



Das „inside“ in Duisburg's Casino

Gut essen ist kein Glücksspiel

Bettina Linnig

Das „inside“ in Duisburg. Ein Restaurant in einem Spielcasino. Was kann man da erwarten? Ich hatte vor meinem ersten Besuch eigentlich keine Erwartungshaltung, vielleicht ein bisschen. Und neugierig bin ich. Nicht alleine, weil mein Beruf das mit sich bringt.



Neugierig macht mich Konrad Casciani, seines Zeichens Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment GmbH, jemand der sich als erfahrener Diplom-Küchenmeister in der Gastronomie hervorragend auskennt und bekannt dafür ist, zusammen zu bringen, was zusammen gehört. Neugierig macht mich Sergio Germano, der charmanteste Restaurantleiter, den ich kennenlernen durfte. Und, last but not least: Gregor Schubert, ein Koch der Spitzenklasse. Was hat dieses „Dreigestirn“ zu bieten?

Über das Ambiente gibt es unter unseren Lesern geteilte Meinungen. Einige Wenige bezeichnen es als „dunkle Höhle“, die Mehrzahl als „cool und hip“. Ich möchte es als ein Restaurant mit modernem Ambiente und einer wunderbar warmen Atmosphäre bezeichnen. Und dieser Eindruck bleibt auch nach wiederholten Besuchen bei mir haften.

Auch hier hat Konrad Casciani das richtige Gespür. Genauso wie für das Servicepersonal und die Küche. Dem Service steht Sergio Germano vor. Ein charmanter, zurück-



Konrad Casciani



Sergio Germano (l.) und Gregor Schubert (r.)

haltender und trotzdem allgegenwärtiger, souveräner Gastgeber. Wer Stationen wie das 5-Sterne Hotel „Ampalius“ in der Algarve, das Hotel „Nikko“ in Düsseldorf oder das Hotel „Rolandsburg“ – ebenfalls in Düsseldorf – durchläuft, wer sich zwischendurch auch noch um seinen eigenen Weinberg kümmert, der weiß, wovon er spricht, wenn er Weine empfiehlt oder was der Gast erwartet, wenn er das „inside“ betritt.



... viele Köstlichkeiten...



Das Wissen, dass Gregor Schuber die Küche leitet, ist für den Kenner Garantie für hervorragendes Essen. Überraschend ist doch das Fehlen des längst fälligen Sterns. Seine Ausbildung machte Gregor Schuber im Schloss Hugenpoet. Danach ging es weiter: Parkhotel Adler in Hinterzarten, Hotel Atlantic in Hamburg, Restaurant Im Schiffchen in Düsseldorf, Hotel Königshof in München, Hotel Bareiss in Baiersbronn. Auch im Restaurant Maxime, Hotel Regent, Singapore, ließ er sich inspirieren. Dann holte Konrad

Casciani ihn ins „inside“. So fügt sich zusammen, was zusammen gehört. Unbedingt eine Empfehlung.

Für die Hobbyköche haben wir zwei Rezepte von Gregor Schuber herausgesucht. Also, erst im „inside“ probieren und dann nachkochen.

www.LaViaVita.de

Internet: www.inside-restaurant.de
inside – Casino Duisburg im Citypalais
Landfermannstraße 6, 47051 Duisburg
Telefon: 02 03 / 7 13 92-500





Gegrillte Jakobsmuscheln mit Bananen-Korianderkompott und Erdnuss

Zutaten:

12 Jakobsmuscheln
2 Bananen
1 Kochbanane
½ Bd Koriander
20 g Butter
10 g Honig
eine Prise Salz
30 g Erdnüsse
50 g Zucker

Zubereitung:

Bananen schälen und kleine Würfel schneiden. Koriander zupfen und hacken. Erdnüsse karamellisieren, dazu Zucker in einer Pfanne bräunen und die Erdnüsse dazugeben. Das Ganze auf einem geölten Blech

auskühlen lassen, anschließend fein zerstoßen. Die Kochbanane schälen, in dünne Scheiben schneiden und frittieren.

Butter und Honig in einem Topf erhitzen, die Bananenwürfel hinzugeben, vorsichtig verrühren, mit Salz und dem gehackten Koriander abschmecken.

Die Jakobsmuscheln in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbraten, auf den Punkt garen.

Das Bananen-Korianderkompott der Länge nach auf dem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln darauf stellen und mit den frittierten Bananenchips und frischem Koriander garnieren.

Die Erdnüsse nach belieben und Geschmack auf den Teller geben.



Milchlammcarré mit Pinienkernkruste auf einer Madeira Jus, mit grünem Spargel und souffliertem Kartoffelflan

Milchlamm

Zutaten:

2 Stk. Milchlammrücken
Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Das fertig parierte und zu Carrés geschnittene Milchlamm mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend bei 80° zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin im Ofen rosa garen.

Knochen und Fett werden für die Soße mit verwendet.

Madeira jus

Zutaten:

250 g frische, junge Karotten
200 g frischen Knollensellerie
250 g frische Schalotten
2 kg vom Metzger klein gehackte Kalbsfleischknochen (möglichst fettfrei, besonders intensiv im Aroma und schmackhaft)
2 TL Pflanzenfett
500 ml trockenen Rotwein
Wasser
1 Lorbeerblatt
2 frische Zweige Rosmarin
4 frische Zweige Thymian

1 TL weiße Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren
10 Stück Pfeffer Körner weiß

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und längs halbieren.

Die Kalbsknochen und Parieranteile im erhitzten Öl unter Wenden goldbraun anbraten.

Dann das Gemüse zugeben und für etwa 5 Minuten leicht karamellisieren lassen.

Zum Schluss die Kräuter sowie den Rosmarin und Thymian zugeben, kurz erhitzen und mit etwas Wein ablöschen.

Einkochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Diesen Vorgang mit dem Wein in Etappen wiederholen.

Nach diesem sanften Garen mit Wasser bedeckt auffüllen, so dass die Knochen vollständig bedeckt sind.

Den Knoblauch und Pfeffer zugeben und bei milder Hitze im offenen Topf etwa 2 Stunden köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder die Trübstoffe und das oben schwimmende Fett abschöpfen.

Letztendlich durch ein mit einem Baumwolltuch (Passiertuch) ausgelegtem Feinsieb in einen neuen Topf passieren und solange einkochen lassen bis die Konsistenz sirupartig ist.

Um den gewünschten Madeira-Geschmack zu erreichen, müssen wir eine Weinreduktion herstellen.

Zutaten:

2 Schalotten, 1/2 Fl. Madeira, 4 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 2 Stk. Lorbeerblätter, Pfefferkörner weiß

Zubereitung:

Madeira aufkochen, die kleingeschnittenen Schalotten und die Kräuter hinzugeben.
Das Ganze zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen und mithilfe eines feinen Siebes in die vorbereitete Kalbsjus passieren.

Pinienkernkruste

Zutaten:

150 g geröstete Pinienkerne, 100 g Mide Pain, 2 Eigelb, Salz, 250 g Butter

Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen und mit den kleingemixten und gerösteten Pinienkernen, 100 g Mide Pain und den 2 Eigelb verrühren und mit etwas Salz abschmecken.
Die Masse von beiden Seiten in Frischhaltefolie einschlagen und zu einer etwa fünf Zentimeter dicken Platte ausrollen. Die Masse im Kühlschrank kaltstellen und nach ca. einer Stunde in die ungefähre Größe der Milchlamcarrés zurechtschneiden.

Grüne Spargel-Schalotte

Zutaten:

2 Bd. grünen Spargel, 1 Bd. Schnittlauch
1 Kopf Spitzkohl, 50 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Spitzen des grünen Spargels einheitlich auf ca. 5 cm Länge schneiden, in Salzwasser blanchieren und in

Eiswasser abschrecken. Nun werden die Spargelspitzen der Länge nach halbiert.

Den Spitzkohl in Julienne schneiden, ebenfalls blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Nun muss der Spitzkohl ausgedrückt werden um den Wasseranteil zu reduzieren. Der trockene Spitzkohl wird mit dem Crème fraîche vermengt sowie mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

Die halbierten grünen Spargelspitzen in einer Ringform mit der Innenseite nach außen ohne Lücken auslegen. In der Mitte etwas Spitzkohlmasse hineingeben und den Ring vorsichtig abziehen. Die Spargel-Schalotte muss noch mit blanchierten Schnittlauchstreifen locker zusammengebunden werden und anschließend vorsichtig in einer Sauteuse mit etwas Flüssigkeit, Butter und Salz erhitzt werden.

Kartoffelflan

Zutaten:

500 g Kartoffeln
4 Eigelb
125 g Butter
50 g geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen trocken tupfen und auf ein Blech mit ordentlich Salz ca. eine Std. bei 200° im Heißluftofen backen, so dass sie weich sind.
Die weichen Backkartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse passieren, Eigelb hinzugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Die Kartoffelmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen und mit Frischhaltefolie und Aluminiumfolie abdecken. Anschließend wird die Masse bei 80° Wasserdampf pochiert bis diese gestockt ist. Die Masse abkühlen lassen, mit einem Ring ausstechen und mit etwas geriebenen Parmesan im Ofen gratinieren.

Guten Appetit!

