

Erfrischende Botschaft auf dem Teller

Cannelloni aus Wassermelone, gefüllt mit Feta-Creme: So schmeckt für Astrid Kuth vom Restaurant Strandhaus der Sommer



VON ASTRID KUTH

Die große grüne Kugel mit dem kühlen und erfrischenden Fruchtfleisch sendet für mich immer eine klare Botschaft aus: Sommer! Deshalb habe ich für diese Woche genau dieses Gericht ausgesucht. Im Strandhaus versuchen wir gern, vermeintlich einfachen und alltäglichen Produkten einen unerwarteten und kreativen Twist zu geben und so unsere Gäste zu überraschen.

Die Cannelloni sind als Vorspeise sommerlich und ganz leicht. Die einzelnen Bestandteile können übrigens auch gut im Voraus zubereitet werden. Natürlich sind auch wieder viele frische Gartenkräuter mit von der Partie, das gehört bei meiner Strandhaus-Küche einfach immer dazu.



Der Sommer schmeckt nach Melone: Astrid Kuth vom Strandhaus



Leicht und erfrischend: Cannelloni aus Wassermelone mit Feta-Creme

Cannelloni von mariniertem Wassermelone mit Feta-Creme und Gartenkräutersalat

(als Vorspeise für 4 Personen)

Zutaten

1 halbierte Wassermelone (eine möglichst kernarme Sorte aussuchen), Olivenöl, Salz, Puderzucker

Zubereitung

Von der halben Wassermelone acht möglichst große, halbmondförmige Scheiben (0,5cm dick) abschneiden.

Mit einem kleinen Messer die Schale abschneiden.

Das Backblech mit Olivenöl einpinseln, die Scheiben nebeneinander auflegen, dünn mit Salz und Puderzucker bestreuen.

Im Ofen bei ca 120°C für 2 Stunden quasi „trocknen“ lassen. Das Fruchtfleisch der Wassermelonscheiben wird dabei weich und biegsam, etwa so wie bei Paprika für Antipasti.

Zutaten

200 g Feta, fein zerbröseln, 300 g Frischkäse, ¼ Zehe fein gehackter Knoblauch, 2 EL Olivenöl, Saft und Abrieb von einer halben Zitrone, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten mit einem Handrührgerät zu einer Creme verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Wassermelonen-Scheiben auf der Arbeitsplatte auslegen und einen Streifen Feta-Creme längs aufspritzen, dann zu Cannelloni zusammengerollt.

Diese Röllchen nochmals mindestens eine Stunde kühlen.

Zutaten

1 Bund Schnittlauch, 150 ml Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer, 20 ml weißer Balsamico, 1 TL feiner Senf

Zubereitung

Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch fein schneiden und mit dem Rapsöl und etwas Salz und Pfeffer pürieren.

Den weißen Balsamico und einen Teelöffel vom feinen Senf zugeben und alles durch ein feines Sieb passieren.

Anrichten

Die Cannelloni auf den Tellern verteilen, die Kräutersalate drumherum legen und mit dem Schnittlauchöl beträufeln.

Info: Astrid Kuth ist Inhaberin und Küchenchefin des Restaurants Strandhaus in Bonn. www.strandhaus-bonn.de

Frisch entdeckt

Bowls und Burger im Bono

Auch Atilla Temizel und sein Team vom Restaurant Bono wurden vom zweiten Lockdown ausgebremst. Nach sehr kurzem Teil-Betrieb (Eröffnung im November 2020) schloss das Lokal in der Bonner Friedrichstraße im vorigen Dezember bis auf weiteres. Jetzt hat Inhaber Temizel den Neustart eingeleitet – und dabei nicht nur die Terrasse in der Fußgängerzone auf bis zu 54 Plätze erweitert, sondern auch



Bowls und Burger: Atilla Temizel vom Restaurant Bono

einige neue Getränke-Specials hinzugenommen.

Die Philosophie für das Bono (Untertitel „fresh & tasty“) beschreibt der Chef so: „Hygienisch sauber und mit offener Küche zu arbeiten, ist mir besonders wichtig. Außerdem verwenden wir ausschließlich Bio-Fleisch.“ Der kleine Gastraum mit 14 Plätzen punktet mit einem rostbraunen Fliesenboden aus Italien, anthrazitfarbenen Polsterstühlen, kernigen

Massivholztischen und Designer-Glühlampen, die von der Decke herabhängen.

Auf der Speisekarte stehen fünf Bowls ab 9,50 Euro, deren Basis aus Basmati-Reis, Bulgur-Reis, Wildkräutersalat und Couscous-Salat kombiniert werden kann – hinzu kommen Komponenten wie Cranberry Joghurt, Mango Balsamico, Honigsenf, Kräuterjoghurt und Granatapfel. Die Bowl Sweet Caesar steuert z. B. Hähnchenspieß, Feigen, Walnüsse, Avocado und Ziegenkäse bei und kostet 11,40 Euro, während die Bowl „Sindbad“ durch Falafel, Hummus, Brokkoli, frische Gurken und Frühlingszwiebeln gekennzeichnet ist (10,60 Euro).

Außerdem gibt es sechs Burger ab 6,90 Euro wie etwa „Madame Fontaine“ (180 Gramm Bio-Hackfleisch, Rucola, karamellisierte Zwiebeln, Camembert, Preiselbeer-Dip) für 8,90 Euro oder der vegetarische „Aloha Loha“ mit Falafelpatty, Cheddar, Wildkräutersalat, Tomaten, Zwiebeln und Basilikumpesto (7,90 Euro). Als Dessert empfiehlt Gastgeber Temizel eine Komposition aus Haferflocken, veganem Joghurt und Himbeeren (4,30 Euro).

Als Getränke stehen etwa Fritz-Kola oder diverse Proviand-Limonaden zur Wahl (je 0,33l und je 3,30 Euro). Als Specials warten hausgemachtes Mango Lassi sowie selbst hergestellte Wildfruchtschorle auf durstige Kehlen, und demnächst sollen ein paar Cocktails wie Ipanema und Virgin Sunrise hinzukommen. **Hagen Haas**

Info: Bono fresh & tasty, Friedrichstr. 46, 53111 Bonn-Innenstadt, www.bono-food.de, Tel. (0228) 24 01 06 19. Geöffnet Mo-Do 11.30-22h, Fr und Sa 11.30-24h, So 12.30-21h

Halbfinale für Koch des Jahres

Das Gastronomie-Event „Koch des Jahres“ kommt nach Bonn und findet am 18. und 19. Juli im Kameha Grand Hotel statt. Im Live-Wettbewerb kämpfen insgesamt 16 Köche um den Einzug ins Finale. Vier von ihnen können es schaffen. Dazu gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm.

An beiden Tagen treten je acht Kandidatenteams gegeneinander an. Die Besucher haben die Chan-



Essen auf dem Weg zur Jury: Hier eine Szene aus dem Vorfinales in Stuttgart

ce, bei der Servicezeit dabei zu sein, denn hier müssen die Kandidaten oder Kandidatinnen 15 Teller in nur 15 Minuten schicken. Als Juroren werden unter anderem der ehemalige Drei-Sterne-Koch Dieter Müller, Eric Menchon vom Le Moissonnier in Köln und Thomas Gilles aus dem Klostermanns Hof in Niederkassel mitwirken. Das Finale mit insgesamt sechs Finalisten wird im Oktober 2021 auf der Ernährungsmesse Anuga in Köln stattfinden.

Beim Rahmenprogramm gibt es einen Marktplatz mit Life-Demonstrationen, dazu Podiumsdiskussi-

onen zu den Themen Betriebsgastronomien und Cateringkonzepte der Zukunft. Auch Erfolgsrezepte während der Coronazeit werden diskutiert. Im Anschluss an die sogenannten Talks werden die Besucher zum gemeinsamen Austausch in Form eines Speed Dating mit den Branchenexperten eingeladen.

Außerdem zeigen drei Pâtisseries ihre neuen Kreationen und frische Rezeptideen für den Sommer. Dabei darf nicht nur zugeschaut, sondern auch probiert werden. Das gilt natürlich auch für die Küchenparty Summer Edition, mit der die beiden Tage ausklingen. Wer am Vorabend schon feiern möchte: Am 17. Juli findet die Yuniko Rooftop Summernight statt, auf der sich zahlreiche Gastköche des Events bereits zusammen mit Christian Sturm-Willms vom Yuniko kulinarisch präsentieren. **mac**

Info: Tickets unter www.kochdesjahres.de, 69-119 Euro pro Person; für die Yuniko Rooftop Summernight unter shop.kamehabonn.de. Für alle Besucher gilt: geimpft, genesen, getestet

Das Weinquiz: Der Gewinner

Die richtigen Antworten des letzten Weinquiz: 1B Johan Micoud, 2B Bergdolt, 3B Johann-Josef Krug, 4A Roder Rosengarten, 5C Pavac Mali, 6D AVA, 7C Kalk

Der Gewinner des 2019 Walporzheimer Frühburgunder vom Weingut Kreuzberg an der Ahr ist Harald Gelff.

Das „Weinquiz: Sieben Fragen, eine Flasche“ erscheint einmal im Monat und zwar immer am ersten Samstag eines Monats. Der nächste Erscheinungstermin ist der 7. August. **mac**

STUMMFILMKONZERT-REIHE

GROSSES KINO IM RHEINHOTEL.



Stephan Graf v. Bothmer spielt vier Stummfilmkonzerte im wieder zum Leben erwachten KASTANIENGARTEN im Rheinhotel Dreesen. Der Pianist und Komponist füllt Konzertsäle auf fünf Kontinenten mit spektakulären Konzerten, die er perfekt synchron zu den Filmen spielt.

14.07. Charlie Chaplin 11.08. Stan & Olli
01.09. Buster Keaton 13.10. Panzerkreuzer Potemkin

Einlass ab 18 Uhr. Beginn Vorstellung ab 20:30 Uhr.

Ticketpreis: 59 € p.P. inklusive Rheinischem Fingerfood Buffet und einem Glas Sekt, die Stummfilmkonzerte finden wetterunabhängig statt.

Wir bitten um Reservierung unter: 0228 8202-0

RHEINHOTEL
Dreesen
BONN - BAD GODESBERG

Rheinhotel Dreesen GmbH

Rheinstraße 45-49 • 53179 Bonn - Bad Godesberg

Tel.: +49 228 8202-0 • Fax: +49 228 8202-153

E-Mail: info@rheinhoteldreesen.de • www.rheinhoteldreesen.de