



Restaurant Zur Mühle
Familie Hermann Berger

Wipperfurtherstraße 391
51515 Kürten

Telefon 0 22 68 / 66 29
Telefax 0 22 68 / 90 12 30

Ruhetag: Mittwoch

Auch wenn man es dem Restaurant „Zur Mühle“ heute nicht mehr ansieht, so verweist sein Name durchaus auf seine frühere Funktion. Als die Familie Berger das Haus 1895 erwarb, führte der Ahlenbach noch direkt am Haus vorbei, speiste den großen Mühlteich und trieb das Mühlrad für die Mehlmühle der hauseigenen Bäckerei an. Heute gibt es Mühlenteich und Mühlrad zwar nicht mehr, doch die Familie Berger prägt noch immer mit herzlicher Gastlichkeit das Geschehen. Seit Sommer 2004 ist Hermann Berger in nunmehr vierter Generation der Chef im Haus, nachdem er sein Handwerk in so anspruchsvollen Häusern wie dem Hotel „Im Wasserturm“ oder dem Restaurant „La Societé“ in Köln erlernte. Ehefrau Kerstin, die während ihres Studiums beim Kellnern Gastronomieluft schnupperte und fortan dem Beruf treu blieb, bringt ihrerseits einen charmanten, herzlichen Service mit ein.

Die Speisenauswahl versteht sich mit brillanter Wandlungsfähigkeit auf den Spagat zwischen bergischer Tradition und kreativer junger Küche. Zum einen werden die Klassiker anspruchsvoll auf den Teller gebracht: Reibekuchen am Dienstag (auf Vorbestellung), Bergische Waffeln, Schnitzelvariationen, geschmorte Schweinebäckchen oder Schweinelendchen in Waldpilzrahmsauce gehören zum Standardrepertoire der Mühle. Zum anderen führt der sympathische junge Küchenchef seine Gäste allmählich hin zu mehr Kreativität auf dem Teller. Das beginnt mit einem ausgefallenen Amuse-Gueule und setzt sich mit der monatlich wechselnden Extrakarte fort, die sich gerne außergewöhnlichen Kompositionen hingibt. So „lernen“ die Gäste über Sauerbraten von der Barbarie-Flugentenbrust, gebratenes Steinbeißerfilet auf karamellisiertem Sauerkraut mit Schaumsößchen vom Rieslingsekt oder



mariniertes Schweinefilet mit Apfel-Sellerie-Walnussalat im Wan-Tan-Körbchen, dass es auch abseits gewohnter Pfade viel Genuss geben kann. Und das Konzept geht auf, schon kommen Gourmets auch aus dem weiten Umkreis nach Kürten, um den extravaganten Stil der Küche (die durchgängig von 12–22 Uhr die Gäste verwöhnt) zu genießen. Das Paar hat sich bewusst für ein stilvolles, aber reduziertes Ambiente entschlossen, als es an die Neugestaltung der Inneneinrich-

tung ging. Ein warmes Dunkelrot an der Seite heller Cremetöne und dunklen Holzes bestimmen das Ambiente der Stube und der mit offen gelegtem Fachwerk gestalteten Veranda. Und die Ahnen blicken von ihren Schwarz-Weiß-Fotos an den Wänden mit wohlwollendem Blick auf diese engagierte Generation, die es unaufdringlich, aber souverän versteht, eine behagliche Wohlfühl-atmosphäre für ihre Gäste zu schaffen.



Pikanter Scampi-Zitronengrasspieß auf Rote Bete-Carpaccio und Glasnudel-Ingwersalat

Zutaten

- 12 Scampi, gepult und entdarmt
- 2 lange Zitronengrasshalme, schräg halbiert
- 1 gelbe Paprika, fein gewürfelt
- 1 Tomate, fein gewürfelt
- etwas Zitronenthymian
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Sweet Chili-Sauce
- 1 EL Sojasauce
- 50 ml Fischfond
- Salz, weißer Pfeffer

Marinade

- 2 rote Bete, gekocht
- 250 g Glasnudeln
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL geriebener Ingwer
- 150 ml Walnussöl
- je 1 EL Sesamöl und gerösteter Sesam
- 4 EL Kräuternessig
- 1 EL Honig
- 1 TL Meerrettich
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Sweet Chili-Sauce
- Zucker
- Muskatnuss

Zubereitung

Jeweils 3 Scampi auf einen Zitronengrassalm spießen, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne kurz scharf anbraten, herausnehmen. Pfanne vom Herd nehmen, Knoblauch, Zitronenthymian, Paprika- und Tomatenwürfel darin anschwitzen, Sweet Chili- und Sojasauce hinzugeben und verrühren. Mit Fischfond auffüllen, bei kleiner Hitze kurz aufkochen, Scampispieße darin gar ziehen lassen. Alle Zutaten für die Marinade verrühren, mit Salz, Muskat, Zucker und Pfeffer pikant abschmecken. Glasnudeln bissfest kochen, kalt abschrecken und sofort marinieren. Rote Bete dünn aufschneiden, rosettenförmig anrichten, gemahlene Pfeffer und ein wenig Marinade darübergeben. Salat und Spieße darauf anrichten und mit dem pikanten Paprika-Tomatenragout übergießen.