



Fotos: futec AG/Gerhard Besler, Gastronomie im Stadtpark Bochum

Ausgezeichnet Speisen

Gastronomie im Stadtpark Bochum – Über 130 Jahre Tradition

Bereits mit der Einweihung des Bochumer Stadtparks 1878 wurde an der Stelle der heutigen Gastronomie, mitten in einem der schönsten Parks Deutschlands, die erste Restauration eröffnet. Nach englischem Vorbild errichtet, diente der Stadtpark den Bochumer Bürgern als Naherholungsziel. Seither steht das Restaurant für anspruchsvollen kulinarischen Genuss. Im Laufe der Jahrzehnte wurde das Gebäude modernisiert, ohne jedoch seinen herrschaftlich schlichten Stil einzubüßen und avancierte als „Gastronomie im Stadtpark“ zur exklusiven Veranstaltungsadresse im Ruhrgebiet mit viel Raum für Feierlichkeiten, Jubiläen, Hochzeiten, Bankette und Seminare. Zwei Restaurants sorgen heute für den kulinarischen Genuss: Die Bodega La Escalera begrüßt Freunde der spanischen Küche mit mediterranen Gerichten und einer ausgesuchten Weinkarte. In der Orangerie kommen Liebhaber der Gourmetküche auf ihre Kosten. Hier verwöhnt Michael Hau und sein Team – mit hochwertiger anspruchsvoller Kochkunst.

Michael Hau ist kein Unbekannter der Sternegastronomie. 16 Gault Millau-Punk-

te, 2 Kochmützen und 1 Michelin-Stern sind einige Auszeichnungen seiner Vergangenheit. Beim Sternerestaurant Adler in Asperg verdiente er sich erste Sporen, um auf weiteren Stationen bei Martin Öxle in Stuttgart, Restaurant „Les Continents“ im Intercontinental Düsseldorf und Landhaus Nösse Morsum auf Sylt u.a. als Sous- und Küchenchef Erfolge zu verzeichnen. Im Frühjahr 2009 übernimmt Michael Hau die kulinarische Leitung in der Gastronomie im Stadtpark Bochum. Ausgesuchte Zutaten, klare Rezepturen und handwerkliches Geschick sind die Säulen seiner Kochkunst, deren Herkunft sich nicht nur auf ein Land oder gar eine Region reduzieren lassen. „Ich koche, was ich von der Pike auf gelernt habe und auch wirklich beherrsche: Eine verständliche Küche mit Fokus auf die Naturbelassenheit der verwendeten Produkte“, führt Hau aus. Sein Motto „Schuster, bleib bei deinen Leisten“ wirkt gegenüber den heutigen oft überkandidelten Speisenkreationen äußerst sympathisch. „Mit der Küchenleistung im Restaurant Orangerie im Stadtpark möchten wir den Genuss an hochwertigen Produkten in wohligerem Ambiente und mit Persönlichkeit ser-

viert in den Vordergrund stellen“, erläutert Dirk Kahle, Geschäftsführer der Gastronomie im Stadtpark Bochum, das Konzept der gehobenen Küche. Schnell essen kann man schließlich woanders. Die Gäste der Orangerie bringen gern Zeit mit. Denn schon Giacomo Leopardi wusste, dass die Welt dem gehört, der sie genießt und besser kann man die Arbeit in der Orangerie wohl nicht umschreiben. Gault Millau belohnte dieses kürzlich mit 14 Punkten und erklärte die Orangerie zu den kulinarischen „Hoffnungsschimmern im Pott“. Einen kleinen Vorgeschmack entnehmen Sie bitte unserem Menü – zum Nachkochen oder verwöhnen lassen in der Orangerie.

Verwöhnzeit ist Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr sowie 17.30 bis 22.00 Uhr. An Sonntagen genießen Sie von 11.30–14.30 Uhr das Sonntagsschmaus-Menü und an jedem ersten Sonntag des Monats den beliebten Jazz-Brunch mit Live-Jazz. Gerne werden Tischreservierungen unter Telefon (0234) 507090 entgegen genommen.

Weitere Informationen:

www.stadtpark-gastronomie.de



Rehrücken im Walnuss-Rosinenstuten gebraten mit Birne und Pannacotta von Blauschimmelkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Rehrücken

1 kg Rehrücken mit Knochen und kleinen Filets
1 Stck Karotte
2 Stck Schalotte
1 Stk Sellerie
1 Stck Petersilienwurzel
¼ Stange Lauch
2 El Tomatenmark
¼ l kräftigen Rotwein
Butterstückchen
1 Stck Eiweiß
1 Schuss Portwein
Salz, Pfeffer
Sahne

Blauschimmel-Pannacotta

½ l Sahne
Salz und Pfeffer
80 g Fourme d'Ambert (Blauschimmelkäse)
4 Blatt Gelatine
1 Stck Walnuss-Rosinen-Stuten
2 Stck Birne
Weißwein
Zucker
Butter

Bitte beachten:

Dieses Gericht benötigt einen Tag Vorbereitungszeit.

ZUBEREITUNG

Rehrücken

» Rehrücken mit Knochen und kleinen Filets auslösen, von der „Silberhaut“ befreien und die Rückenfilets kalt stellen. Die Knochen in walnussgroße Stücke schneiden und in etwas Öl zusammen mit den Parüren* anbraten.

» Alles schälen, in walnussgroße Stücke schneiden und in den Bratenansatz geben. Unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze alles Farbe nehmen lassen. Lauch waschen, schneiden und zum restlichen Gemüse geben. Das Tomatenmark zum Gemüse geben, kurz mit rösten und mit ¼ l kräftigem Rotwein ablöschen. 2 Stunden köcheln. Sauce durch ein Tuch passieren, entfetten und auf 2 bis 3 Esslöffel einkochen. Einige kalte Butterstückchen in die Sauce geben. Mit einem Löffel (keinesfalls mit dem Schneebesen) rühren, bis die Butter vollkommen mit der Sauce emulgiert und die gewünschte Bindung aufweist, dann nicht mehr kochen und die Sauce warm halten. Nun aus den kleinen Rehfilets und allen Abschnitten der Rückenfilets, einem Eiweiß, 1 Schuss Portwein, Salz und Pfeffer unter Zugabe von Sahne in einem Mixer eine Farce herstellen und passieren.

Blauschimmel-Pannacotta

» Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Blauschimmelkäse und eingeweichte Gelatine dazugeben. Als nächstes mixen, durch ein Haarsieb passieren und in eine kleine Form abfüllen. Über Nacht kühlen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

» Den Walnuss-Rosinenstuten (vom Bäcker backen lassen, es geht auch ein guter Rosinenstuten ohne Walnuss) von der Rinde befreien und in der Länge nach zwei dünne Scheiben abschneiden. Stuten dünn mit der Farce einstreichen, je ein gewürztes Rehfilet darauf legen und komplett einschlagen. Von allen Seiten goldgelb anbraten und für 5 Minuten in den 180 °C heißen Backofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Anfang und Ende abschneiden, den Rest in acht gleichmäßige Stücke schneiden und auf den Tellern anrichten. Die Birnenkugeln ausstechen und mit etwas Weißwein, Zucker und Butter in einem kleinen Topf glasieren, zum Rehrücken geben und die Blauschimmel-Pannacotta anrichten. Nun noch mit etwas Rehjus angießen.



Roulade und Coq au vin vom Schwarzfederhuhn mit Blutwurstravioli, Orangen-Sauerkraut und Speckjus

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Fond

1 Stck Schwarzfederhuhn

Roulade

5 Scheiben Parmaschinken
2 Stck die zwei Teilstücke aus der Hühnerbrust
Olivenöl, gehackter Thymian

Coq au vin

2 Stck Hühnerkeulen
2 Stck Bacon
¼ l Rotwein
Geflügelfond, Butter (gekühlt)

Nudelteig

250 g Hartweizengrieß
250 g Weizenmehl
4–5 Stck Eier
1 EL Olivenöl
Salz

Füllung

1 Stck Schalotte
100 g hochwertige Blutwurst
½ Stck Apfel
Salz, Pfeffer, Butter

Orangen-Sauerkraut

2 Stck Schalotten
150 g frisches Sauerkraut
1 Stck Orange
1/8 l Sahne
etwas Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

Hilfsmittel

Alufolie

ZUBEREITUNG

Fond

» Das Schwarzfederhuhn komplett auslösen und von der Karkasse mit etwas Wurzelgemüse einen kräftigen Fond kochen.

Roulade

» Ein großes Stück Alufolie mit Olivenöl einpinseln. 5 Scheiben Parmaschinken darauf legen und mit fein gehacktem Thymian bestreuen. Hühnerbrüste (ohne Haut) darauf legen in den Schinken einrollen. In die Folie fest einrollen und von den Seiten her zudrehen. In einer Pfanne von allen Seiten 1 Minute anbraten. Nun für ca. 12 Minuten bei 130 °C auf einem Gitter in den Heißlufttherd geben. Danach 5 Minuten ruhen lassen.

Coq au vin

» Die Keulen halbieren, würzen in etwas Olivenöl anbraten. Nun 2 Scheiben Bacon fein würfeln und zugeben. Als nächstes mit ¼ l Rotwein ablöschen und den Geflügelfond angießen. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten garziehen lassen. Danach die Keulen aus der Sauce nehmen und diese stark reduzieren. Nun mit einigen Flöckchen kalter Butter binden.

BLUTWURSTRAVIOLI

Nudelteig

» Alle Zutaten zu einem sehr festen Teig verarbeiten, in Folie schlagen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Füllung

» Schalotten in Butter andünsten, Blutwurst und Apfel würfeln, hinzugeben und zu einer breiigen Masse kochen, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig sehr dünn ausrollen, Blutwurstfüllung darauf verteilen. Nun eine 2. Nudelplatte leicht anfeuchten und darüber legen. Jeden einzelnen Raviolo andrücken und austechen. Als nächstes in Salzwasser kochen und in Butter schwenken.

Orangen-Sauerkraut

» Schalotten sehr fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Das Sauerkraut mit Saft und abgeriebener Schale der Orange dazugeben. Nun die Sahne angießen und 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Roulade in Scheiben schneiden und mit Orangenkraut, Keulen und Ravioli anrichten. Nun noch mit Speckjus angießen.



Warmer Pumpernickelauflauf mit Sorbet von Baumtomaten und Süßholz-Crème-brûlée

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Pumpernickelauflauf

75 g Kuvertüre, dunkel
125 g Butter
100 g Zucker
6 Stck Eigelb
6 Stck Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Pumpernickel
70 g Mandelgries
Vanille
Zimt
Nelke
Abrieb einer halben Zitrone

Süßholz-Crème-brûlée

0,3 l Sahne
0,3 l Milch
90 g Zucker
1 TL Süßholz
9 Stck Eigelb

Sorbet von Baumtomaten

6 Stck Baumtomaten
1/8 l Läuterzucker 1:1
5 cl Amaretto
¼ Stck Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Pumpernickelauflauf

» Kuvertüre auflösen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb und Kuvertüre nach und nach zugeben. Pumpernickel fein mahlen und mit dem Mandelgries in die Masse geben. Mit etwas Vanille, jeweils einer Prise Salz, Zimt und Nelke und der Schale von einer halben Zitrone würzen. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Masse heben. Kleine feuerfeste Förmchen buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Auflaufmasse zu ¾ einfüllen. Förmchen in eine weitere Form stellen. Bis kurz unter den Rand mit kochendem Wasser auffüllen und bei 180 °C für ca. 20–25 Minuten im Backofen backen.

Süßholz-Crème-brûlée

» Milch, Sahne und Süßholz aufkochen und ½ Stunde ziehen lassen. Nun 9 Eigelbe in die Milch geben und durch ein Haarsieb passieren. Als nächstes in Tassen abfüllen, in ein Wasserbad stellen und bei 80 °C Wassertemperatur stocken lassen. Nach dem Erkalten mit braunem Zucker überbacken.

Sorbet von Baumtomaten

» Baumtomaten wie normale Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abziehen. Nun mit den restlichen Zutaten fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren und in der Sorbetiere frieren.



*Parüren: Als Parüren bezeichnet man die Stücke, die beim Parieren übrig bleiben. Man verwendet sie zur Herstellung von Fonds und Saucen.