhaft geworden, kann man größere Mengen auch gleich einfrieren. Und wer kein Süßschnabel ist, kombiniert sie vielleicht mal mit duftigen Kräutern auf der Focaccia oder fermentiert sie als Beilage zum Braten. *Inge Ahrens*



FOTO: STOCK ADORBE

## Frisch entdeckt

### Pastarotti im Tennisclub

Paolo Granatella ist in der Bonner Gastroszene ein bekannter und geschätzter Name. So führte der gebürtige Sizilianer etwa von 1994 bis 2014 in Duisdorf die Fattoria di Paolo und von 2014 bis 2020 das Pastarotti auf dem Brüser Berg. Jetzt haben Paolo und seine Frau Antje die (auch für Nichtmitglieder geöffnete) Gastronomie im Tennisclub Röttgen übernommen, gleichfalls unter dem Namen Pastarotti.

„Mediterrane Küche mit den typisch italienischen Klassikern in familiärer Atmosphäre“, bringt der sympathische Padrone das Konzept auf den Punkt. Der Innenraum mit dunklen Holzmöbeln und dunkelbraunen Lederpolstern zeigt stimmungsvolle italienische Bilder und Gemälde des Gastgeber-Ehepaars und zählt 30 Plätze. Weitere 30 Gäste finden auf der Hochterrasse Platz und haben über

die Tennisplätze hinweg einen Panorama-Blick ins Grüne.

Zu den Antipasti und Salaten gehören zum Beispiel das Pane condito (Hirtenbrot mit Oliven, Kapern, Sardellen und grobem Parmesan) für 5,50 Euro oder auch Insalata tacchino mit gebratenen Putenstreifen in Kräutersoße (11,50 Euro). Unter den Pastagerichten finden sich etwa die Penne mafiosi mit Spinat und Champignons in Gorgonzolasoße (9,50 Euro) sowie Spaghetti carciofi mit Artischocken in Brandy-Sahnesoße (10,50 Euro).

Neben den Pizza-Standards werden auch ausgefallene Varianten geboten: Pizza Contadina (mit Artischocken, Oliven, Champignons, Paprika und Zwiebeln), Pizza Biancaneve (mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Knoblauch) oder Pizza Quattro Caci mit vier Käsesorten (alle jeweils 9,50 Euro). Zu Paolos Empfehlungen gehören zurzeit die Pizza

Alsanzia mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Speck, Apfel, Granatapfel und Porree und die Pasta con polpettine al pomodoro (Pasta

mit Frikadellchen in kräftiger Tomatensoße), beide Gerichte für je 11,90 Euro. Gezapft wird Peters Kölsch (0,25l für zwei

Euro), aus der Flasche kommen Radeberger Pils (0,33l für 2,30 Euro), Schöffhofer Weizenbiere (0,5l je vier Euro) sowie die ita-

lienischen Biere Moretti, Peroni und bald auch Ichnusa (alle 0,33l je drei Euro).

Zu den offenen Weinen zählt der Regaleali Nero d'Avola von Conte Tasca d'Almerita aus Sizilien (0,2l für sieben Euro). Ferner stehen zehn Flaschenweine ab 21 Euro zur Wahl, etwa der Vermentino „Costamolino“ von Argiolas (Sardinien) für 24 Euro.

Außerdem plant Paolo Granatella Motto-Abende. An diesem Sonntag, 26. Juni, ist der Kölner Sportjournalist Stephan Klemm ab 17 Uhr zu Besuch im Pastarotti, um sein aktuelles Buch „Die Nacht von Sevilla ‚82 – Ein deutsch-französisches Fußball-drama“ vorzustellen, der Eintritt ist frei. Achtung: Vom 1. bis zum 10. Juli ist das Restaurant geschlossen. *Hagen Haas*

**Info:** Pastarotti im Tennisclub Röttgen, Am Katzenlochbach 15, 53125 Bonn-Röttgen, Tel. (0172) 291 5000. Geöffnet Di-Sa 17-22h, So 12-22h (warme Küche bis 21.30h). Mo Ruhetag



Serviert italienische Klassiker im Tennisclub Röttgen: Paolo Granatella in seinem neuen Pastarotti

FOTO: HORST MÜLLER