Kulinarik

Uwe Killing
fühlte sich im Hotel Papa Rhein wie auf einem großen Schiff – und genoss im Restaurant die lockere Atmosphäre

Genuss-Kapitän
Nils Henkel leitet das Restaurant und die Bar (u.) im Papa Rhein

Nordlicht am Rhein

Der in Kiel geborene Sternekoch Nils Henkel hat im Hotel Papa Rhein geankert und hier seine Küche mit originellen Gemüsevariationen verfeinert

Text Uwe Killing

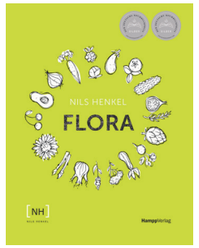
Bingen / Rheinland-Pfalz
Restaurant Bootshaus im Hotel Papa Rhein (*paparheinhotel.de*)

Sein norddeutscher Zungenschlag passt gut hierher. Und wenn Nils Henkel aus seiner Küche tritt, läuft er über Sand, der im Loungebereich ausgestreut wurde. Die Holzverkleidungen wirken so, als seien sie vom salzigen Meerwasser ausgewaschen. Es könnte eine Strandbar an der Ostsee oder auch am Hamburger Elbstrand sein. Der Eindruck ist gewollt. Das im Sommer 2021 eröffnete Hotel Papa Rhein in Bingen verzichtet – dem Namen ironisch trotzend – auf vertraute, weinselige Rhein-Klassik. Es ist ein luftig-modernes Haus, das mit maritimen Vintage-Looks und urbanem Zeitgeist spielt. Mittendrin sorgt mit dem gebürtigen Kieler Nils Henkel ein weltgewandter Sternekoch für die kulinarischen Akzente.

Leidenschaft für Gemüse und Kräuter

Durch die hohen Fenster des Restaurants Bootshaus eröffnet sich ein spektakulärer Ausblick. Der Rhein ist an dieser Stelle im belebten Touristenort Bingen besonders breit. Direkt gegenüber liegt Rüdesheim, umgeben von den berühmten Weinhängen Rheinhessens. Hier hat Niels Henkel einige Jahre vor dem Papa Rhein gewirkt, als mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneter Küchenschef im Hotel Burg Schwarzenstein (Geisenheim). Dort ging es eleganter zu. Doch schon auf der anderen Rheinseite entwickelte der 52-Jährige seine spezielle und inzwischen weiter gewachsene Vorliebe – die für Gemüse und Wildkräuter.

„Es ist eine wunderbare Herausforderung, Gemüseabwandlungen neu in Szene zu setzen", sagt Nils Henkel, „die Möglichkeiten sind endlos." Wenn der Küchenchef sein Doradenfilet oder einen Kalbsrücken serviert, dann darf man auf die Begleitung gespannt sein. Ob raffinierte Artischocke, eine wiederentdeckte Sorte wie Topinambur oder ein Rote-Beete-Clou: Henkel erhebt Gemüse zur Kür (siehe Buchtipp). Als fantasievolle Ergänzung oder als Hauptsache in Bowls, fusioniert mit Aromen aus aller Welt.



Das Kochbuch
„Flora" – 100 Grundrezepte und 75 Gerichte von Nils Henkel. Aus Gemüse, Getreide, Wurzeln und Obst (320 S., 95 €, Hampp-Verlag). ***nils-henkel.com***

Von der Ostsee an den Rhein

Nach seiner Ausbildung in Eutin und Stationen in Hamburg und Münster hatte Nils Henkel seinen Durchbruch im Schlosshotel Lerbach (Bergisch Gladbach), einem der renommiertesten Sternehäuser Deutschlands. Im Papa Rhein fühlt sich Henkel angekommen. Er schätzt die unkomplizierte Atmosphäre. Die gut zu seiner ausgeprägten Weniger-ist-mehr-Passion passt: „Es ist eine einfache, ehrliche und geschmacksintensive Küche. Da reichen drei bis vier Komponenten aus, um ein rundes Bild zu erzeugen."

Nahbar Nils Henkel setzt mit seinem Küchenteam auf regionale Produktfrische

FOTOS: DOMINIK KETZ (2), HAMPP VERLAG, WONGE BERGMANN (2); ILLUSTRATION: DENIS MOHR

Gerösteter Mais
mit Vogelmiere und Mohnschmelze

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten

Mais/Maispüree:
2 Maiskolben, 4 Babymaiskolben, 8 Babymaiskolben (blanchiert), 60 g Nussbutter, 4 EL Vogelmiere-Emulsion, frische Vogelmiere-Spitzen, 200 g Maiskörner, 15 g Rapsöl, 240 ml Gemüsefond, 1 Msp. Xanthan

Pickles-Fond
250 ml Wasser, 65 ml Weißweinessig, 65 g Akazienhonig, 2 Lorbeerblätter, Knoblauchzehe, 2 g Senfkörner, 1 Msp. Kurkuma

Mohnschmelze
150 ml Picklesfond, 75 g Nussbutter, 25 ml Mohnöl, 60 g Mohnsaat, 60 g Brotbrösel, 20 g Mohnsaat, 80 g Nussbutter

Vogelmiere-Emulsion
85 g Vogelmiere, 250 ml Gemüsefond, 200 g Spinat, 1 Ei (wachsweich gekocht), 3 g Agar, 1 g Xanthan, 1 Msp. Hacoweiß

Mohn-Popcorn
50 g Popcornmais, 75 g Zucker, 50 g Butter, 15 g Mohn geröstet, 2 g Meersalz

Zubereitung

1. Die Maiskolben mit Nussbutter und Salz vakuumieren, im Dampfgarer bei 100 Grad weich dünsten. Über Nacht abkühlen lassen. Die Körner als ganze Scheibe abschneiden. Zugedeckt warm stellen. Die rohen Babymaiskolben in 8 Scheiben schneiden, zu Granulat hacken.

2. Für das Püree die Körner anschwitzen. Mit Gemüsefond einkochen. Im Mixer mit Xanthan ca. 6 Minuten cremig pürieren. Mit Zucker und Salz abschmecken, durch ein Sieb streichen und glatt mixen.

3. Die Pickles-Fond-Zutaten aufkochen und ziehen lassen. Die 8 blanchierten Babymaiskolben in ein Weckglas geben. Den Sud aufkochen und heiß auf die Kolben gießen. Das Glas bei 90 Grad ca. 30 Minuten im Dampf garen.

4. Brösel mit Mohnsaat in der Nussbutter knusprig anschwenken. Abtropfen. Den Fond mit Nuss- und Mohnöl erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mohnsaat knusprig rösten, in den Sud rühren. Für das Popcorn den Mais mit etwas Öl in einem Topf poppen lassen. Den Zucker mit Wasser und Butter karamelisieren. Popcorn und Mohn unterrühren.

5. Die blanchierten Babymaiskolben und die rohen Scheiben in brauner Butter anbraten. Das Püree auf den Teller streichen. Den warmen Mais als ganzen Streifen anrichten, mit der Schmelze nappieren und den Brösel bestreuen. Den Babymais, gepickelten Mais, die Emulsion und Vogelmiere-Spitzen ringsherum platzieren.