

# GOLDENE ZEITEN IN BONN

TEXT: THOMAS SCHWITALLA FOTOS: MICHAEL HOLZ PRODUKTION: FRAUKE KOOPS

DAS „L'ORQUIVIT“ IM „DORINT SOFITEL VENUSBERG“ SETZT AUF EINE GÜLDENE AURA, CHEFKOCH HEIKO NIEDER DAGEGEN AUF EINE KÜCHE DER KLAREN STRENGE, RAFFINIERT KOMPONIERT. INZWISCHEN GEHÖRT DER PURIST ZU DEN TOP-KÖCHEN DEUTSCHLANDS

## DAS RESTAURANT

Das „L'Orquivit“ ist seit 2002 ein Prestige-projekt des Dorint-Hotelkonzerns, der inzwischen von Accor übernommen wurde. Küchenchef Heiko Nieder und Sommelier Didier Clauss, seit über zehn Jahren ein gut eingespieltes Gespann, bekamen bei der Gestaltung des eleganten Restaurants freie Hand. Sie schufen einen strahlenden, mit Goldeffekten dekorierten Raum, der asiatisch und auch ein wenig verspielt wirkt. An zwölf Tischen finden etwa 45 Gäste Platz. Didier Clauss hält in seinem Keller rund 400 Weine bereit, die meisten Gewächse kommen aus Europa.

## DER KOCH

Beim Hamburger Heiko Nieder, 34, erwachte früh die Liebe zum Kochen: Schon als Kind begleitete er in den Ferien seine Großmutter, die in einem Lokal am Schlachthof arbeitete. Seine Kochlehre absolvierte Nieder später im berühmten Hotel „Raffles Vier Jahreszeiten“ in seiner Heimatstadt. 1994 ging er zu Josef Vehlhauser ins Hamburger „Le Canard“ und von dort zu Dieter Kaufmann in die „Traube“ nach Grevenbroich. 1997 war Nieder bei der Eröffnung des „VAU“ in Berlin dabei. Seit 2002 kocht er nun als sein eigener Herr im „L'Orquivit“ in Bonn. Wenn er nicht am Herd steht, treibt er gern und figurbewusst Sport – am liebsten beim Joggen und Skilaufen.



DESSERT

## REIS-EIS MIT AVOCADO, PASSIONSFRUCHT UND BASILIKUM

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTELSCHWER, ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE PLUS GEFRIERZEIT

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### REIS-EIS

100 g Klebreis oder Milchreis, 1 Essl. Butter, 1,2 l Milch, 150 g Zucker, 1 Prise Himalaya-Salz, 2 Kaffir-Limettenblätter, 1 Teel. abgeriebene Schale von 1 Biozitrone, 180 g Traubenzucker, 2 1/2 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine, etwas Sake Reis in kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. In Butter anschwitzen. 450 ml Milch, 50 g Zucker, Salz, Limettenblätter und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Einmal aufkochen. 45 Minuten ziehen lassen. Masse durch ein feines Sieb streichen. Restliche Milch (750 ml), 100 g Zucker und 180 g Traubenzucker aufkochen. Reismasse und Gelatine hinzufügen. Mit Sake abschmecken. Gefrieren lassen (im Tiefkühler mehrmals umrühren).

#### VANILLESIRUP

100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 1 Teel. mit Wasser angerührte Stärke Zucker, 75 ml Wasser und Vanilleschote zu einem Sirup kochen. Mit etwas Stärke binden.

#### BASILIKUMÖL

1/2 Bund Basilikum, 4 Essl. Olivenöl, 1 Essl. Vanillesirup (im Feinkosthandel) Alles zu einer grünen Emulsion mixen. Durch ein feines Sieb passieren.

#### AVOCADO

1/2 geschälte, gewürfelte Avocado, 1 Essl. Avocadoöl (im Feinkosthandel), 2 Teel. Limettensaft, 1 Teel. Vanillesirup Alle Zutaten mischen, 30 Minuten ziehen lassen.

#### BASILIKUM-BISKUIT

80 g gezupfte Basilikumblätter, 4 Essl. Olivenöl, 7 Eigelb, Mark von 1/2 Vanilleschote, 1 Teel. abgeriebene Schale von 1 Biozitrone, 85 g Zucker, 4 Eiweiß, 1 Prise Himalaya-Salz, 35 g Mehl, 40 g Weizenstärke Basilikumblätter mit Olivenöl mixen, durch ein Sieb passieren. Eigelb, Vanille, Zitronenschale und Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Salz aufschlagen, unter die Eigelbmasse heben. Basilikumöl, Mehl und Weizenstärke vorsichtig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn ausstreichen. Bei 180 Grad 10–12 Minuten backen. Abkühlen. Biskuit in Würfel schneiden, trocknen lassen. 4 Essl. der Würfel zu Bröseln verarbeiten.

#### PASSIONSFRUCHTSAFT

400 g Passionsfrüchte, 2 Essl. eiskalte Butter, 1 Essl. weißer Rum Passionsfrüchte halbieren, Fleisch und Kerne ausschaben, durch ein Sieb passieren. Saft in einer Sauteuse erhitzen. Mit kalter Butter aufschlagen. Mit weißem Rum abschmecken.

#### ANRICHTEN

Je einen Esslöffel Biskuitbrösel in tiefe Teller geben. Reisknolle daraufsetzen. Marinierte Avocadowürfel daneben anrichten. Basilikumöl auf das Eis geben. Mit getrockneten Biskuitwürfeln bestreuen. Am Tisch mit warmem Passionsfruchtsaft begießen.

#### WEINTIPP

Als Begleiter eignet sich ein frischer, fruchtbetonter Süßwein wie der 2004er Jurançon „Clos Uroulat“ von Charles Hous, Monein, Südwestfrankreich.





#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

##### OCHSENSCHWANZ

700 ml roter Portwein, 1 l Rotwein, 400 g Schalotten, 200 g Karotten, 200 g Champignons, 150 g Staudensellerie, 150 g Knollensellerie, alles gepulvt und klein geschnitten, 1 halbierte Knoblauchknolle, je 1 1/2 Essl. Meersalz und Rohrzucker, je 10 Wädholderbeeren und Pimentkörner, 15 schwarze Pfefferkörner, 8 Gewürznelken, 3 frische Lorbeerblätter, je 1 Bund Majoran, Thymian, Basilikum, 2 Rosmarinzweige, 2 1/2 kg in Stücke geteilter Ochsenchwanz mit Knochen, 4 Essl. Pflanzenöl, 2-3 Essl. Mehl, 2 l dunkler Kalbsfond



Vom Port- und Rotwein je 1 Essl. abnehmen und beiseite stellen. Übrigen Port- und Rotwein mit dem Gemüse, Knoblauch, Salz, Rohrzucker, Gewürzen, je 1/2 Bund Majoran, Thymian und Basilikum und 1 Rosmarinzwieg aufkochen. Abkühlen lassen. Lauwarm über den Ochsenchwanz gießen, zudecken. 5-7 Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Ochsenchwanz herausnehmen. Marinierfond durch ein Sieb geben. Gemüse und Sud getrennt aufbewahren. Pflanzenöl im Schmortopf erhitzen. Ochsenchwanzstücke mit Mehl bestäuben. Im Pflanzenöl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Fleisch herausnehmen. Marinadengemüse in den Topf geben, leicht anbraten. Mit Marinierfond ablöschen. Auf die Hälfte einkochen. Ochsenchwanz und Kalbsfond hinzufügen. Zugedeckt im Ofen bei 150 Grad 4-5 Stunden schmoren. Fleisch aus der Sauce nehmen, etwas abkühlen lassen, vom Knochen lösen. In eine rechteckige Form pressen. Zudecken und beschweren. Mindestens 12 Stunden kalt stellen. Sauce mit restlichen Kräutern auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Kräuter entfernen. Mit Rot- und Portwein abschmecken. Gepressten Ochsenchwanz aus der Form lösen. So zurechtschneiden, dass er in rechteckige Ausstecher oder Förmchen passt. Fleisch in den Formen auf ein tiefes Blech setzen. Mit etwas Sauce begießen. Im Backofen bei 100 Grad etwa 30 Minuten erhitzen.

##### SENFKÖRNERBUTTER

50 g Senfsaat, 200 ml Geflügelfond, 2 Essl. Cidre-Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 Essl. Butter  
Senfsaat etwa 12 Stunden in 200 ml warmem Wasser einweichen. Anschließend gut mit Wasser abspülen. Mit Geflügelfond, Cidre-Essig und Lorbeer langsam einkochen lassen. Zugedeckt 12 Stunden ziehen und erkalten lassen. Mit kalter Butter zerhacken.

##### KOPFSALAT

4 Kopfsalate, 1 Essl. Butter, Himalaya-Salz, 1-2 Essl. Geflügelfond, 2 Essl. Senfkörnerbutter, 1-2 Teel. fein geschnittener Estragon, 1 Teel. Limettensaft

Rippen und Strünke der Salatköpfe auslösen, in gleich große Stücke schneiden. In Butter mit etwas Salz anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen. Senfkörnerbutter unterheben. Mit Estragon und Limettensaft würzen. Salatblätter anderweitig verwenden.

##### ANRICHTEN

Ochsenchwanz in den Formen auf Teller stellen. Mit Sauce begießen. Formen abziehen. Senf-Salat-Mischung anlegen. Dazu passt Kartoffelpüree mit brauner Butter.

##### WEINTIPP

Dazu passt ein kraftvoller feiner Syrah wie der 2004er Cruzes-Hermitage „Le Rivière“ von Yann Glave, Meursault, Rhône, Frankreich.



#### HAUPTGERICHT

## OCHSENSCHWANZ MIT KOPFSALAT UND SENF

SCHWIERIGKEITSGRAD: SCHWER, ZUBEREITUNGSZEIT: 7 STUNDEN PLUS ETWA 6 TAGE MARINIER- UND KÜHLZEIT



VORSPEISE

## JAKOBSMUSCHELN MIT BLUMENKOHL, INGWER UND STERNANIS

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTELSCHWER, ZUBEREITUNGSZEIT: 1 1/2 STUNDEN PLUS DIVERSE MARINIERZEITEN (1 WOCHE FÜR SELBST EINGELEGTEN INGWER)

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### EINGELEGTER INGWER

400 g geschälter, klein geschnittener frischer Ingwer, 200 g geschälter, klein geschnittener frischer Galgant (im Asienladen), 100 ml Champagneressig, 50 ml Zitronensaft, 150 g Zucker, 2 Essl. Honig, 1 Teel. Himalaya-Salz  
Alle Zutaten zusammen mit 1 l Wasser einmal aufkochen. In heiß ausgespülte Gläser füllen. Mindestens 1 Woche ziehen lassen. Hält sich gekühlt mehrere Wochen. Ersatzweise eingelegten japanischen Ingwer aus dem Asienladen verwenden.

#### STERNANISBUTTER

50 g Süßrahmbutter, 2 Stück Sternanis, 1 Spritzer Limettensaft, 1 Prise Himalaya-Salz  
Butter mit den restlichen Zutaten erhitzen. Neben der Herdplatte mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb geben, warm halten.

#### INGWERSALZ

1 Essl. geschälter, in feine Streifen geschnittener Ingwer, 2 Essl. Maldon Sea Salt  
Ingwerstreifen mit dem Salz vermengen. Auf Backpapier an einen warmen Ort stellen. Ab und zu wenden. Wenn das Salz nach Ingwer schmeckt, den getrockneten Ingwer mithilfe eines Siebs oder einer Schaumkelle entfernen.

#### INGWERMAYONNAISE

1 Ei, 4 Minuten gekocht, 1 Essl. eingelegter Ingwer, 2 Essl. Ingwersud vom eingelegten Ingwer, 1 Essl. reduzierter Geflügelfond aus 1/2 l Fond, Himalaya-Salz, 1 Spritzer Limettensaft, 300 ml Traubenkernöl, 50 ml Zitronenolivenöl  
Ei pellen. Eigelb herausnehmen, mit Ingwer, Ingwersud, Geflügelfond, Himalaya-Salz und Limettensaft im Mixer pürieren. Mit Traubenkern- und Zitronenöl zu einer Mayonnaise aufschlagen. Durch ein Sieb passieren. (Der Rest hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage.)

#### BLUMENKOHL

400 g Blumenkohl, 2 Essl. Zitronenolivenöl, 4 Essl. Geflügelfond, 2 Stück Sternanis, 1-2 Teel. Limettensaft, Himalaya-Salz  
Blumenkohl putzen, in Röschen teilen. Zitronenöl erhitzen, Blumenkohl darin 1 Minute anschwitzen. Restliche Zutaten hinzufügen. 2 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel in Blumenkohlbrösel zerteilen.

#### JAKOBSMUSCHELN UND LIMETTENMARRADE

16 Jakobsmuscheln in der Schale, 100 ml Geflügelfond, 50 ml Zitronenolivenöl, Himalaya-Salz, 1 Teel. Limettensaft  
Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, der orangefarbene Bogen wird nicht gebraucht. Unter kaltem Wasser abspülen. Trocken tupfen. Quer wie einen Tortenboden halbieren. Restliche Zutaten zu einer Marinade verrühren.

#### ANRICHTEN

Je vier halbierte Jakobsmuscheln (acht Stücke gestaffelt) in einer Reihe hintereinander legen. Mit zwei Esslöffeln Limettenmarrade überziehen. Daneben längs einen Streifen Ingwermayonnaise ziehen. Blumenkohlbrösel daneben anlegen. Mit warmer Sternanisbutter begießen. Muscheln mit Ingwersalz würzen.

#### WEINTIPP

Zur feinnürzigen Vorspeise ist ein frisch-mineralischer Sauvignon wie der 2005er Sancerre von Gérard Boulay, Chevignol, Loire, Frankreich, eine gute Wahl.

