Fast wie von Oma

Ein Klassiker ganz zeitgemäß: Medaillons mit Schupfnudeln und Wirsing

Benedikt Frechen vom Restaurant Anna Seibert hat das Rezept aus seiner Kindheit für Hirschrückenmedaillons mit Wirsing und Schupfnudeln zeitgemäß aufgearbeitet

VON BENEDIKT FRECHEN & BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Anna Seibert heißt unser Lokal, benannt nach meiner Großmutter. Und dieses Gericht erinnert mich immer an sie: Wirsing und Schupfnudeln gab es früher schon immer bei Oma, damals allerdings mit geschmortem Rind, da Wild einfach zu teuer war. Das Rezept haben wir zeitgemäß angepasst und als Ergänzung haben wir es mit Selleriepüree verfeinert.

Man kann dieses Rezept übrigens auch vegetarisch anwenden, dann einfach das Fleisch weglassen und das Selleriepüree als Soße verwenden.

Hirschrückenmedaillons. Selleriepüree. Wirsing. Mohnschupfnudeln. Jus

Zutaten für die Hirschrückenmedaillons und die Soße
1 Stück Hirschrücken, 2 Stück Möhren, 1/4 Stück Sellerie, 1 Stange Lauch, 2 Stück Zwiebel, 1EL Tomatenmark, 1 Liter Merlot, 4 Stück Wacholderbeeren, 1 Blatt Lorbeer, 1 Liter Rinderfond

Zubereitung
Hirschrücken putzten und von den Silberhäutchen befreien. Nun in etwa 8 bis 10 Medaillons portionieren und zur Seite stellen.
Für die Soße die Putzabschnitte vom Hirsch in einem Topf zusammen mit dem gewürfelten Gemüse scharf anbraten. Wenn alles schön Farbe bekommen hat und sich am Topfboden eine Kruste zu bilden beginnt, kommt das Tomatenmark hinzu. Das Tomatenmark gut einrühren und kurz mit anrösten. Die Gewürze hinzu und mit dem Rotwein 4 Mal ablöschen. Mit dem Fond aufgießen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Die Soße abpassieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit kalter Butter abbinden.

Zutaten Selleriepüree
3/4 Kopf Selleriekopf (das 1/4 haben wir bereits für die Soße benutzt), 1 Liter Sahne, 1 Liter Gemüsebrühe, 1 EL Crème fraîche, Salz

Zubereitung
Sellerie Schälen und in grobe Würfel schneiden. In einen Topf geben und mit der Brühe und der Sahne bedeckt weich garen. Dann den Sellerie abtropfen lassen und in einer Küchenmaschine zu einem feinen Püree pürieren. Mit Salz und Crème fraîche abschmecken.

Wirsing
1 Kopf Wirsing in feine Streifen geschnitten, 3 EL Kartoffelpüree, 1 EL Petersilienpüree, 1 EL Crème fraîche

Ganz einfach: Das Selleriepüree mit zwei Löffeln zur Nocke formen

Erinnert sich bei dem Gericht an seine Oma: Benedikt Frechen

Zubereitung
Für das Petersilienpüree die Petersilie kurz blanchieren, gut ausdrücken und mit etwas kalter Brühe in einem Mixer (ein Stabmixer geht auch) zu einer glatten Matte mixen.
Den Wirsing in feine Streifen schneiden und ebenfalls kurz blanchieren. Das Kartoffelpüree in einem Topf erhitzten, den warmen Wirsing hinzugeben und auch das Petersilienpüree hinzufügen. Mit der Crème fraîche das Ganze zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die Kartoffelmasse sollte sich leicht um den Wirsing legen.

Mohnschupfnudeln
100 g Mehl, 1 Dotter Eigelb, 50 g Butter, 500 g mehlige Kartoffeln, 50 g Weizenstärke, 1 TL Mohn

Zubereitung
Kartoffeln mit der Schale kochen, kurz ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Stärke, Salz, Butter, Dotter und Mohn zu einer glatten Masse verkneten.
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und mit der leicht gekrümmten Handinnenfläche zu Schupfnudeln Formen.
Die Schupfnudeln in leicht gesalzenes kochendes Wasser legen, vorsichtig umrühren und schwach köcheln lassen bis sie an die Oberfläche schwimmen. Nudeln erkalten lassen und mit Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.

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

Buchtipp

Tanja Grandits' Kochbuch „Tanja vegetarisch" behält man ein Leben lang. Es enthält lauter Lieblingsrezepte, die auch den Gästen schmecken. Nun ist ein weiterer Band erschienen. „Einfach Tanja", auch der hat das Zeug zum Bestseller.

Es heißt, die Rezepte seien in der privaten Küche der weit über die Schweizer Grenzen hinaus bekannten Köchin entstanden, wo sie für sich, ihre Teenager-Tochter und deren Freunde kocht. Spätestens deren Generation verzichtet schon meistens auf Fleisch, und da ist Tanja Grandits eine Meisterin der Einfälle und Kompositionen.

Mal schauen, was die „Gemüseküche zum Teilen und Genießen" bietet. Das Rüblicurry mit Anis und Aprikosen, das wär doch was für kalte Füße und kratzende Hälse. Rüblis sind übrigens Möhrchen. Vorweg schmeckt ein Zucchini-Feta-Salat mit Thymian und Haselnüssen. Auch die Kichererbsensuppe mit Sesamjoghurt klingt toll, oder die Schmelzkartoffeln mit Salbei aus dem Ofen. Man kann aber auch Brote backen mit Tanja: Buns, die kleinen weichen Brötchen und Taralli, die süditalienischen Cracker mit dem Loch in der Mitte und einige außergewöhnliche Kuchen und Nachspeisen.

Und man wird immer wieder was lernen, denn Tanja Grandits Rezepte stimmen auf den Punkt. Sie sind im besten Sinne simpel, einleuchtend einfach und verschaffen auch vorher gänzlich unbekannte Geschmackserlebnisse. Ideal für küchenaffine Vegetarier. *Inge Ahrens*

Tanja Grandits: Einfach Tanja, AT-Verlag, 320 S., 42 Euro

Weinquiz

Das Weinquiz ist zurück – allerdings in einer etwas Form als früher: „Eine Frage, eine Flasche". Diesmal geht es ausschließlich um deutschen Wein – bei den Fragen sowie bei der Flasche, die es jede Woche zu gewinnen gibt. Und noch eine Neuerung: Das Weinquiz wird nur über den wöchentlich erscheinenden Newsletter „Bonn Appetit" ausgespielt.

Quizfragen und Gewinn werden in Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) zusammengestellt. Bei den Fragen geht es einmal quer durch das Weinwissen: zum Beispiel über Rebsorten, Anbaugebiete, Geschichtliches oder Weingesetze. Man hat dann die Wahl zwischen drei Antworten, nur eine davon ist richtig. Zwischen den richtigen Einsendungen wird eine Flasche deutschen Weins verlost. Alle Infos, wie Sie „Bonn Appetit" abonnieren können, finden Sie im Anhang. *mac*

Um beim Weinquiz mitzuspielen, abonnieren Sie gratis unseren jeweils donnerstags erscheinenden Newsletter „Bonn Appetit". Der QR-Code, den Sie mit 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 ein.

Frisch entdeckt

Indien in Kessenich

Im Sommer 2014 hatten Inhaberin Baljinder Singh Jossan und ihr Ehemann Jaswinder Kaur Jossan ihr Restaurant Namaste India in Ippendorf eröffnet. Jetzt ist der Familienbetrieb nach Kessenich an den Karthäuserplatz umgezogen, wo früher das Bandoneon ansässig war.

Nach sechs Monaten Sanierung und neuer Einrichtung ist das alte Speiselokal nur noch im Eingangsbereich wiederzuerkennen – statt rustikaler Tapas-Atmosphäre dominiert nun indische Deko-Folklore. Wände und Decken sind mit Ornament-Gittern vertäfelt, hinzu kommen große, farbenfrohe Wandbilder mit traditionellen indischen Motiven, ein wechselndes indirektes Lichtdesign, graue und weinrote Polstersessel und als Besonderheit im Gastraum ein schmucker Pavillon, auf dessen Umrandung metallene Elefanten stehen. Der Innenraum verfügt über 70 Plätze, die Terrasse bietet 30 Gästen Platz.

Die Küche hat als Schwerpunkt nordindische Spezialitäten. Unter den Vorspeisen befindet sich etwa Scholle Chat (Kichererbsen mit Lauch, Zwiebeln und frischen Tomaten) für 5,90 Euro. Zu den Hauptgerichten gehören Namaste Chicken Tandoor (halbes mariniertes Hühnchen in Joghurt, Ingwer, Zwiebeln, Essig, im Tandoor-Ofen gebraten) für 16,90 Euro und Lamm Special (Curry mit zarten Lammstücken und Gemüse gekocht, dazu Kokosnuss und Cashewkerne) für 18,50 Euro. Ein Beispiel für die vegetarischen Speisen ist Palek Paneer (Spinat mit hausgemachtem Käse) für 13,50 Euro.

FOTO: HORST MÜLLER

Umzug von Ippendorf nach Kessenich: Jaswinder Kaur Jossan (links) im Restaurant Namaste India mit Koch Bhandari

Als Nachtisch empfiehlt Jaswinder Kaur Jossan das Eiskrem-Dessert Falooda (5,90 Euro).

Montags bis freitags (11.30 bis 14.30 Uhr) wird zusätzlich ein wechselnder Mittagstisch für 11,90 Euro angeboten, außerdem montags und mittwochs ab 17.30 Uhr ein Buffet für 19,90 Euro.

Fassbiere sind Sion Kölsch (0,2 l für 2,30 Euro) und Warsteiner Pils (0,3 l für 2,80 Euro). Aus der Flasche kommen die Weizenbiere von König Ludwig (0,5 l je 4,20 Euro) sowie die indischen Biere Cobra, Namaste und King Fisher (0,33 l je 3,50 Euro).

Die Weinauswahl umfasst neun offene Positionen (0,2 l ab 5,90 Euro) und 14 Flaschenweine ab 21,50 Euro. Die Lassis beschränken sich auf drei Varianten (jeweils 0,3 l): Mango 3,50 Euro, Chocolat-Mango 4,50 Euro und Erdbeer 4,90 Euro. *Hagen Haas*

Info: Namaste India, Karthäuserplatz 15, 53129 Bonn-Kessenich, www.namaste-food.com, Tel. (0228) 28 05 28 10. Geöffnet Mo, Mi-Fr 11-14.30h und 17-23h, Sa 17-23h, sonn- und feiertags 12-23h. Di Ruhetag

Im Einkaufskorb: Fondue

Ob nun Gruyère, Vacherin, Appenzeller oder Emmentaler, es eignen sich viele Käse, um ein leckeres Fondue anzurichten. Längst hat der flüssige Käse die Westalpen verlassen. Seit Jahren ist es wacker dabei, unseren Weihnachtsklassiker Würstchen und Kartoffelsalat am Heiligen Abend zu verdrängen und auch an Silvester steht es ganz oben auf dem Speiseplan. Auf jeden Fall ist es fester Bestandteil gemütlicher Winterabende im kleinen Kreis auch bei uns.

Wenn schon kein Lagerfeuer, dann eben ein Käsefondue. Ursprünglich kommt es aus den französischen Alpen, aus Savoyen, dem Aostatal und aus dem Piemont. Weißwein, Kirschwasser, Knoblauch, Zitronensaft, Pfeffer und Muskat werden den Käsen beigemengt.

Die Schweizer machen daraus eine eigene Philosophie. Je nachdem, wo sie wohnen, werden auf jeden Fall nur regionale Käse verwendet. Das sind viel zu viele schmackhafte, um sie hier alle aufzuschreiben. Wer will, nimmt einen kräftigen Gouda. Man muss ein wenig experimentieren. Oder man geht gleich in den Supermarkt, da gibt es diverse Fertigprodukte fertig geriebener Käse, die prima schmecken und dann in einem Caquelon aus Steingut, Keramik oder Gusseisen vielleicht noch mit Tomaten und Kräutern verfeinert werden.

Experimentierfreudige verwenden statt Wein Champagner, Bier oder Whisky. Nicht-Alkohol-Trinkende greifen zu Saft und Gemüsebrühe. Jetzt nur noch den Topf auf das Rechaud setzen und alles mit Gefühl zum Schmelzen bringen. Brotstückchen oder wahlweise kleine feste Kartoffeln in Schale aufpieksen und langsam durch die Masse ziehen.

Zum Käsegenuss werden Gürkchen, Silberzwiebeln oder luftgetrockneter Schinken gereicht. Ist der Topf leer, bleibt noch die gebräunte Haut auf Topfboden, Croûton genannt. Um den kann es schon mal ein kleines Gefecht mit den Fonduegabeln geben. *Inge Ahrens*

FOTO: STOCK ADOBE

Ein Klassiker: Beim Fondue werden Brotstückchen in Käse getaucht