

Menü für einen Mörder

Ralph Thomas umzingelt Champagnerschaum mit Beeren

Die Restaurants im Rhein-Erft-Kreis zeichnen sich durch Vielfalt aus. Die Bandbreite reicht von bürgerlichen Gerichten bis hin zur gehobenen Küche. In lockerer Folge stellt die Rundschau Gastronomen und ihre Betriebe vor.

von **ARIANE HELLER**

BEDBURG. Alle wissen bescheid und kommen doch: Ein Mord wird sich an diesem Abend in ihren Reihen ereignen. Bei einem Menu, das Küchenchef Ralph Thomas direkt zum Thema passend kreiert hat. Da gibt es in Anlehnung an die alte Krimiweisheit „Der Mörder war immer der Gärtner“ zur Begrüßung gleich einen „Gärtnerdrink“. Sodann folgen „Aufgespießte Königscrevetten auf blutrottem Rataouillesalat mit Balsamicospur“.

Koch Ralph Thomas hat sichtlich Freude an seiner Arbeit. Der 47-Jährige ist seit 1996 Herr der Töpfe im Landhaus Danielshof in Alt-Kaster.

Die mörderische Abendgesellschaft besteht aus einer Handvoll Schauspielern sowie aus Freunden der Speisen und der Unterhaltung, die während des Menüs einen Mord und seine Aufklärung erleben wollen. Ende November ist es wieder soweit. Das Menü ist lange geplant.

Der Küchenalltag von Ralph



Küchenchef Ralph Thomas präsentiert das kulinarische Ergebnis seines Rezepts, die Entenbrust an Pfifferlingen. (Foto: Heller)

Thomas ist geprägt von selbst gewählter Abwechslung. Saisonkarten und Themen-Menüs stehen auf dem Programm. „Mein Schwerpunkt ist jedoch die mediterrane Küche, die norditalienische, um es noch genauer zu sagen“, erklärt Thomas.

Von seinem Vater übernahm er die Liebe zum südlichen Land, lernte die Sprache und Speisen kennen. Im Kölner Restaurant „Haus Marien-

bild“ absolvierte er seine Ausbildung. Die Lehr- und Wanderjahre führten ihn nach München, in die Schweiz und nach Toronto in Kanada. Stets stand internationale Küche auf dem Speisezettel. Doch auch seiner Heimat Köln widmet Thomas seine Aufmerksamkeit in der Küche. „Hier bei uns gibt es ein Kölsches Buffet. Da gibt es Rustikales aus der Kölner Küche“, so der Küchenchef. Neben dem Sauerbraten – al-

lerdings ohne Pferdefleisch – gibt es die von ihm für einen Wettbewerb kreierten „Kölner Stangen“: Ein Blätterteiggebäck mit Mett und Krautsalat.

Entenbrust mit Pfifferlingen

Für die Rundschau hat er sich der Jahreszeit angepasst und präsentiert ein Rezept mit Entenbrust und Pfifferlingen.

400 Gramm Entenbrustfilets (am besten weiblicher Tiere) waschen und trocken tupfen. Acht Wacholderbeeren fein zerstoßen und mit zwei Esslöffeln Öl, Salz, Pfeffer und Thymian zu einer Marinade rühren und über die Entenbrüste geben. Eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Währenddessen 250 Gramm Pfifferlinge waschen und klein schneiden. 200 Gramm Schalotten schälen und fein würfeln.

Das marinierte Fleisch in heißem Öl rundum braun anbraten. Schalotten und Pfifferlinge ebenfalls anbraten. Mit 125 Milliliter Brühe und 125 Milliliter Rotwein aufgießen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch in Alu-Folie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen. Einen Esslöffel dunklen Soßenbinder zu der Pfifferling-Schalottensauce geben, kurz aufkochen und abschmecken. Die Entenbrust in dünne Tranchen schneiden und mit Pfifferlingen auf einem Bett aus Feldsalat anrichten. Dazu passen Semmelknödel und ein halbtrockener Spätburgunder.