

Es herrscht Herbst auf dem Teller: Ganz unten das Kerbelrisotto, darüber Saiblingsfilet und gebratene Steinpilze



Gegart, gezupft und angerichtet

Ein Herbstgericht mit sommerlicher Komponente: Benedikt Frechen vom Anna Seibert in Rheinbach kombiniert Saibling mit gebratenen Steinpilzen und Kerbelrisotto

VON BENEDIKT FRECHEN
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Man merkt an dem Saiblingsfilet, dass ich mich sehr ungern vom Sommer verabschiede, obwohl der Herbst schon übernommen hat. In diesem Rezept versuche ich die beiden Jahreszeiten zu verbinden. Es ist sozusagen ein Übergangsgericht, das den feinen Geschmack von gebratenen Steinpilzen mit zartem

schonend gegart, wird anschließend von der Haut gezupft und dann sozusagen als „Pulled Fish“ auf dem Reis angerichtet. Es trägt eine milde Frische bei und fügt dem Gericht eine subtile Meeresecke hinzu.

Ein Genuss für die kühleren Tage, der aber auch die Erinnerung an den Sommer einfließen lassen.

Gezupftes Saiblingsfilet, gebratene Steinpilze, Kerbelrisotto

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Saiblingsfilet: 1 kg Saiblingsfilet, 100 ml Olivenöl, 1 TL Salz, 4 Körner Wacholder, 3 Körner Pfeffer, Risotto: 1 Paket Risottoreis (am besten Carnaroli), 1,5 l Gemüsefond, 200 ml Weißwein, 4 Stück Schalotten, 1 EL Butter, 100 g Parmesan gerieben
Kerbelpaste: 2 Bund Kerbel, 100 g Spinatsalat
Außerdem: 400 g Steinpilze, 1 EL Butterschmalz

Zubereitung

Die 4 Schalotten in feine kleine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit der Butter farblos anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und ganz kurz mit an-



schwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Jetzt nach und nach den Gemüsefond hinzugeben und bei geschlossenem Deckel garen.

Für die Kerbelpaste einen Topf mit Wasser aufstellen. Den Spinat und Kerbel waschen. Beim Kerbel bleiben die Stiele dran. Diese für 40 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend kühlen, am besten mit Eiswasser. Dann den Salat-Spinatmix untermischen. Jetzt kommt der Mix in eine Küchenmaschine und wird dort mit dem feinen Messer zu einem schönen grünen Püree püriert.

Das Saiblingsfilet auf der Hautseite in eine Auflaufform geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Öl und die Gewürze auf die Fischfilets geben und im Ofen für 8 Minuten leicht garen.

Das Fischfleisch mit einer Gabel von der Haut zupfen, salzen und auf dem Risotto anrichten.

Die Steinpilze mit einem weichen Tuch vom groben Dreck befreien und in grobe Stücke schneiden.

In einer Pfanne von allen Seiten in Butterschmalz anbraten und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit grobem Bergsalz würzen, fertig.



Heiß angebraten: Die Steinpilze davor nur mit einem weichen Tuch reinigen

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



Noch Kräuter dazu, fertig: Benedikt Frechen vom Anna Seibert

Saibling und einem cremigen Risotto kombiniert.

Die erdigen Aromen der Steinpilze harmonisieren mit dem Kerbelrisotto, der mit etwas Parmesan verfeinert wird. Das Fischfleisch,

Frisch entdeckt

Bosso am Bonner Markt

Früher war an jener Stelle die kleinste McDonald's-Filiale Bonns ansässig, danach kamen Döner-Imbisse in das schmale Ladenlokal am Marktplatz. Nach zehn Monaten Kernsanierung, Umbau und Einrichtung hat jetzt dort das Ristorante Bosso eröffnet.

Inhaber ist Daniel Al Migamis, der mit seiner Familie seit 2009 auch das direkt benachbarte Eiscafé La Dolce Vita betreibt. Was das Familienunternehmen aus diesem ehemaligen Döner-Imbiss gemacht hat, ist höchst erstaunlich – das Bosso ist eine echte Bereicherung für die Gastronomie am Bonner Markt.

Der vordere Bereich mit der Bar besticht durch die originell angebrachten Wandfliesen in einer kräftigen Farbmischung aus Blau und Türkis. Unter der Decke befinden sich polierte, leicht wellige Edelstahlplatten, die dekorativ sind und durch einen leichten Spiegel-Effekt den Raum vergrößern. Im hinteren Bereich setzen verspiegelte Wandelemente, die sich mit vertikalen Holzpaneelen und grünen Wänden aus künstlichen Pflanzen



Gastgeber Daniel Al Migamis und Mitarbeiterin Hayat im neu eröffneten Bosso am Bonner Markt

FOTO: HORST MÜLLER

abwechseln, ihre Akzente. Über den Tischen mit glänzenden Granitplatten und den bequemen Sesseln aus Holz und beiger Lederpolsterung schweben Designer-Kugellampen aus Glas.

Der Innenraum verfügt über 26 Plätze; die Terrasse vor dem Haus bietet 48 Gästen Platz. In der

Wintersaison ist die Terrasse durch Glaswände windgeschützt und mit Heizstrahlern ausgerüstet. Dort gilt ein Rauchverbot, bis im nächsten Frühjahr die Glaswände entfernt werden.

Das Restaurant wird einmal pro Woche mit Lebensmitteln aus Neapel beliefert, erklärt Inhaber Daniel

Al Migamis. Alle Pizzen werden mit San-Marzano-Tomaten zubereitet, etwa die „Diavola“ (mit Fior di Latte d'Agerola, pikanter neapolitanischer Salami, karamellisierten Zwiebeln und frischer Peperoni) für 16 Euro oder die „Basilikum Burrata“ mit Pesto, Burrata, Cherrytomaten, Parmigiano Reggiano, Pinienkernen und frischem Basilikum für 18,50 Euro.

Zu den Pasta-Gerichten gehören die Gamberetti Spinaci (Spaghetti u. a. mit Garnelen, Baby-Blattspinat und Grana Padano) oder Penne Ratatouille (mit frischem Gemüse, Knoblauch und Parmesan) für jeweils 18 Euro.

Die Biere kommen im Bosso aus der Flasche: Früh Kölsch, Krombacher Pils und Peroni (0,33l) zu je 3,80 Euro sowie Benediktiner Weizenbiere (0,5l) für je 5,40 Euro. Ein Aperol Spritz kostet 8,10 Euro, und drei verschiedene Weine gibt es im Glas (0,15l) zu je 5,90 Euro, als Flasche je 25 Euro. Hagen Haas

Info: Bosso, Markt 9, 53111 Bonn-Innenstadt, www.bosso-ristorante.de, Tel. (0176) 700 72 556. Geöffnet täglich 11.30-22.30h (Küchenzeiten), kein Ruhetag

Ratgeber

Cookie Außen knusprig, innen leicht teigig: amerikanische Cookies funktionieren seit Jahrzehnten nach dem gleichen Prinzip. Geschmacklich gut, optisch aber eher nur etwas für die Keksdose. Doch Start-ups hauchen dem Klassiker seit ein paar Jahren neues Leben ein – und gehen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Toppings viral.

Die Süßwarenindustrie habe den Trend längst erkannt. Interessant ist er, weil er jede Menge kreative Vielfalt bietet. Mit verspielten Toppings, Themen-Cookies passend zu den Jahreszeiten und schillernden Farben könne man bei Verbrauchern punkten. Gerade mit Blick auf die kommende Weihnachtszeit seien Cookies wieder ein großes Thema.

Cookie Couture aus Köln hat gerade eine Filiale in Stuttgart eröffnet. Das Gründer-Team Julia Boes, Nik-

las Schenk und Kilian Wisskirchen kam vor etwa drei Jahren bei Reisen in den USA auf die Geschäftsidee. Dort seien die Cookies frisch aus dem Ofen gekommen und meistens noch getoppt worden, berichtet der 29-Jährige. Das habe man hier so nicht gekannt. „Wir waren vom Geschmack begeistert und dachten, das muss es auch in Deutschland geben.“ Das sei der Startschuss für das Start-up gewesen.

Die amerikanischen Cookies seien zwar das Vorbild für das Start-up gewesen, aber für den deutschen Markt seien sie zu groß, zu mächtig und zu süß, sagt Gründer Wisskirchen. „Wir versuchen, den klassischen amerikanischen Cookie nach Europa zu holen, aber in Kombination mit französischer Patisserie und deutschem Backhandwerk.“ *tmn*

Köstliche Herbstspeisen!

Kürbissuppe • Kürbis Bruschetta • Wildkräutersalat
Rindercarpaccio • Lachstartar

Salat „Schaumburger Hof“ • Gebratener Quinoataler
Frische Tagliarini • Veganes Himmel und Ääd • Käsespätzle

Gänsebrust u. Keule, Kartoffelklöße, Rotkohl, Bratapfel, Maronen

Himmel und Ääd • Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
Sanft Geschmorte Ochsenbäckchen • Sous vide gegartes Rinderfilet
Gebratene Maispouletbrust • Rheinischer Sauerbraten •
Rinderleber Verschiedene Schnitzl-Varianten vom Eifelschwein

Crème Brûlée verfeinert mit Hokkaido • Zwetschgencrumble mit
Vanilleeis • Hausgemachtes Waldbeersorbet mit Schokoladensoufflé

Wir freuen uns auf Sie!

AM SCHAUMBURGER HOF 10 • 53175 BONN • ☎ 0228/9563529

DI. - SO. 12.00 - 22.00 Uhr
MO. Ruhetag

WWW.SCHAUMBURGER-HOF.DE

HEIMATGENUSS

GÄNSEZEIT IM DREESEN

Unser traditionelles Gänsemenu im Restaurant Gobelín

Geschmorte Kürbis-Kokossuppe
mit gebratener Riesengarnele

Knusprig gebratene Eifler Freilandgans
Johannisbeer-Rotkohl
glasierte Maronen
Kartoffelkloß mit Semmelbröselbutter

Bratapfel Parfait
Vanilleschaum und Mandelcrunch

Menü pro Person 64 €
oder Eifler Gans als Hauptgang 39,50 €

11. November bis 23. Dezember 2024
Montag bis Samstag
12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 22:00 Uhr

Wir bitten um vorherige Reservierung unter: 0228 8202-0
Mehr unter: www.rheinhoteldreesen.de