

# Panasiatische Kreationen

Gelungene Fusion-Küche im Bonner Restaurant „Ludwig's“ bei Spitzenkoch Erik Schmitz



Kochte hervorragend in Köln und nun in Bonn: Spitzenkoch Erik Schmitz

VON CARSTEN HENN

Es ist immer schade, wenn Köln einen hochtalentierten Koch verliert – ein Trost ist, wenn es ihn wenigstens in die Nachbarschaft verschlägt. Und Erik Schmitz, gebürtiger Kölner, in Lohmar lebend, ist nicht irgendein Spitzenkoch. In Berlin kochte er im „Facil“ und war stellvertretender Küchenchef bei Tim Raue, in Köln dann Küchenchef im „Ox & Klee“, bevor es 2021 ins „Rays“ ging. Katra nannte er dort sein Menü und Katra heißt es nun auch im Bonner „Ludwig's“ des „Kameha Grand Hotel“, wo er seit letztem Herbst am Herd steht. Ein Rays 2.0? Zuerst ein paar Worte zum Restaurant, denn es gibt da eine Besonderheit. Das „Ludwig's Bonn“ bietet zwar auch morgens und mittags Speisen an – allerdings ist dann nicht Erik Schmitz' Team dafür zuständig. Und um es noch komplizierter zu machen, existieren abends eigentlich zwei Restaurants, denn neben Schmitz' Gerichten gibt es auch noch eine große Sushi-Karte, sowie japanische Snacks von Koch Kan Yue Wu. Da wundert es nicht, dass der Gastraum groß ist, so groß allerdings, dass keine richtige Stimmung aufkommen will, was auch an dem ungemütlichen Lichtkonzept liegt. Auf der großen Terrasse sitzt es sich im Sommer vielleicht schöner.

Jetzt aber zum Essen. Schmitz' Stil ist unverkennbar, aber ein Rays 2.0 ist es nicht. Die Küche ist deutlich asiatischer ausgerichtet, es wird mehr mit Schärfe, weniger mit Kräutern gearbeitet und insgesamt ist sie – typisch für deutsche Hotel-Restau-

rants – geschmacklich kommerzieller. Schmitz' tiefwürziger Stil, seine wunderbar gebauten Saucen, die klugen Kombinationen, sie alle sind aber weiterhin vorhanden.

À la carte gibt es diverse Speisen, aber ich wähle das große Menü mit fünf Gängen, das mit 99 Euro im Bereich der Spitzenküche heutzutage schon als günstig gelten muss (was man nicht über die Weinkarte sagen kann). Fünf Euro Zusatzkosten für den Austausch eines Gangs wirken allerdings nicht gastfreundlich.

## Umami-Power am Kabeljau

Los geht es mit kleinen, in Butter geschwenkten Jakobsmuscheln, die mit einem wunderbar cremigen Kastaniensud angegossen werden, wobei sich die leichte Süße der Meeresfrüchte mit jener der Sauce charmant ergänzt. Wasabi und Shiitake setzen kluge Akzente. Der Kabeljau wird auf Spinat serviert und kann geschmacklich trotz der Umami-Power vom Dashi und der feinen Zitrusnote des Andaliman-Pfeffers problemlos bestehen.

Auch der dritte Gang ist maritim: scharf angebratener Rochen mit Saté und Gurken-Elementen als augenzwinkernde Referenz an Schmorgurken. Super intensiv das Ganze, allerdings fehlt trotz des eingesetzten Thai-Basilikums ein wenig die Leichtigkeit.

Dann kommt der Hauptgang, bei dem die meisten Köche auf Nummer sicher gehen, Schmitz dagegen in die Vollen. Der rosa gegarte Hirschrücken samt Meersalz-Sprenkeln wird von einer rasant scharfen roten Curry-Sauce begleitet. Als Begleiter gibt es

unter anderem Radicchio und Baos, die unerfahrene Genießer mit ihrer gummiartigen Konsistenz fordern könnten. Ich habe großen Respekt vor so viel Mut, hätte mir den Hirsch mit leichter Lebernote nur zarter gewünscht.

Auch für das Dessert zeichnet Erik Schmitz sich verantwortlich, weswegen es sich stilistisch perfekt ins Menü einfügt. Wie auch die anderen Speisen optisch überzeugend ist die Kombination von weißer Schokolade, Goji-Beeren-Sorbet, Azuki-Bohnen und Cashewkernen bei Säure wie Süße sehr ausbalanciert und einer der seltenen Fälle eines gelungenen, asiatisch inspirierten Desserts.

Fusion-Küche mag mittlerweile als Schimpfwort gelten, doch Schmitz zeigt gekonnt den großen Reiz dieses Stils auf. Der Service agiert freundlich, allerdings wird der Wein nicht regelmäßig nachgeschenkt und so weit entfernt gekühlt, dass man den Job auch nicht selbst übernehmen kann.

Am Bonner Bogen 1, 53227 Bonn, Tel. 0228/ 4334 9000. Di bis Sa 18 - 0 Uhr [www.ludwigs-bonn.de](http://www.ludwigs-bonn.de)

FAZIT

Das Restaurant hat ein paar Mankos, Erik Schmitz' eigenständige Küche ist allerdings souverän.

## KITCHEN STORIES

### Nahrhaftes für Narren

VON ANJA GRIBHOFER

Fast überall auf der Welt kennt man Erbsensuppe, aber „Ähze-zupp“ gibt es nur im Rheinland. Die Jecken in Köln, Düsseldorf und Aachen setzen auf die warme, deftige Mahlzeit, wenn die Karnevals-session im November beginnt. Festzelt oder „Zoch“ – unvorstellbar ohne den nahrhaften Eintopf aus Erbsen, Kartoffeln und Schweinefleisch. Reichlich Kohlenhydrate, Fett und Proteine machen aus der „Ähze-zupp“ eine perfekte Basis für so manches alkoholische Getränk und zu einem Hausmittelchen gegen Katerstimmung am Morgen.

Das rheinische Lebensgefühl rund um den Karneval macht das Gericht hierzulande zu etwas Besonderem. Die Beliebtheit der Speise auf der ganzen Welt macht aber auch deutlich, wie beliebt Erbsen im Grunde sind. In Finnland wird Erbsensuppe beispielsweise gern donnerstags serviert – um eine Grundlage für den Fastentag Freitag zu schaffen –, und auch in Schweden oder Russland haben die Hülsenfrüchte einen festen Platz auf dem Speiseplan.

Die erste Erbsensuppe könnte bereits im antiken Athen verzehrt worden sein – das soll zumindest eine Textpassage aus einer Komödie des Dichters Aristophanes aus dem fünften Jahrhundert vor Christus belegen. Kein Wunder also, dass die Hülsenfrüchte, deren Anbau bereits ab 8000 vor Christus belegt ist, einen weltweiten Siegeszug antraten. Weil sie getrocknet einfach zu lagern und voll mit wertvollen Nährstoffen sind, waren sie auch als Reiseproviand von Seemännern oder in den Feldküchen des Militärs beliebt. Und da schließt sich der Kreis. Denn bei vielen Jecken hat die Speisung der Massen mit Erbsensuppe eine lange Tradition.

#### Rezept für vier Personen

Um „Ähze-zupp“ nach rheinischer Brauhaus-Tradition zu kochen, müssen 500 Gramm Erbsen in einem großen Topf mit 1,5 Liter Wasser und einem halben Teelöffel Natron eingeweicht werden.

Am nächsten Tag die eingeweichten Erbsen mit weiteren 1,5 Litern Wasser aufgießen – wer seine Suppe etwas sämiger mag, nimmt weniger Wasser. 300 Gramm Schweinerippe und 300 Gramm gepökeltes Schweinefleisch in die Suppe geben. Diese Mischung köcheln lassen und dabei immer wieder die Hülsen der Erbsen von der Oberfläche abschöpfen.

Während des Kochvorgangs 750 Gramm mehliges Kartoffeln sowie zwei Möhren, eine halbe Knolle Sellerie und eine gelbe Rübe schälen und in Würfel schneiden. Eine Stange Lauch putzen und eine große Zwiebel schälen und beides in Ringe schneiden. Nachdem die Suppe etwa eine Stunde gekocht hat, das Fleisch herausnehmen und das geschnittene Suppengrün zu den Erbsen geben.

Je nach Geschmack dürfen auch noch bis zu zwei Zehen Knoblauch die Suppe verfeinern. Die „Ähze-zupp“ dann so lange kochen, bis sich die Erbsen leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen – das kann rund zweieinhalb Stunden dauern. Während dieser Zeit das Fleisch vom Knochen trennen und klein schneiden. 45 Minuten vor Ende der Kochzeit wird es wieder zur Suppe gegeben. Zum Schluss wird die „Ähze-zupp“ mit Salz und Majoran abgeschmeckt.



„Ähze-zupp“ Foto: Getty Images

## HENNS AUSWAHL



Jakobsmuscheln an Kastaniensud, Wasabi und Shitake

Menü // 75 Euro (3 Gang // mit Weinbegleitung 98 Euro), 85 Euro (4 Gang // 116 Euro), 99 Euro (5 Gang // 133 Euro)

Jakobsmuschel/Kastanie/Wasabi/Shiitake // 19 Euro

Kabeljau/Andaliman-Pfeffer/Dashi/Black Bean // 36 Euro

Rochen/Saté/Gurke/Thai-Basilikum // 36 Euro

Hirschrücken/Rotes Curry/Radicchio/Bao // 38 Euro

Valrhona Dulcey/Goji-Beere/Azuki Bohne/Cashewkern // 19 Euro



Modernes Ambiente im „Ludwig's Bonn“

Fotos: Julian Huke, Luis Rüsing

# Lecker und würzig aus der Eifel

Hendrik Dockhorn hat sich den Gerichten seiner Heimat gewidmet und ein Kochbuch daraus gemacht

VON KATRIN REICHE

Die Eifel ist bekannt für ihre deftige Küche. Hendrik Dockhorn, der in Dahlem lebt, hat sich für seine Gerichte die besten Zutaten herausgepickt und daraus einfache, aromatische Rezepte entwickelt: „Kraut und Korn“ heißt sein erstes Kochbuch, das kürzlich erschienen ist.

Mit der Zusammenstellung von Kräutermischungen fing für den Hobbykoch alles an. Dockhorn war unzufrieden mit dem Angebot an vorhandenen Fertigwürzmischungen – der Eifeler bemängelt die Zugabe von Zucker, Konservierungsstoffen und Trennmitteln. Seit 2018 produziert er seine eigene Serie mit Kräuter-Würzmischungen, Ölen und sogar einer eigenen Gin-Sorte. Die Gerichte in Dockhorns Kochbuch werden größtenteils mit seinen Mischungen zubereitet, die bei ihm zu kaufen sind. Diese können aber durch eigene Kräuter und Gewürze ersetzt werden.

„Kraut und Korn“ ist ein erfrischendes Kochbuch mit sehr ansprechenden Food-Fotografien von Sandra Wiese. Mit neun verschiedenen Suppen – von Omas Zucchini-

Suppe bis zur nordischen Fischsuppe – eingelegten Gurken- und Zwiebel-Rezepten sowie Kleinigkeiten für alle Jahreszeiten und Hauptspeisen von Spaghetti all'arrabiata bis zum Kohlrabischnitzel mit Senfsauce sind auch einige vegetarische Rezepte dabei.

#### Rezept: Eifeler Teerdisch

Einfach / Dauer 30 Minuten

Hendrik Dockhorn erzählt darüber: „Als ich in Bitburg den Golfplatz geleitet habe, konnte ich gar nicht so schnell gucken, wie meine Vorurteile weggewischt wurden. Lieblingsessen? Currywurst und der Steakburger, Lieblingsgetränk? Apfelschorle und ein frisches Bier. Nix mit Champagner, Filet und Hummer. Teerdisch wurde bei fast jedem Buffet serviert. Und ich war bei jedem Buffet glücklich. Kartoffelstampf und Sauerkraut – mehr brauche ich nicht.“

#### Zutaten Sauerkraut:

2 Personen  
Spitzkohl,  
1 Apfel  
1 Zwiebel



Kappestiertes oder Teertisch aus dem Kochbuch Kraut und Korn

Foto: Sandra Wiese

1 EL Schmalz oder Butter  
80 ml Apelessig  
250 g Speckwürfel  
Salz und Pfeffer  
1 TL Vampirjäger (eigene Kraut und Korn Mischung: fermentierter Knoblauch und Steinsalz)

Zutaten Püree:  
2 Personen

300 g Kartoffeln  
100 ml Milch  
2 EL Butter  
2 TL 1001 Kartoffel (eigene Kraut und Korn Mischung: Würzsalz mit Paprika)

#### Zubereitung Sauerkraut:

Spitzkohl putzen, achteln, den Strunk heraus schneiden und in fei-

ne Streifen hobeln oder schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit dem Vampirjäger gut vermengen und 25 Minuten ziehen lassen. Etwas Öl in einen Topf geben und die Speckwürfel darin anbraten. Danach den Spitzkohl und geriebenen Apfel mit der entstandenen Flüssigkeit und alle anderen Zutaten in den Topf geben und bei hoher Hitze aufkochen lassen. Auf kleine Hitze reduzieren und noch ca. 45 Minuten köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren.

#### Zubereitung Püree:

Die Kartoffeln schälen, achteln und in Salzwasser 10–12 Minuten kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Milch mit der 1001 Kartoffel erhitzen, dabei stetig rühren. Wenn die Milch kocht, von der Herdplatte ziehen und die Kartoffeln und die Butter dazugeben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Zum Schluss das Sauerkraut unter das Püree heben und servieren.

#### Zum Weiterlesen:

Hendrik Dockhorn und Sandra Wiese: „Kraut und Korn - Das Kochbuch“, Regionalia Apart, 146 Seiten, 29,90 Euro