

Kochen wie die Profis

Eine neue Runde unserer Rezept-Serie beginnt – Fünf Köchinnen und Köche haben Rezepte kreiert, die pffig und nachkochbar sind – ab sofort jeden Samstag in dieser Zeitung. Den Auftakt macht Sternekoch Nelson Müller, der einen rheinischen Klassiker vegetarisch interpretiert

GENIAL EINFACH



Nelson Müller

Koch, Moderator, Sänger, Gastronom – Nelson Müller hat viele Begabungen, die er jede für sich pflegt. Er wurde in Ghana geboren, kam als Kleinkind nach Deutschland und wuchs bei Pflegeeltern in Stuttgart auf. Ausgebildet wurde er in der „Fissler-Post“ in Stuttgart-Plieningen. Danach folgten unter anderem Stationen bei Holger Bodendorf im „Veneto“ auf Sylt, in den Sterne-Restaurants „Résidence“ (Henri Bach) in Essen sowie in der „Orangerie“ von Lutz Niemann im Maritim-Hotel Timmendorfer Strand. 2009 eröffnete er sein Restaurant „Schote“ in Essen, das 2011 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Müller hat mittlerweile in Bad Blankenburg im Thüringer Wald und auf Norderney weitere Restaurants. Seit Mai 2025 führt er die Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach, deren Restaurant „Schote“ 2026 erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Hobbys? „Musik.“ Und sein Lieblingsessen? „Eintopf.“

Sauerbraten vom Knollensellerie mit Selleriepüree, gebackenem Rotkohl und Kartoffelknödel

Ein Sauerbraten gehört vermutlich mit zu den ältesten Gerichten, die sich bis heute auf den Speisekarten gehalten haben. Offenbar haben schon die Römer Fleisch in Essig oder Wein eingelegt, um es haltbarer und zarter zu machen. Sternekoch Nelson Müller („Schote“) hat eine vegane Variante kreiert, die das „Suppengemüse“ Sellerie in den Mittelpunkt stellt. „Das Rotkraut kann man sehr gut am Vortag herstellen – es schmeckt ja am Tag danach eigentlich immer auch noch mal besser“, sagt Müller.

- Zutaten (für vier Personen) und Zubereitung**
- Rotkraut**
175g Zucker
2 l kräftiger Rotwein, trocken
2 l Orangensaft
1 l Portwein, rot
1 Stk. Gewürzbeutel (25 Wacholderbeeren, 5 Lorbeerblätter, 10 Nelken, 50 Pfefferkörner, 3 Zimtstangen)
2kg Rotkraut (fein geschnitten)
200g Margarine
400g Schalotten
400g Apfel Cox Orange
Salz, Pfeffer
Paniermehl

Rotkraut putzen und in feine Streifen schneiden. Zucker in einem großen Topf ohne Wasser karamellisieren, mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Gewürzbeutel zugeben und einmal kräftig aufkochen, so dass der Karamell sich auflöst. Die heiße Marinade über das Rotkraut geben. Über Nacht ziehen lassen. Rotkraut auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen, mit dem Gewürzbeutel sirupartig einkochen. Schalotten und die geschälten und entkernten Äpfel fein schneiden und in Margarine in einem Topf 5 Minuten andünsten. Rotkraut dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel ca. 30 Minuten weich dünsten. Rotkraut mit dem Sirup vermischen, nochmals abschmecken.

- Vegetarisches Jus**
200g Möhren
200g Sellerie
200g Zwiebeln
200g Pastinaken
200g Lauch
40ml Rapsöl
50g Tomatenmark
200ml Rotwein, trocken

- 1 Knoblauchzehe, ganz
3 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
Rosenpaprika
Salz, Pfeffer
Balsamicoessig
1 TL Rübenkrautsirup
1 Sellerieknolle

Das Gemüse gut abwaschen und in grobe Stücke schneiden. Im Rapsöl dunkelbraun anbraten, das Tomatenmark mit anziehen, dabei mehrmals mit Rotwein ablöschen. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit Wasser knapp bedecken. Die Jus 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Rübenkrautsirup abschmecken. Den Sellerie schälen, in dicke Scheiben schneiden und rechteckige Stücke ausstechen. Diese in etwas Rapsöl 2 Minuten anbraten und in der Jus garziehen lassen.

- Selleriepüree**
600g Sellerie
50 g Butter
Pfeffer



Salz
Muskatnuss

Den Sellerie putzen, schälen und in Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit der Butter vakuumieren (alternativ: Mit einem halben Liter Milch kochen). Im Dampf bei 100 Grad ca. 40 Minuten garen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und abschmecken.

- Kartoffelknödel**
750 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 EL Butter
½ TL Salz
1 Prise Muskatnuss
120g Kartoffelstärke
1 Eigelb
Brotwürfel
½ Bund Schnittlauch, fein gehackt
2 EL Paniermehl
1 TL Butter

Die ungeschälten Kartoffeln in reichlich Wasser in ca. 20 Minuten garen. Danach kurz abschrecken und schälen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelstärke, Butter, Eigelb, Salz und Muskat dazugeben und alles sehr gut vermischen. Brotwürfel in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie ein wenig Farbe angenommen haben. Die Knödel in der gewünschten Größe formen und mit den gerösteten Brotwürfeln und dem Schnitt-

lauch füllen (vom Schnittlauch eine kleine Menge zurückhalten). In kochendes gesalzenes Wasser geben. Wenn alle Knödel im Wasser sind, die Hitze so weit runter drehen, dass das Wasser heiß bleibt, aber nicht mehr kocht oder siedet. Wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie gar. Butter in einer Pfanne zerlassen. Paniermehl kurz erhitzen, zum Schluss Schnittlauch dazugeben.

- Zum Garnieren**
Essbare Blüten, Mandelblättchen, Kresse und/oder in Rum eingelegte Rosinen

Anrichten
Rotkohl in einem Küchenring (ø 8cm) links von der Tellermitte platzieren. Einen Knödel darauf legen. Den Knödel mit dem gerösteten Paniermehl toppen. Selleriepüree (mit einem Spritzbeutel) auf den Rotkohl neben den Knödel platzieren. Sellerieschnitte daneben legen. Mit der Jus begießen. An einer Seite 1 EL Selleriepüree anlegen. Alles nach Belieben garnieren.

Kaja van Dellen



Ihre Ausbildung zur Konditorin absolvierte sie im Excelsior Hotel Ernst, wo sie anschließend eineinhalb Jahre blieb. Während ihres Meisterlehrgangs führte sie ihr Weg für ein Jahr ins Café Ostersp. Seit Januar 2025 ist sie Konditormeisterin, seit Februar 2025 wirkt sie als Pâtissière im Sterne-Restaurant „Sahila“ von Julia Komp und in der „Yulia Mezza Bar“. Ihre Desserts spiegeln die Philosophie der Restaurants wider und sind von Küchen aus aller Welt inspiriert. An jeder beruflichen Station sammelte Kaja van Dellen wertvolle Erfahrungen. „Ich habe viele unterschiedliche Techniken und Herangehensweisen gelernt“, erzählt sie. Prägende Wegbegleiter waren Fabian Scheithe im Excelsior Hotel Ernst, Lea Schlosser im Café Ostersp. und Anne Kern im „Sahila“. Auch abseits der Pâtisserie ist van Dellen kreativ und aktiv: Sie verreibt, backt, gärt, liest, spielt Volleyball und fährt Ski. Beim Lieblingsessen fällt die Entscheidung schwer – festlegen möchte sie sich nicht. Nur so viel verrät sie: „Alles mit Kartoffeln.“

Peer Sturm



Der gebürtige Itzehoeer ist ein echtes Nordlicht. Das merkt man auch seinen Gerichten für die neue Staffel der Rezept-Serie an. Peer Sturm hat als Koch aber schon eine ganze Reihe von Küchen gesehen. „Am meisten gelernt habe ich bei Sarah Henke – Organisation, Kreativität und Ruhe. Und natürlich ihr großartiges Handwerk.“ Das war im A-Rosa-Resort auf Sylt und später im „Yoso“ in Andernach. Anfangen hat aber alles im Hotel Drei Kronen in Elmshorn. Die längste Zeit – zehn Jahre lang – war er im legendären Hotel Atlantic an der Hamburger Außenalster beschäftigt. Seit dem Sommer ist Peer Sturm Küchenchef im Wasserturm Hotel Cologne. Wenn er nicht hinter dem Herd steht, sitzt er vor der Leinwand. „Ich male mit Öl, abstrakte Motive.“ Und hält sich fit. Sein Lieblingsessen? „Pulpo in jeglicher Form – gekocht oder gebraten, mit Tomatensoße und Knoblauch.“

Joschua Tepner



Seine berufliche Laufbahn führte ihn durch renommierte Häuser der gehobenen Gastronomie und Luxushotellerie in Deutschland sowie in die USA. Zu seinen prägenden Stationen zählen das Excelsior Hotel Ernst in Köln, das „Dox“ im Hyatt Regency Düsseldorf, die MS Europa 2, das Inter-Continental Düsseldorf, der Breidenbacher Hof sowie „The Wauwinet“ auf Nantucket Island. Im „The Dutch“ in Köln-Junkersdorf in Stadionnähe interpretiert er die holländische Küche auf Fine-Dining-Level. Seit März 2025 ist Joschua Tepner dort Executive Chef. Freizeit bedeutet für ihn: Zeit für die Familie. „Und ich gehe wahnsinnig gerne essen.“ Wenn es privat ums Essen geht, muss es nicht aufwendig sein: „Zu meinen absoluten Lieblingsgerichten gehören einfache, ehrliche Eintöpfe. Ein richtig guter Ochsenbrust-Eintopf mit Bohnen, Kartoffeln, Wurzelgemüse und ordentlich Meerrettich macht mich glücklich.“

André Karpinski



Fotos: Rusing, Bührmann, Melanie

Um nach dem Abitur die Wartezeit auf einen Studienplatz zu überbrücken, begann André Karpinski 1987 eine Lehre zum Koch in seinem Lieblingsrestaurant „La Petite“ an der Zülpicher Straße. Was als Zwischenlösung begann, wurde zum zentralen beruflichen Lebensinhalt. 1992 gründete Karpinski die Kaiserschote Feinkost Catering. Das Unternehmen hat sich seither von einem kleinen Traiteur in der Kölner Innenstadt zu einem modernen Catering-Dienstleister entwickelt. Heute ist die Kaiserschote in einer Küchenmanufaktur auf 1500 Quadratmetern Nutzfläche tätig. Sein Hobby? „Luftanhalten. Und das so lange wie möglich.“ André Karpinski gehört zu den Freitauchern, die mehr als vier Minuten ohne Tauch und mehr als 40 Meter in die Tiefe tauchen. Beim Lieblingsessen geht es bodenständig zu: „Zum einen Möhregemüse mit Kartoffeln untereinander und einer guten Frikadelle. Zum anderen ein richtig gutes Stück Fleisch. Natürlich aus nachhaltiger Zucht und nur einmal in der Woche.“

FINE FOOD DAYS

Alle Köchinnen und Köche, die bei der Rezept-Serie mitwirken, sind mit ihren Betrieben Mitglied im Verein Fine Food Days Cologne. Dieser organisiert das gleichnamige 14-tägige Festival, das am morgigen Sonntag mit dem Großen Finale in der Kölner Flora zu Ende geht. Dort werden dann unter anderem auch die Auszeichnungen für die Köchin oder den Koch des Jahres, die besten Auszubildenden und für das gastronomische Lebenswerk verliehen.

Dem Verein gehören mittlerweile 19 gastronomische Betriebe an – darunter vier mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurants. Seit diesem Jahr ist als neues Mitglied TV-Koch Nelson Müller (Schote/Müller’s in der Mühle) dazugestoßen. Ziel des Vereins ist, die gastronomische Exzellenz Kölns und der umliegenden Städte bekannter zu machen – sowohl in der Region als auch über deren Grenzen hinaus. (red)

finefooddays.cologne

Die Restaurantkritik „Henns Geschmackssache“ finden Sie heute ausnahmsweise im Magazin.