



Herzhaft: Benedikt Frechen hat die Ravioli mit geschmortem Rehfleisch gefüllt und auf Rosenkohl angerichtet

Geschmort, geknetet, gefüllt

VON BENEDIKT FRECHEN (TEXT)
UND BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Gerade bei diesem kalten und nassen Wetter braucht es etwas Herzhaftes, etwas, das für Wärme sorgt – allein schon, wenn man nur daran denkt. Und genau dafür eignet sich dieses Rezept. Viele verbinden den Geschmack von Wild und Rosenkohl mit dieser Jahreszeit. Es ist ein typisches, beliebtes Wintergericht, hier nur etwas raffinierter zubereitet.

Die Ravioli vom Reh passen als Vorspeise, oder man macht ein paar mehr davon und genießt sie als Hauptspeise.

Ravioli mit geschmortem vom Reh, Rosenkohlblättchen, Kartoffelkrusteln, Jus

Rezept für 4 Personen

Zutaten für die Rehkeule

1 Rehkeule, 1 Stangensellerie gewürfelt, 3 Karotten gewürfelt, 4 Zwiebeln gewürfelt, 1 Knoblauchzehe angedrückt, 2 EL Tomatenmark, 300 ml Portwein, 500 ml Rotwein, 1,5 l Brühe, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 1 EL Pfefferkörner schwarz, 5 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Meersalz, 1 Kartoffel gerieben, 100 g Butterwürfel

Zubereitung

Rehkeule rundherum salzen und

Ein typisches Wintergericht, nur ist es diesmal raffinierter zubereitet: Benedikt Frechen vom Anna Seibert verpackt Geschmortes vom Reh in Ravioli



pfeffern und in einem großen Topf oder Bräter von allen Seiten schön anbraten.

Das Gemüse und den Knoblauch mitbraten. Anschließend das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.

Den Bräter vom Herd nehmen und mit etwa einem Viertel Port sowie Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen.

Beim vierten Mal mit der Brühe auffüllen, bis die Keule knapp bedeckt ist. Anschließend Kräuter, Gewürze, Meersalz und geriebene Kartoffelzugabe und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze circa 2-3 Stunden schmoren.

Wenn die Keule fertig geschmort ist, die Soße abpassieren, aufkochen lassen, nochmals abschmecken und mit Butterwürfeln verfeinern.

Zutaten für den Ravioliteig

250 g gekochte Kartoffeln, 500 g Weizenmehl, Salz, Ei zum Bestreichen, Weizenmehl zum Verarbeiten

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und mit dem Mehl und etwas Salz in eine Küchenmaschine geben. Mit dem Knetaken zu einem glatten Teig verkneten. Nach und nach etwas Wasser zugeben, bis der Teig glatt und kompakt ist.



Der Küchenchef darf auch mal hinter die Theke: Benedikt Frechen vom Restaurant Anna Seibert in Rheinbach

Mit der Hand nochmals nachkneten, in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zutaten für die Kartoffelkrusteln

2 festkochende Kartoffeln, Pflanzenöl zum Frittieren, Salz

Zubereitung Ravioli

Die geschmorte Rehkeule in feine Würfel schneiden und mit etwas Jus, fein gehacktem Rosmarin und Meersalz zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten.

Den Kartoffelteig mit einem Nudelholz zu einem glatten Teig

ausrollen und mit Hilfe eines Glases Kreise ausstechen. Für eine Vorspeise benötigen Sie 2 Ravioli pro Person, für einen Hauptgang 4-5.

Die rund ausgestochenen Teiglinge mit Ei bestreichen und die Reh-Masse in die Mitte geben. Zu Halbmonden zusammenklappen und mit einer Gabel am oberen Rand andrücken.

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Ravioli circa eine Minute gar ziehen lassen und herausnehmen.

Wenn man möchte, kann man die Ravioli nochmals in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.

Zubereitung Kartoffelkrusteln

Die Kartoffeln schälen, grob zerschneiden und mit Wasser bedeckt in einer Küchenmaschine zerkleinern. In ein Sieb geben, unter lauwarmem Wasser abspülen und in einem Tuch sehr gut trocknen.

Die Kartoffelmasse in Öl ausfrittieren, dabei ständig mit einem Schneebesen vorsichtig durchrühren, damit die Kartoffel nicht zusammenklebt. Durch ein Küchensieb passieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Zutaten Rosenkohl

500 g Rosenkohl, 1 EL Schnittlauch fein geschnitten, 1 TL Walnussöl, 1 EL Butter, Meersalz

Zubereitung

Den Rosenkohl vom Strunk befreien und die einzelnen Blättchen abzupfen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosenkohlblätter hinzugeben und kurz erhitzen. Mit Meersalz und Walnussöl abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.

Anrichten

Den Rosenkohl in der Mitte des Tellers zu einem Bett anrichten, Ravioli daraufsetzen, etwas Jus angeben und mit den Kartoffelkrusteln bestreuen.

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

Frisch entdeckt

Neustart im Luther's

Die Nacht vom 14. auf den 15. Juli 2021 hatte auch für Gastronom Klaus Feuser und sein Team in Bad Neuenahr verheerende Folgen. Die Flut zerstörte das „Luther's Wein & Kulinarik“, gleich neben der Martin-Luther-Kirche und direkt an der Ahr gelegen, bis auf die Grundmauern. Im Februar dieses Jahres begann der Wiederaufbau des Weinrestaurants.

Alles neu: Elektro-, Gas-, Wasser- und Abwasserleitungen, Decken, Küche. Letztere wurde um zwölf Quadratmeter vergrößert, weil die benachbarte Sakristei hinzugenommen werden konnte. „Dadurch sind wir in der Lage, unseren Kuchen hier vor Ort zu backen“, erklärt Gastgeber Feuser, der das Luther's seit Oktober 2009 leitet.

Die Inneneinrichtung beschreibt er als „vorher gediegen-elegant, jetzt modern-lässig. Man kann einfach auf ein Glas Wein zu uns kommen und muss nicht zwangsläufig auch essen.“ Der neue Gastraum (42 Plätze) besticht durch helles Eichenholz-Parkett, Hochbänke und Stühle mit cognacfarbenen Polstern, schwarz-goldene Designerlampen aus Italien und olivgrüne Tischplatten mit abgerundeter Schweizer Kante. Die Akustikdecke sorgt für



Wiedereröffnung nach der Flut: Gastgeber Klaus Feuser und Mitarbeiterin Claudia Dolon-Rick im Luther's Wein & Kulinarik in Bad Neuenahr

FOTO: GAUSMANN

eine entspannte Atmosphäre, ein Gaskamin sowie eine Fußbodenheizung schaffen Behaglichkeit.

Im Februar 2023 soll die Terrasse mit 46 Plätzen vor dem Haus in Betrieb genommen werden – bis dahin soll der neue Boden aus regionaler Grauwacke verlegt sein und eine Glasfront vor Wind schützen.

Zwischen 10 und 12 Uhr werden Snacks ab 5,20 Euro angeboten,

etwa Bagel mit Frischkäse, Graved Lachs, Rucola und getrockneten Tomaten (6,90 Euro). Die eigentliche Speisekarte offeriert zum Beispiel Kürbissuppe mit Lachs (8,90 Euro), Flammkuchen mediterran mit Ziegenkäse, Knoblauch, Oliven und Tomaten (13,80 Euro), gebratene Flönz (Blutwurst) mit Jakobsmuschel und Apfel-Sellerie-Chutney (16,80 Euro), Rinderfilet-Steak mit Gemüse

und Kartoffelgratin (34,50 Euro), Kalbsleber-Apfel-Zimt-Ragout mit Kartoffelpüree (21,50 Euro) sowie als Dessert ein warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern (8,90 Euro).

Nachmittags stehen acht verschiedene Kuchen (Stück je 4,20 Euro) zur Wahl, etwa Sacher-Torte oder Nougat-Nuss-Kuchen. Montags bis freitags (11.30-14h) gibt es einen wöchentlich wechselnden Business Lunch aus drei Gängen für 17,80 Euro.

Die Weinkarte im Luther's umfasst die stattliche Anzahl von 31 offenen Positionen (0,2l) ab 6,80 Euro, etwa Blanc de Noir vom Weingut Burggarten (Heppingen) für 7,20 Euro oder Marienthaler Frühburgunder vom Weingut Sermann (Altenahr) für 9,80 Euro. Hinzu kommen 49 Flaschenweine ab 22 Euro, etwa der J. J. Adeneuer No. 1 Spätburgunder (Ahrweiler) für 52 Euro oder Dernauer Schieferlay Ritter Spätburgunder von Sermann für 36 Euro. Als Apéritif empfiehlt Feuser Weinbergpfirsich-Likör mit Blanc-de-Noir-Sekt (8,20 Euro). **Hagen Haas**

Info: Luther's Wein & Kulinarik, Telegrafenstr. 37, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, www.luthers-weinrestaurant.de, Tel. (0 26 41) 9 11 50 09. Geöffnet täglich ab 10h (Küche bis 21.30h), kein Ruhetag

Im Einkaufswagen: Miso

Miso besteht aus Getreide und Salz. Das kann Gerste sein, Reis, und oft besteht es zu großen Teilen aus Sojabohnen. Damit eine Misopaste daraus werden kann, müssen die gedämpften Bestandteile erst vergoren werden. Das geschieht, indem man ihnen Schimmelpilze zufügt.

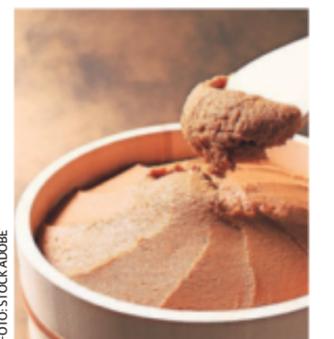
Miso kommt ursprünglich aus China, wurde aber in der japanischen Küche populär und ist längst auch in unseren Küchen angekommen.

Miso kann rot sein oder hell, dunkelbraun, scharf oder süß, je nach den diversen Zutaten, die die Köchinnen und Köche dabei eingeplant haben. Hanf, Bohnen, Buchweizen oder Mais können verarbeitet werden. Am Ende hat man eine würzige feuchte Creme, die in einem japanischen Haushalt selbstredend immer aus der eigenen Küche kommt.

Misopaste passt zu sehr vielen Gerichten. Nicht nur als Essenz in der Misosuppe, die bestimmt jeder schon mal gegessen hat. Auch auf auf halbierte Auberginen gestrichen und dann im Backofen geröstet schmeckt alles einzigartig süß und ein wenig scharf, je nach Art der Paste.

Ob nun rot, gelb, weiß, braun oder schwarz wie aus Sojabohnen gemacht, am besten, man nimmt für den Anfang eine helle Version. Das Shiro Miso aus Reis und Sojabohnen gibt es auch bei uns. Es passt zu vielen Gerichten.

Schlag nach bei Ottolenghi. Der hat doch fast alle begeisterten Köchinnen und Köche auf eine schier



Tausendsassa in der Küche: Misopaste schmeckt als Suppe ebenso wie als Würzpaste für Gemüse

endlose Reise durch die Welt der Aromen mitgenommen. Miso gehört dazu. Miso schmeckt gut und soll außerdem noch furchtbar gesund sein. **Inge Ahrens**

FOTO: STOCKADOBÉ