

# Restaurant PARIS-MOSKAU

## Von Wollschwein bis Knurrhahn

### Koch-Geheimnisse.

Welche Tricks haben Küchen- Profis? Wir sehen ihnen über die Schulter. Heute: Robert Kettner im Berliner Restaurant „Paris-Moskau“.

Von Lars Franke für den Nordkurier am 06.05.2010

Online: [http://www.nordkurier.de/index.php?objekt=nk.ratgeber.kochen\\_geniessen&id=653020](http://www.nordkurier.de/index.php?objekt=nk.ratgeber.kochen_geniessen&id=653020)



Robert Kettner ist der Küchenchef im Restaurant „Paris-Moskau“. Foto: Franke

**Berlin.** Ostern ist vorbei. Im „Paris-Moskau“ leichtes Aufatmen. In das kleine, aber feine Restaurant zwischen dem neuen Hauptbahnhof und dem Bundeskanzleramt ist wieder der Alltag eingezogen. Doch was heißt schon „Alltag“ in dieser Ecke der Hauptstadt, die sich selbst als politischer Mittelpunkt der Bundesrepublik Deutschland verstanden wissen will?

Wolfram Ritschl, der Chef des Hauses, ist nicht unzufrieden mit den Oster-Geschäft. Und mit der Karwoche vorher auch nicht. Da traten sich nämlich Kamerateams gegenseitig auf die Füße. Bundesfinanzminister Schäuble hatte seine französische Amtskollegin Christine Lagarde zum Mittagessen eingeladen. Das zog natürlich Journalisten an und war ganz gut für das „Paris-Moskau“, befindet Ritschl.

Dass das Restaurant dem Finanzminister als kulinarisches Aushängeschild dient, hat weniger mit der zentralen Lage zu tun, sondern mehr mit dem Ruf der Küche. Dort hat seit einem guten Jahr Robert Kettner das Sagen. Ein junger Mann, gerade mal 32 Jahre alt, ist gebürtiger Weimarer. Thüringen – das ist weitgehend unbestritten – wird noch immer unter den ostdeutschen Ländern ein gastronomischer Spitzenplatz zugebilligt. Eigentlich

schade, dass dieses Thüringen in den kulinarischen Offerten des jungen Mannes kaum eine Rolle spielt. Seine Küche lässt sich auch mit dem allerbesten Willen in keines der gängigen Schubfächer pressen. Gewiss, es ist eine überwiegend deutsche Küche. Mit Sicherheit eine recht anspruchsvolle, gehobene, gleichzeitig auch eine regionale Küche, die so viel an Fleisch und Fisch aus dem Brandenburgischen verwendet, wie nur möglich ist.

Der Zander, serviert mit Stielmus, Meerrettich-Knödel und Blutwurst-Eis, stammt aus der Havel, wird vom Fischer aus Caputh bei Potsdam geliefert. Das Wollschwein, diese Legende unter den Feinschmeckern, wird von Bauer Beuthe in Schwante aufgezogen, einem Ort nahe Oranienburg. Auch die Zicklein auf der Speisekarte haben eine oberhavelländische Adresse – nämlich den „Schleusenhof Regow“. Die Heidschnucken für den Lamnbraten stammen aus Storbeck bei Neuruppin.

Erlernt hat Robert Kettner sein Handwerk im Dorinth-Hotel Weimar. Im „Söl"ringhof“ auf Sylt hat er danach am Herd gestanden, dann als Küchenchef im „Weinstein“ in Berlin. Von dort hat er sein Team ins „Paris-Moskau“ mitgebracht. Ein recht gut eingespieltes Team, das alle drei Wochen die Gäste mit einer völlig neuen Speisekarte überrascht. So müssen sich auch Stammgäste immer auf neue, oft ausgesprochen raffinierte Überraschungen gefasst machen.

Kettner ist ein Verfechter von Menüs. Dem Gast sollte eine breite Palette von Geschmacks-Nuancen gegeben werden. Man müsse dabei helfen, auch feine und feinste Unterschiede herauszuschmecken. Auch bei Einzelgerichten orientiert der junge Küchenchef auf Vielfalt. Wer also die Wollschwein-Spezialitäten bestellt, darf sich gewissermaßen auf ein Trommelfeuer von „schwei-

nischen Gaumenfreuden“ einstellen. Geschmorte Schulter und kurzgebratenes Rückensteak, Leber, Nierchen und gebratenes Bauchstück gehören dazu. Es ist nicht erst einmal passiert, dass ein Gast dem Küchenchef ein Kompliment für die Nierchen gemacht hat. Nie hätte er die so bestellt, und jetzt wisse er, was er bisher verpasst habe. Diese Wollschwein-Zubereitung wollte der Küchenchef auch demonstrieren. Er weiß aber, dass es zum Problem werden kann, diese Spezialität des Hauses nachzukochen. Denn wo lässt sich schon zwischen Wolgast und Templin Fleisch vom Wollschwein kaufen? Wollschweine, auch als Mangalitzaschweine bekannt, haben ihre ursprüngliche Heimat auf dem Balkan. Es ist eine ausgesprochene Fett- und Speckrasse, die heute eigentlich nur noch in Ungarn in größerem Rahmen gehalten wird.

Neben dem Besonderen aus der Region hat auch das Besondere von außerhalb eine Chance auf der Speisekarte: Rochen, Knurrhahn und Felchen unter den Fischen. Oder Iberico-Schwein und Hummer. Dieser Knurrhahn wird gebraten mit einer raffinierten Lasagne aus Passionsfrucht, Fenchel und Tomate kredenzt. Rochen gibt es im „Paris-Moskau“ mit karamelisiertem Blumenkohl, Oliven und Calamaretti-Quinoa. Quinoa, auch Inka-Reis oder Inka-Korn genannt, ist mit Spinat und Mangold verwandt. Seit 6000 Jahren wird es in Südamerika verwendet.

Wie gut Regionales und Internationales zusammenpassen, zeigen US-amerikanische Short Ribs mit einheimischen Steckrüben und rotem Zwiebelkraut. Eine haustypische Komposition ist Geschmortes und Gebackenes vom Kaninchen mit Kohlrabi, Kräuterseitlingen und Bärlauch.

Das Kaninchen ist bei Kettner frisch. Wer gezwungen ist, Tiefkühlware zu verwenden, dem empfiehlt er, das Fleisch langsam aufzutauen. Am besten 24 Stunden vorher im Kühlschrank. Unbedingt davor die Verpackung entfernen. Zunächst wird das Kaninchen zerlegt. In Keulen, Rücken, Innereien. Vom Rücken wird der Bauch entfernt. Es gibt zwar im Handel schon zerlegte Kaninchen, doch Kettner zerlegt – wie bei anderem Fleisch oder bei Fisch – alles selbst, um beispielsweise aus den „unedlen“ Teilen Fonds für Saucen zu ziehen. Sein Credo: Kochen muss Spaß machen.

Die Keulen brät der Koch kurz in Pflanzenöl an, etwa zwei bis drei Minuten. Dazu gibt er Zwiebeln, Staudensellerie, eine Möhre – alles klein geschnitten. Während des Anröstens gibt er einen Teelöffel Tomatenmark dazu und löscht mit Balsamico-Essig ab. Die Flüssigkeit lässt er völlig eindampfen, gießt 100 Milliliter trockenen Rotwein dazu und lässt auch den reduzieren. Danach füllt Kettner mit 500 ml Fleischbrühe auf. Für zwei Stunden stellt er alles bei etwa 120 Grad zugedeckt in den Backofen. Ein bis zwei Lorbeerblätter, zwei Knoblauchzehen und etwas Thymian kommen noch dazu.

Die Innereien – Leber und Nieren – brät Kettner in Butter, etwa eine Minute, und würzt mit Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Salz. Ein ausgesprochenes Lieblingsgewürz habe er nicht, erklärt der Küchenchef. Vielleicht doch, Liebstockel und Wildkräuter nutzt er gern.

Dann nimmt er sich das Bauchfleisch vor. Es wird im geschlossenen Topf gekocht, ca. 45 Minuten. Danach in Paniermehl gewälzt und in einer Pfanne wie ein Schnitzel gebraten. Zuletzt wird der Rücken im heißen Öl kurz gebraten – ungefähr eineinhalb Minuten, dann in Portionsstücke geschnitten.

Saucen haben bei Robert Kettner einen hohen Stellenwert. Sein Grundsatz: Lieber weniger Sauce gut als viel Sauce schlecht. Für die Sauce verwendet der Küchenchef den Bratensatz, der von den Keulen übrig geblieben ist. Er schöpft das Fett ab, lässt die Sauce um die Hälfte einkochen und bindet sie mit kalter Butter. Zu den Kaninchen-Variationen passen ein leichter, trockener Rotwein und auch ein kräftiger, trockener Weißwein.

## Gourmet-Oase in altem Fachwerkhaus



*Das Restaurant „Paris-Moskau“ liegt mitten im Zentrum Berlins. Es befindet sich in einem mehr als 100 Jahre alten Fachwerkhaus.  
Foto: Lars Franke*

**Berlin (lf).** Jahrelang lag das heutige „Paris-Moskau“ ziemlich einsam am Rande des Westberliner Tiergartens. Bis zur Berliner Mauer war es nicht weit. Abgesehen von Reichstags-Gebäude und Brandenburger Tor gab es kaum etwas in der Nähe, das Touristen-Ströme anzog. So war das Gasthaus in dem nunmehr reichlich 110 Jahre alten Fachwerk-Haus vor allem eine Adresse für Fernfahrer und Monteure. Bis 1984 Wolfram Ritschl das Anwesen kaufte, es umbaute und daraus ein russisches Lokal machte. Drei Jahre später der Namenwechsel und damit der weitere Aufstieg zu einem anspruchsvollen Speiserestaurant. Als 1989 die Grenze fiel, befand sich das Haus mitten im Zentrum Berlins. Das Restaurant „Paris-Moskau“ mit seinen 50 Plätzen empfängt jetzt täglich ab 18 Uhr Gäste, montags bis freitags auch von 12 bis 15 Uhr. 300 Weine aus 14 Ländern bilden den Grundstock für den gut sortierten Weinkeller. **Tel. 030 3942081**

## Kaninchen mit Kohlrabi, Kräuterseitlingen und Bärlauch



*Foto: Lars Franke*

### Zutaten für 4 Personen:

1 Kaninchen (etwa 1 bis 1,5 kg), 15 Blatt Bärlauch, 500 g Kartoffeln, 2 kleine Kohlrabi, 500 g Kräuterseitlinge, Staudensellerie, Knoblauch, Zwiebeln, 125 g Butter, 100 ml Rotwein, 500 ml Brühe, 6 Eier, 50 g Mehl, 1 Möhre

### Zubereitung:

Das Kaninchen zerlegen. Die Keulen anbraten, Wurzelgemüse zugeben. Erst mit Balsamico-Essig ablöschen und reduzieren, dann Rotwein zugeben, eindampfen lassen. Mit Brühe auffüllen. Für zwei Stunden bei 120 Grad Celsius im Backofen garen.

Den Kaninchenbauch vom Rücken lösen und 45 Minuten kochen. Dann panieren und braten. Leber und Niere würzen und kurz braten. Das Gleiche gilt für den Rücken, diesen dann in kleine Scheiben schneiden.

Aus gekochten und gepressten Kartoffeln, Eigelb, Mehl und Salz einen Teig herstellen. Diesem die abgespülten und kleingehackten Bärlauch-Blätter zugeben. Das aufgeschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

Für 45 Minuten bei 140 Grad in den Backofen stellen.

Für die Sauce Bratenfond um die Hälfte reduzieren, dann mit kalter Butter binden. Kleingehackte Zwiebeln glasig dünsten, Kohlrabi-Würfel zugeben und etwa fünf Minuten in Brühe garen lassen. Kräuterseitlinge etwa zwei Minuten in Butter dünsten.

Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen.