Rheinischer Leader

Nils Henkel hat eine wilde Rheinfahrt hinter sich – von der Kölner Bucht über die Rheingauer Höhen bis ins romantische Mittelrheintal. Besuch bei einem, der verstanden hat: Alles fließt.

TEXT Christoph Wirtz
FOTOS Philipp Horak

Bingen, Flusskilometer 528, Postkarten-Rhein: links die Ruine von Burg Ehrenfels, rechts die Rüdesheimer Promenade, vis-à-vis die leuchtenden Reben von Berg Rottland – in der Ferne die Benediktinerinnenabtei der berühmten Hildegard. Neben dem neueröffneten Ferienhotel „Papa Rhein" legt behäbig die Fähre ab, elegant zeiht der Raddampfer Goethe vorbei, eine Idylle!

Vor diesem Panorama kocht seit August 2020 einer der talentiertesten Chefs seiner Generation. Und zwar so, wie es viele andere nur behaupten: zugänglich-unprätentiös und hochambitioniert zugleich. Nils Henkel zeigt, wie sich kulinarischer Anspruch, präzises Handwerk und erste Produktqualität mit einer gastfreundlichen Preispolitik verbinden lassen.

Exemplarisch für seinen weltoffenen Stil unser Sommermenü in fünf Akten zwischen zitrusfrisch-orientalischer Makrele und Cheesecake mit Paprika und Basilikumsorbet…

Makrele Escabeche
Avocado, Gurkensaft, Couscous

FÜR 4 PERSONEN

ZITRONENGEL
15 Biozitronen
250 g Zucker
8 g Salz
400 g Zitronenpüree
5 g Agar

EINLEGEFOND ESCABECHE
180 g Fenchelknolle
80 g Lauchstange
50 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Olivenöl
300 g Weißwein
300 g Noilly Prat
300 g Fischfond
300 g Geflügelfond
60 g Weißweinessig (Neuburger)
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
3 Lorbeerblätter
1 EL Fenchelsamen
1 TL Kreuzkümmel
20 Pfefferkörner
20 Korianderkörner
2 EL Zucker
1 EL Meersalz
1 Msp Safran

KORIANDERÖL
100 g Spinatblätter
400 g Rapsöl
100 g Korianderblätter

MAKRELE
1 Makrele, ganz und topfrisch, etwa 500 g
400 g Escabechesud
1 Avocado, reif aber fest
1 TL Sonnenblumenöl, geräuchert
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronengel
20 Kichererbsen, gekocht
8 Kichererbsen in Knusperteig
Kräuter und Blüten

GURKENSUD
150 g Gurkensaft, frisch gepresst mit Schale
100 g Escabechesud, klar
25 g Sojasauce, hell
1 Msp. Xanthan
25 g Korianderöl
Salz, Pfeffer

GEWÜRZKEFIR
250 g Kefir
2,5 g Agar
½ Limone, Saft und Abrieb
25 g Korianderöl
1 EL Koriander, gehackt
½ TL Ras el Hanout
1 Msp. Piment d'Espelette
1 Msp. Xanthan
Salz

GURKENCOUSCOUS
100 g Couscous, mittelgrob
110 g Escabechefond
½ Zitronengrasstange
1 Limonenblatt
85 g Gurkensaft
65 g Gurkenwürfelchen
1 EL Koriander, fein gehackt
Spritzer Gurkenessig
Salz, weißer Pfeffer

Zitronengel
Die Zitronen schälen und die Schale vom weißen Zellgewebe befreien. Die restlichen Zitronen komplett auspressen, ergibt etwa 500 g Saft. Die Zitronenschale (etwa 125 g) viermal in leichtem Zuckerwasser (100 g/Liter) für 2 Minuten blanchieren. Die Zitronenschale mit Zitronensaft und Zucker kochen, bis die Schale ganz weich ist, dann im Mixer fein pürieren und Salz zufügen. Anschließend 400 g Zitronenpüree abwiegen mit 5 g Agar aufkochen. Die Masse in einen Pacojetbecher füllen und gefrieren, dann einmal pacossieren und in eine Spritzflasche füllen. Alternativ in einem normalen Mixer so fein wie möglich pürieren.

Einlegefond Escabeche
Gemüse in Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein, Noilly Prat, Fisch- und Geflügelfond, sowie Weißweinessig auffüllen. Kurz aufkochen lassen, Gewürze und Kräuter zufügen und ziehen lassen, bis der Fond auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und die Makrelen damit bedecken und mindestens 24 Stunden marinieren.

Korianderöl
Spinatblätter in stark gesalzenem Wasser etwa 1 Minute kochen und dann in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und mit dem Rapsöl und den Korianderblättchen etwa 3 Minuten im Mixer bei maximaler Drehzahl pürieren. Das Püree 24 Stunden kühl ruhen lassen, anschließend durch ein Mikrosieb laufen lassen.

Makrele
Die Makrelen ausnehmen und filetieren, mit einer Pinzette die Gräten ziehen. Die Makrelenfilets mit dem Escabechefond bedecken und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Den restlichen Escabechesud einmal aufkochen, durch ein Mikrosieb passieren und für Couscous und Gurkensud verwenden. Die Avocado schälen und halbieren, dann in acht gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Avocado lauwarm temperieren.

Gurkensud
Den frisch gepressten Gurkensaft mit Xanthan aufmixen, bis eine sämige Bindung entsteht. Durch ein Mikrosieb passieren. Erst kurz vor dem Anrichten den Escabechesud und das Korianderöl unterrühren, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gewürzkefir
Den Kefir mit Agar aufkochen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Dann in einem kleinen Mixer glattmixen und Limonensaft mit Abrieb sowie Korianderöl, Koriander, die Gewürze und Xanthan untermixen, mit Salz abschmecken.

Gurkencouscous
Für den Gurkencouscous den Escabechesud mit Limonenblatt und klein geschnittenem Zitronengras in einem Topf aufkochen. Den Couscous in eine flache Schüssel geben und den kochenden Fond durch ein Sieb darauf gießen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis der Couscous den Fond aufgenommen hat. Dann den Gurkensaft, die Gurkenwürfelchen und gehackten Koriander unterheben und mit Ras el Hanout, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Gurkenessig abschmecken.

Anrichten
Die Makrelenfilets in vier schöne Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen und lauwarm temperieren. Die warmen Avocadoscheiben mit einer Lötlampe rösten, anschließend mit geräuchertem Sonnenblumenöl einpinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und je zwei Scheiben auf vorgewärmte Teller platzieren. Einige Tupfer vom Gewürzkefir auf die Avocado dressieren, dazwischen einige Tupfen Zitronengel spritzen. Je einen Löffel Gurkencouscous und die Kichererbsen zwischen den Avocadoscheiben anrichten. Die Hautseite der Makrele ebenfalls mit der Lötlampe knusprig abflämmen. Die Kräuter und Blüten, sowie die knusprigen Kichererbsen in Zitronengel und Gewürzkefir stecken und je ein Makrelenfilet auf den Couscous platzieren. Zum Schluss den Gurkensud angießen und servieren.

Weinempfehlung
2018 Westhofen Silvaner Trocken
Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen

Rote Garnele
Melonen-Pfeffersud, Zitronenverveine

FÜR 4 PERSONEN

GARNELEN
4 Carabinieros
(rote Wildgarnelen)
½ Wassermelone, kernarm
1 Galiamelone
Olivenöl Arbequina
Salz, Kampotpfeffer
aus der Mühle
100 g dicke, grüne Bohnenkerne (Saubohnen)
1 EL Zitronenverveineblätter, fein geschnitten
Veilchenblätter
Verveinespitzen

MELONEN-PFEFFERSUD
500 g Karkassen von Garnelen und Krustentieren
20 g Olivenöl
1 Schalotte
2 Champignons, weiß
½ Staudenselleriestange
500 g Krustentierfond
5 g Kampotpfeffer, rot
200 g Melonenpüree
15 g Zitronenverveine, frisch
20 g Eiklar
Salz
Xanthan

Garnelen
Die Carabinieros bis auf die Schwanzflosse aus der Schale brechen und den Darm ziehen. Von den Melonen mit einem Kugelausstecher gleichmäßige Kugeln ausstechen. Das restliche Fruchtfleisch pürieren und für den Melonen-Pfeffersud verwenden. Die grünen Bohnenkerne in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und aus den Häutchen pellen.

Melonen-Pfeffersud
Die Karkassen in Olivenöl anschwitzen, die Schalotte, den Sellerie und die Champignons fein schneiden und zufügen. Den Krustentierfond und den zerstoßenen Kampotpfeffer zufügen und aufkochen. Den Fond etwa 20 Minuten köcheln lassen und dann durch ein feines Sieb passieren. Den Fond mit Melonenpüree, fein geschnittenem Zitronenverveine und Eiklar aufmixen und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen und durch ein Tuch passieren. Den klaren Fond nach Bedarf salzen und mit etwas Xanthan leicht binden.

Anrichten
Die Carabinieros mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl saftig braten. Die Melonenkugeln in Olivenöl anschwitzen, die grünen Bohnenkerne zufügen und mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Verveine abschmecken. Die Melonenkugeln und die Bohnenkerne in tiefen Tellern anrichten und den heißen Melonen-Pfeffersud angießen. Die Garnelen auflegen, mit frischen Verveineblättchen und den Veilchenblättern fertigstellen und servieren.

Weinempfehlung
2019 Schiefergestein Riesling Trocken,
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenau, Nahe

Grüner Spargel
Misocreme, Sojaschaum, Umeboshi

FÜR 4 PERSONEN

DASHIBOUILLON
40 g Kombualge
1500 g Wasser
15 g Shiitake, getrocknet
4 g Seetang, getrocknet
100 g Sojasauce, hell
6 g Salz

GRÜNER SPARGEL
16 Spargelstangen, grün
4 Salzaprikosen (Umeboshi)
10 Edamameschoten (TK, grüne Sojabohnen)
120 g Nussbutter
60 g Sojasauce
10 g Limonensaft
1 EL Reis-Crispies
1 EL Quinoa, gepoppt
1 TL Sesamsamen, schwarz
1 TL Sesamsamen, weiß
8 Hornveilchenblüten
Gartenkräuter (Sauerampferblättchen, Wiesenkerbel, Fenchel etc.)

MISOREISCREME
100 g Basmatireis
300 g Dashibouillon
150 g Schwarzwaldmiso Lupine
30 g Mirin
10 g Reisessig
0,8 g Xanthan

SCHWARZER SOJASCHAUM
100 g Zitronengras
50 g Schalotten
5 g Knoblauch
1 Limettenblatt
1 g Koriandersamen
0,5 g Sichuanpfeffer
75 g Mirin
50 g Noilly Prat
385 g Sojamilch
75 g Sojasoße
2 g Pflanzliche Asche
1 g Xanthan
1 g Gellan
20 g Nussbutter
45 g Eiklar

Dashibouillon
Die Kombualgen und die Shiitake über Nacht in Wasser einweichen. Dann aufkochen und den Seetang zufügen, etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Dashibouillon durch ein Tuch passieren und mit der Sojasauce und Salz abschmecken.

Grüner Spargel
Die Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser für etwa 2 Minuten mit leichtem Biss kochen, dann in Eiswasser abschrecken. Die Umeboshi entkernen und in Stückchen schneiden. Die Edamamebohnenkerne aus den Schoten pulen. Die Nussbutter mit Sojasauce und Limonensaft verrühren und warm stellen. Die Sesamsamen in einer Pfanne rösten und mit Reis-Crispies und Quinoa mischen.

Misoreiscreme
Den Reis mit Wasser aufkochen und im offenen Topf so lange kochen, bis das Wasser komplett verdunstet ist. Den weichen Reis im Mixer mit der Misopaste, Mirin, Reisessig und Xanthan zu einem ganz glatten Püree mixen.

Schwarzer Sojaschaum
Zitronengras, Schalotten und Knoblauch fein schneiden und anschwitzen. Limettenblätter, Koriander und Sichuanpfeffer zufügen und mit Mirin und Noilly Prat ablöschen. Etwas einkochen und mit Sojamilch auffüllen, dann einmal aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach Sojasauce und pflanzliche Asche zufügen und aufmixen, anschließend durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Xanthan und Gellan untermixen, einmal aufkochen. Die Masse in ein tiefes Blech gießen und abkühlen lassen. Die gestockte Masse im Thermomix mit Nussbutter und Eiklar glatt pürieren und in einen ISI-Siphon füllen. Zwei N2O-Patronen einleiten und im Wasserbad erwärmen. Darauf achten, dass die Masse nicht heißer als 65 °C wird.

Anrichten
Die Misocreme mit einem Spatel auf vorgewärmte Teller geben. Die grünen Spargelstangen in schäumender Butter anschwenken und auf der Misocreme platzieren. Die Umeboshi-Stückchen und die erwärmten grünen Sojabohnen anrichten. Den temperierten schwarzen Sojaschaum mit dem Siphon auf den Spargel auftragen und mit den Rice Crispie-Mischung bestreuen. Die Kräuter und Blüten auflegen und zum Schluss etwas von der Soja-Limonenbutter angießen, sofort servieren.

Weinempfehlung
2019 Bacharacher Grauburgunder Trocken, Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein

Schweinebauch
Tintenfisch, Lorbeerjus, Erbsen

FÜR 4 PERSONEN

TINTENFISCH
4 Calamaretti, 60–80 g, sehr frisch
25 g Olivenöl
1 Thymianzweig
Salz, weißer Pfeffer
200 g Erbsen, frisch
Erbsensprossen

SCHWEINEBAUCH
500 g Schweinebauch, frisch
250 g Schweinefond, dunkel
250 g Wasser
1 Staudenselleriestange
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner, weiß
2 Bohnenkrautzweige
1 TL Pökelsalz
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Kümmel
½ TL Koriandersamen
½ Zitronenzeste

GESCHMORTER PULPO
1 Pulpo, sehr frisch, etwa 600 g
150 g Mirepoix von Schalotten, Staudensellerie und Lauch
200 g Rotwein
750 g Schweinefond, dunkel
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
10 Pfefferkörner, weiß
2 Lorbeerblätter
2 Piment
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter, frisch
12 g Tintenfischtinte

ERBSENCRÈME
200 g Erbsen, fein, TK
50 g Portwein, weiß
100 g Sahne
50 g Butterwürfel, kalt
Salz, Pfeffer

Tintenfisch
Die Calamaretti putzen und säubern, die Tuben in Ringe schneiden. Die frischen Erbsen aus den Schoten pulen.

Schweinebauch
Den Schweinebauch parieren und zuschneiden, aber die Schwarte auf dem Bauch lassen. Die Abschnitte und Rippchen anschwitzen und mit Noilly Prat ablöschen, um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Schweinefond, Wasser und den anderen Zutaten aufkochen und etwa eine Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen. Den Schweinebauch mit dem Fond in einem Beutel vakuumieren. Im Dampfgarer mit dem Sousvide-Programm bei 68 °C etwa 30 Stunden garen. Den Schweinebauch etwa 12 Stunden kühl stellen, dabei etwas pressen und anschließend in 5 cm breite Streifen schneiden. Den Fond für den geschmorten Pulpo verwenden.

Geschmorter Pulpo
Der Pulpo sollte sehr frisch und von fester Konsistenz sein. Den Körper säubern, den Kopf abschneiden und die Arme einzeln trennen. In einem flachen Topf Mirepoix in etwas Olivenöl anschwitzen und mit Rotwein ablöschen, die Pulpoarme zufügen, ebenso die Kräuter und Gewürze. Den Schweinefond, sowie den Fond vom Schweinebauch zufügen und zusammen aufkochen. Ein kleines rundes Gitter auf den Pulpo legen, damit er mit dem Fond bedeckt bleibt, Alufolie auflegen und im Ofen etwa 40 bis 50 Minuten schmoren. Der Pulpo sollte noch einen schönen Biss haben, aber gar sein. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und mit zwei fein geschnittenen Lorbeerblättern auf etwa 300 g einkochen. Die Tintenfischtinte zufügen und nochmals passieren. Den geschmorten Pulpo in Stücke schneiden und im Lorbeersud warm halten.

Erbsencrème
Die Erbsen auftauen lassen und in einem Tuch gut ausdrücken. Portwein und Sahne aufkochen, mit den Erbsen in einem kleinen Mixer fein pürieren und die kalte Butter untermixen. Das Erbsenpüree durch ein feines Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten
Die Schweinebauchstücke auf der Schwarte knusprig anbraten und anschließend von allen Seiten mit etwas Farbe anbraten. Die Calamarettistücke in Olivenöl mit einem Thymianzweig ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die frischen Erbsen kurz in Butter mit etwas Salz und Zucker dünsten. Das Erbsenpüree zum Servieren erwärmen und auf vorgewärmte Teller auftragen. Je ein Stück Schweinebauch anrichten und die Pulpostücke und Calamaretti außen herum anrichten. Den schwarzen Lorbeersud in die Mitte angießen.

Weinempfehlung
2018 Rüdesheim Berg Rottland GG, Weingut Künstler, Hochheim, Rheingau
oder
2015 Selection Schulz Pinot Noir Trocken, Weingut Chat Sauvage Geisenheim, Rheingau

Cheesecake
Himbeeren, Paprika, Basilikumsorbet

FÜR 4 PERSONEN

250 g Himbeeren
1 Spitzpaprika
Basilikumspitzen

CHEESECAKECRÈME
175 g Frischkäse
Doppelrahm
80 g Crème Fraîche
½ Vanilleschote (Mark)
60 g Zucker
2 Blatt Gelatine
12 g Zitronensaft
20 g Karamellsirup
75 g Sahne, geschlagen

PAPRIKA-HIMBEERSUD
300 g Weißwein
100 g Spitzpaprika, rot
50 g Himbeeren TK
40 g Zucker
0,6 g Xanthan

BASILIKUMSORBET
250 g Wasser
40 g Glukose
75 g Zucker
2,5 g Pectagel Rose
25 g Limettensaft
25 g Basilikum
1 g Salz

HIMBEERGEL
100 g Himbeerpüree
35 g Läuterzucker
1,5 g Agar
1 Pr. Salz
15 g Limettensaft

PAPRIKACRUMBLE
50 g Butter, gesalzen
50 g Mehl
50 g Mandelgrieß
25 g Puderzucker
5 g Paprikapulver Rubino
3 g Salz
2 EL Puderzucker
1 EL Paprikapulver Rubino

Die Himbeeren verlesen. Die Spitzpaprika abflämmen und die Haut abziehen. Anschließend in runde Scheiben ausstechen und mit etwas Paprika-Himbeersud in einem Beutel vakuumieren.

Cheesecake
Frischkäse und Crème Fraîche mit Vanillemark und Zucker auf kleiner Stufe mit einem Handrührgerät cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Gelatine einweichen und in erwärmtem Zitronensaft und Karamellsirup auflösen, dann mit einem Teil der Frischkäsemasse angleichen und unterheben. Die geschlagene Sahne unterheben und einen Teil der Masse mit einem Spritzbeutel in eine Silikonform für vier Kugeln mit 5 cm Ø füllen. Die restliche Frischkäsemasse etwa 1 cm dick in ein kleines Rahmenblech streichen. Die Kugelform gefrieren und das Rahmenblech kühl stellen. Die gefrorenen Kugeln aus den Silikonformen drücken und im Kühlschrank auftauen lassen. Das Rahmenblech vor dem Schneiden kurz angefrieren.

Paprika-Himbeersud
Paprika entkernen und in Streifen schneiden, mit Weißwein und Zucker aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Himbeeren dazugeben und abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Xanthan zwei Minuten mixen. Über Nacht kalt stellen, damit die Flüssigkeit wieder klar wird.

Basilikumsorbet
Wasser, Glukose, Zucker und Pectagel verrühren und aufkochen, Limettensaft zufügen und abkühlen lassen. Im Mixer bei maximaler Drehzahl die frischen Basilikumblätter und Salz untermixen, bis die Masse schön grün ist. Durch ein feines Sieb passieren und in einer Eismaschine gefrieren. Alternativ im Pacojetbecher gefrieren und bei Bedarf pacossieren.

Himbeergel
Das Himbeerpüree mit Läuterzucker, Salz und Agar aufkochen und durch ein Sieb in ein Gefäß gießen und auskühlen lassen. Dann im Mixer mit Limettensaft glatt mixen und in eine Spritzflasche füllen.

Paprikacrumble
Die Zutaten in einer Schüssel verkneten. Den Teig mit einem Spritzbeutel etwa 5 mm dick ausspritzen und kalt stellen. Die Hälfte des Teiges in gleichmäßige Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln rollen, den restlichen Teig zu Streuseln verreiben. Die Kugeln und die Streusel bei 150 °C etwa 12 bis 15 Minuten backen und etwas abkühlen lassen. Dann die Kugeln in der Mischung aus Puderzucker und Paprikapulver wälzen. Den Streusel mit dem restlichen Puderzucker und Paprikapulver vermischen, sodass der Crumle rötlich wird.

Anrichten
Die Frischkäsecrème in 1 cm dicke und 15 cm lange Streifen schneiden und diese mittig im Bogen in tiefe Teller platzieren. Die vier Cheesecake-Kugeln im Paprikacrumble wälzen. Die Paprikacrumble-Kugeln mit Himbeergel, Paprikascheiben und Basilikumblättchen auf dem Frischkäsestreifen anrichten. Auf die eine Seite des Tellers die Cheesecake-Kugeln platzieren und auf der anderen Seite eine Nocke Basilikumsorbet anrichten. Den Paprikasud angießen und sofort servieren.

Weinempfehlung
2018 Rüdesheim Berg Rottland Riesling Spätlese, Weingut Wegeler Oestrich, Rheingau