

VON BENEDIKT FRECHEN
& BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Pasta ist eine große Leidenschaft von mir. Es gibt kaum ein Gericht, das so glücklich macht wie selbst gemachte Pasta. Der Duft von frischem Teig, das Kneten, das Ausrollen – all das hat etwas Meditatives. Und wenn man dann die fertigen Ravioli vor sich hat, wird man sie gleich doppelt genießen.

Die Kombination aus Nudelteig und der aromatischen, butterartigen Füllung aus geschmorter Kalbshaxe, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, ist allein schon lecker, aber die richtigen Beilagen runden das Ganze erst perfekt ab. Ein solches Gericht beinhaltet Freude, Kreativität und Begeisterung. Und genau deshalb macht diese Pasta glücklich.



Ravioli von geschmorter Kalbshaxe. Brie de Meaux. Chicoréesalat. Jus

Rezept für 4 Personen

Zutaten für den Pastateig

500 g Semola (Grieß), 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. Ca. 1 Stunde vor der



Benedikt Frechens Interpretation von Ravioli: Gefüllt mit geschmortem Fleisch von der Kalbshaxe und bedeckt mit Brie de Meaux

100 g Schnittlauch, 100 g Gemüsewürfel fein geschnitten aus Sellerie, Möhren und Lauch, etwas Haxen-Jus

Zubereitung
Das Fleisch der Haxe vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Schnittlauch und den blanchierten Gemüsewürfeln mischen und mit etwas Haxen-Jus zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten, die man gut in die Ravioli füllen kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Ravioli

Den Ravioliteig ca. 2 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Temperatur bekommt und beim Verarbeiten geschmeidiger ist.

Mit einer Nudelmaschine den Teig nach und nach dünn bis Stufe 1 ausrollen. Die Bahn mit dem Teig in der Mitte halbieren und mit einem Ausstechring (ein Wasserglas geht auch) durch leichten Druck auf den Teig die Ravioli vorstechen.

Die Masse mit einem Eisportionierer oder Spritzbeutel auf die vorgegebenen Kreise setzen, bis die ganze Unterseite voll ist. Die Oberseite nun vorsichtig darauflegen und mit den Händen um die Raviolimasse herum den Teig fest andrücken. Mit einem Ausstecher oder Glas die Ravioli nun ausstechen und ca. 6-7 Minuten kochen.

Gefüllt mit Glück

Pasta voller Leidenschaft: Benedikt Frechen vom Rheinbacher Restaurant Anna Seibert hat Ravioli mit geschmorter Kalbshaxe zubereitet

Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Zutaten für die Haxe

1 St. Kalbshaxe, 100 g Selleriewürfel, 50 g Petersilienwurzelwürfel, 100 g Zwiebelwürfel, 100 g Möhrenwürfel, 4 St. Champignons geviertelt, 1 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 300 ml Portwein, rot, 100 ml Madeira, 1,5 l Rinderfond, 2 St. Lorbeerblätter, 1 TL Majoran getrocknet

Zubereitung

Die Haxe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter rundherum gut anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Gemüse in den Topf geben und einige Minuten anschwitzen. To-



Zuerst die Ravioli, dann der Brie: Benedikt Frechen vom Anna Seibert



Ganz zum Schluss Salat und Kräuter: Die Ravioli werden angerichtet

matenmark in den Topf geben und mit dem Gemüse mitrösten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und wieder einkochen lassen. Den restlichen Wein zugeben und komplett verkochen lassen.

Das Fleisch nun wieder mit in den Topf geben, mit dem Rinderfond aufgießen. Die Gewürze dazu geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 2,5-3 Stunden garen.

Das gegarte Fleisch aus der Soße nehmen und beiseite stellen. Soße durch ein feines Sieb geben, um ein Drittel einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell muss die Soße noch etwas mit Kartoffelstärke gebunden werden.

Zutaten Ravioli-Masse

Fleisch von der gegarten Kalbshaxe,

Zutaten Garnitur

2 Bund Chicorée, 200 g Brie de Meaux

Zubereitung

Die Chicoréeblätter abziehen und in einer Schüssel mit etwas Essig, Olivenöl, Salz und Zucker marinieren. Den Brie in Zwei-Euro-Stück-große Stücke schneiden.

Anrichten

Die heißen Ravioli auf den Teller setzen, jeweils ein Stück Brie darauf geben und leicht anschmelzen lassen. Die Haxensoße auf den Ravioli geben und mit dem Chicoréesalat verfeinern.

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

Ratgeber

Krapfen Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für Krapfen nach einem Rezept von Bloggerin Julia Icking: Zutaten (für 8 Stück): 250 g Mehl, 1/2 Würfel frische Hefe, 100 ml Milch, 1 Ei, 50 g Butter, 30 g Zucker, 1 l Fett zum Frittieren, optional Marmelade zum Füllen, Puderzucker oder Zucker zum Wälzen.

Zubereitung: Für den Vorteig die Hefe in einer Schüssel in der lauwarmen Milch auflösen und je

einen TL Mehl und Zucker dazugeben. Abdecken und warm 20 min stehen lassen.

Mehl abwiegen, Ei und Butterstücke dazugeben. Vorteig hinzufügen und alles gründlich kneten. Ist der Teig geschmeidig, wieder in die Schüssel geben und abgedeckt und warm eine Stunde ruhen lassen. Den Teig noch einmal durchkneten und acht gleich große Kugeln formen. Erneut 20-30 min

gehen lassen, am besten auf einem Blech mit Backpapier.

In einem mittelgroßen Topf (gut 20 cm Durchmesser) das Fett erhitzen, und zwar auf maximal 175 Grad. Zum Test tauchen Sie den Stiel eines Holzlöffels ins Fett. Steigen daran Bläschen auf, ist das Fett heiß genug.

Die Teigkugeln nun jeweils 3 min von jeder Seite frittieren. Nicht zu viele Kugeln gleichzeitig

ins Fett hineingeben, damit sie noch „schwimmen“ können. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Optional: Füllen Sie die Teigkugeln noch warm mit Marmelade, Pflaumenmus oder einer Nougatcreme. Das geht am besten mit einer Spritztülle. Dann in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestäuben. *tmn*

Frisch entdeckt

Hofliebe eröffnet in Duisdorf

Im früheren Unverpackt-Laden „Freikost Deinet“ an der Duisdorfer Rochusstraße eröffnet ein neues Gastgeber-Trio am Dienstag, 25. Februar, um 11.30 Uhr die Hofliebe, eine Kombination aus Bistro, Café und Event Location.

Henrik Röminger absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Gourmetrestaurant Zur Post in Odenthal, das einen Michelin-Stern führt. Seit 2022 leitet der studierte Ernährungswissenschaftler Röminger am BaseCamp in Dottendorf den dortigen Food Truck. Harald Puhl ist einer der Geschäftsführer des Bonner Bio-Salami-Unternehmens Wohlfühlvieh, und Till Adams erntet in diesem Jahr zum vierten Mal eigene Bio-Oliven in Griechenland, die er dort anbaut und nach Deutschland importiert.

Drei Monate haben die drei Gastgeber mit ihrem Team das ehemalige Ladengeschäft am Rande der Duisdorfer Fußgängerzone umgebaut und neu eingerichtet. Rustikale Holztische, farbenfrohe Sitzkissen, cremefarbene Wandfliesen, Türkistöne und Holzpaneele

setzen in dem Raum mit rund 30 Plätzen Akzente. Im Frühjahr soll eine Terrasse vor dem Haus mit 16 Plätzen hinzukommen.

Das Hofliebe-Team bezieht seine Ware vom Leyenhof in Bonn-Friesdorf. „Unser Steckenpferd ist eine saisonal-regionale Gemüseküche mit Fleischeinlage“, erklärt Chefkoch Röminger. „Alles ist Bio-zertifiziert, frisch und von Hand gekocht,

ohne Convenience-Produkte. Außerdem werden wir immer wieder mal einen neuen Twist hineinbringen.“

Der Mittagstisch wird dienstags bis freitags zwischen 11.30 und 14.30 Uhr zum Beispiel Quiches ab 6,50 Euro, Eintopf-Gerichte ab sieben Euro und Bowls für 13 Euro bieten. Zum Hofliebe-Team gehört auch die Konditormeisterin Judith

Scharrenbach, die Zimtschnecken, Cookies, gefüllte Brioches und Tartes kreieren wird.

Die Samstage sind für Veranstaltungen vorgesehen. Am Samstag, 22. März, startet das moderierte Format „Ein Tisch, fünf Gänge“, für das man sich ab sofort anmelden kann (vegetarisch 84 Euro, mit Fleisch 99 Euro pro Person). In den Preisen inbegriffen sind ein Begrüßungsgetränk, Petits fours und Amuse-Gueule. Eine Woche später, am Samstag, 29. März, beginnt der Hofliebe-Brunch, der 45 Euro pro Teilnehmer kostet. Ferner sind Tastings (etwa Bier, Olivenöl, Salami) geplant.

Übrigens: Der Espresso im Bistro stammt aus einer Bio-Röstung (Milans) vom Friesdorfer Leyenhof und wird in einer italienischen Siebträgermaschine von Elektra zubereitet. *Hagen Haas*



Die Gastgeber der neuen Hofliebe in Duisdorf: Till Adams (ganz links), Harald Puhl (Mitte) und Henrik Röminger (ganz rechts) mit ihrem Team

FOTO: HORST MÜLLER

Info: Hofliebe, Rochusstraße 266, 53123 Bonn-Duisdorf, www.hofliebeorganicfood.de, info@hofliebeorganicfood.de. Das Soft Opening beginnt am Dienstag, 25. Februar, um 11.30 Uhr, die weiteren Öffnungszeiten standen bei Redaktionsschluss noch nicht fest.

FRÖHE OSTERN

OSTERBRUNCH IM DREESEN

20.04. & 21.04.

Bei unserem frühlingshaften Osterbrunch können Sie mit der ganzen Familie nach Herzenslust schlemmen und genießen.

20. und 21. April 2025
von 12:00 - 15:00 Uhr
in unseren Festsälen

73€ pro Person inklusive
Buffet, Wasser, Tee & Filterkaffee
30 € für Kinder von 6 bis 12 Jahre

Tickets online oder an der Hotelrezeption.

zu den Tickets

Mehr Infos unter: www.rheinhoteldreesen.de