

So leicht und frisch wie der Frühling: Benedikt Frechen vom Restaurant Anna Seibert in Rheinbach bereitet Tortelli mit Gemüse-Ricottafüllung und Kerbelschaumsoße zu



Es geht auch ohne Fleisch: Tortelli mit Gemüse-Ricottafüllung und Kerbelschaumsoße.

## Freude an der Herausforderung

Es bereitet mir sehr viel Freude, vegetarisch zu kochen. Es ist immer auch eine Herausforderung, aber eine, die sehr viel Spaß macht, aus Gemüse ein aromatisches Essen zuzubereiten. Bei diesem Gericht verpacken wir das Gemüse sozusagen in dünne Nudelblättern und servieren es mit einer aromatischen Kerbelsauce.

### Rezept für Tortelli mit Gemüse-Ricottafüllung und Kerbelschaumsoße

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten für den Pastateig

500 g Semola (Hartweizenmehl), 300 g Mehl 00, 8 Eier Größe L

#### Zubereitung

Mehl und Semola vermengen, in der Mitte eine Vertiefung bestellen und die Eier hineingeben. Nun vorsichtig einen Teig daraus kneten. Wichtig ist, dass der Teig sehr gut und lange geknetet wird, damit alle Zutaten sich optimal verteilen und verbinden. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und über Nacht in den Kühlschrank legen.



Kocht auch gern vegetarisch: Ben Frechen vom Anna Seibert



Ca. 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur liegen lassen.

#### Zutaten Gemüse-Ricottafüllung

1 Stück Zucchini, 1 Stück Aubergine, 1 Stück rote Paprika, 1 Stück Fenchel, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 200 g Ricotta, 100 ml Olivenöl, etwas grobes Salz

#### Zubereitung

Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dass Gemüse darauf verteilen und mit Olivenöl und Salz vermengen. Bei 160 Grad Hitze ca. 20-25 Minuten weich garen.

Rosmarin und Thymian fein hacken und zur Seite stellen.

Den Ricotta in ein Küchentuch geben und die Molke vorsichtig ausdrücken. Das abgekühlte Gemüse in einem Küchenmixer fein pürieren, die Kräuter hinzugeben und unter die Ricotta-Masse heben. Die Füllung mit Salz und Pfeffer nachschmecken und in einen Spritzbeutel geben.

#### Zutaten Kerbelschaumsoße

2 Stück Kartoffeln, 200 g Lauch (das Weiße), 200 g Knollensellerie, 600 ml feinherben Weißwein, 150 ml Noilly Prat, 1 Liter Gemüsebrühe, 1 Liter Sahne, 200 g Crème fraîche, 4 Stück Wacholderbeeren, 1 Stück Lorbeer, 1 Bund Kerbel, 1 Hand Spinatblätter, 150 g weiche Butter

#### Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit dem anderen Gemüse in Würfel schneiden. Einen Topf erhitzen und das geschnittene Gemüse darin andünsten. Die Kartoffeln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Nun den Noilly Prat, die Brühe und die Gewürze hinzugeben und ungefähr auf die Hälfte einduzieren lassen. Die Gewürze hinausnehmen, die Sahne und die Crème fraîche hinzugeben und köcheln lassen.

Den Kerbel grob schneiden und mit den Spinatblättern zusammen blanchieren.

Die Soße in einem Küchenmixer fein mixen und durch ein Sieb passieren. Die passierte Soße wieder



Angerichtet auf den Tortelli: In Butter angebratene Morcheln

zurück in den Mixer geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter, den blanchierten Kerbel und Spinat hinzugeben und 1 Minuten stark aufmixen. Das Ganze in einen neuen Topf passieren und warm stellen.

#### Zubereitung Tortelli

Den Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Ausstechring (alternativ geht auch ein Glas) Kreise mit ca. 12 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung in die Mitte der Pastaplatte aufspritzen und mit den Fingern zu einem Halbmond formen.

Die Seiten nochmals gut andrücken und mit beiden Händen die beiden Ecken zu einem Tortelli drehen.

In ausreichend kochendem, gut gesalzenem Wasser ca. 6 Minuten kochen.

#### Zutaten Morcheln

20 g Morcheln pro Person

#### Zubereitung

Den Stiel der Morcheln nur etwas abschneiden, die Pilze mit einem Pinsel abbürsten.

Die Morcheln halbieren und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Auf ein Küchenpapier legen und mit grobem Salz würzen.

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

## Frisch entdeckt

### Neues Leben im Pavillon

Durch die verheerende Flut an der Ahr im Juli 2021 verlor das Gasttronomen-Ehepaar Regina und Stephan Sieger zwei Lokale, fünf Fahrzeuge und ihre private Wohnung. In Bonn wagten die Eltern einer elfjährigen Tochter einen Neuanfang und eröffneten im Januar 2023 einen Kiosk in der Hälfte eines Pavillons aus den 1950er Jahren, gelegen auf der Ortsgrenze zwischen Lengsdorf und Duisdorf. In der anderen Hälfte des Pavillons war bis vor kurzem noch ein Friseursalon untergebracht. Als dieser auszog, übernahmen die Sieger den kompletten Pavillon, entfernten die Trennwand und bauten ihren Kiosk zu einem gemütlichen Café samt Imbiss mit Tischbedienung aus. Die Eröffnung des neuen „Siegers Kiosk Café“ wurde am 8. April gefeiert.

In der Kiosk-Hälfte beeindruckt ein alter, mehrteiliger Apothekenschrank samt passendem Tresen aus einer Stuttgarter Apotheke von 1938, während im Café-Bereich (30 Plätze) Vintage-Möbel wie Polstersessel und Sofa aus den 50er Jahren kombiniert sind mit kernigem Industrial-Mobiliar (schwarze Metallstühle und rustikale Holztische). Blickfang ist die dicke Mittelsäule des Pavillons, die nun von einer Blumentapete verziert wird. Apropos Blick: Durch die Rundum-Fensterfront ist der Gastraum hell und man bekommt immer etwas vom Treiben auf der

Straße zu sehen. Auf der Terrasse finden weitere 30 Gäste Platz.

Die Speisekarte bietet im Abschnitt „Imbiss“ etwa die Klassiker Currywurst mit Pommes (7,90 Euro) oder Schaschlik Pommes (neun Euro), unter den „Loaded Fries“ z. B. Fritten mit Trüffelmayo und Parmesan (7,50 Euro), zu den Wraps gehört die Variante „Caesar“ mit Hähnchenbrust, Parmesan und Caesar Dressing (6,50 Euro) und unter den herzhaften Crêpes befindet sich das Modell mit Spinat, Käse und Spiegelei (6,50 Euro). Übrigens stehen nicht weniger als zwölf Soßen zur Wahl, darunter Sweet Chilimayo oder die belgische Andalouse Soße aus geräucherter Paprika und Tomate.

Die Getränkekarte offeriert Cappuccino (3,20 Euro), frischen Minztee (3,60 Euro), drei hausgemachte Limonaden (0,35l je 3,60 Euro), etwa Rhabarber-Ingwer, vier hausgemachte Smoothies (0,35l je 4,80 Euro) wie die Variante „Grün“ aus Spinat, Kiwi, Minze und Apfel. Für die nahe Zukunft planen Regina (40) und Stephan (43) Sieger in ihrem sympathischen Gastro-Konzept im Pavillon auch Tastings und Kleinkunst-Abende. *Hagen Haas*

**Info:** Siegers Kiosk Café, Im Feldpütz 3 (Ecke Schieffelingweg), 53123 Bonn, Tel. (0228) 44 62 33 18. Geöffnet Mo-Fr 11-20h, So 17-20h. Sa Ruhetag (außer bei Veranstaltungen oder geschlossenen Gesellschaften)



Regina und Stephan Sieger vor dem „Siegers Kiosk Café“ im Stil der 50er Jahre zwischen Lengsdorf und Duisdorf

## Ratgeber

**Käserinde** Für manche Käsefans ist die Kruste am Rand das Geschmacks-Highlight. Aber es gibt auch Sorten, deren Rinde nicht zum Verzehr geeignet ist.

■ **Hartkäse** wie etwa Bergkäse: Beim Reifungsprozess werden Käselaipe unterschiedlich lange in Salzlake getaucht. Dadurch wird dem Käse an der Oberfläche Wasser entzogen, sodass eine feste Randschicht entsteht. Diese Kruste trägt durch ihre Aromen auch zum Geschmack bei.

■ **Camembert, Brie** und Blauschimmelkäse: Die weiche Rinde besteht aus essbarem Edelschimmel.

■ **Limburger und Munsterkäse:** Die Rinde wird mit besonderen Bakterienkulturen behandelt, sodass auf der Rinde eine rote Schmiere entsteht. Solche Rinden tragen zur Aromabildung bei und können mitgegessen werden.

■ **Hart-, Schnitt- und halbfester Schnittkäse:** Diese Käsesorten dürfen oberflächlich mit Natamycin (E 235) behandelt werden, um den Käse vor Schimmelpilzen zu schützen. Ein Beispiel dafür ist Raclettekäse. Nach Aussagen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bestehen beim Verzehr aber keine Bedenken.

■ **Feste und halbfeste Sorten** wie Gouda, Leerdammer und Edamer: Sie werden oft mit Wachs, Paraffin oder Kunststoff überzogen, um sie vor Austrocknung und unerwünschter Schimmelbildung zu schützen. Diese künstliche Rinde ist nicht genießbar. *tmm*

## Buchtipps

Wer eine Reise ins Engadin plant und das auch noch auf kulinarischen Spuren, kann sein Smartphone stecken lassen und sich stattdessen dem Buch „Zu Gast im Engadin“ widmen. Hier die einheimische Autorin Claudia Knapp alles zusammengetragen, was man für gelungene Genussferien braucht: herrliche Restaurants, tolle Rezepte, außergewöhnliche Geschäfte mit einheimischen Produkten und ausgewählte Häuser: Hotels zum Bewohnen. Derart

vorsortiert, hat alles Vorgestellt irgendwie Grandezza im schönen Engadin, dem am höchsten gelegenen Tal Europas im Schweizerischen Graubünden. Wozu also noch lange recherchieren. Es ist doch alles da im Buch. Zum Anwärmen für zu Hause kann man die Engadiner Hochzeitssuppe schon mal vorkosten. *Inge Ahrens*

Claudia Knapp, Mayk Wendt (Fotos): **Zu Gast im Engadin.** Callwey, 208 S., 45 Euro

RESTAURANT  
**ANNA SEIBERT**  
FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN

12.05.2024

## MUTTERTAGSMENÜ

Genießen Sie mittags oder abends unser Menü in 4 oder 5 Gängen. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, à la carte zu essen.

AM BÜRGERHAUS 5 · 53359 RHEINBACH · TEL. 02226 8923713  
POST@ANNA-SEIBERT.DE · WWW.ANNA-SEIBERT.DE