



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Petersilienwurzelstampf und Hummersauce.

Foto: Peter Boettcher

10.2017

Leben

Gutbürgerlich-saisonal in der Diepeschrather Mühle

Text: Joachim Römer

Das stattliche Landhaus, zwischen Bergisch Gladbach und Köln-Dellbrück am Waldrand gelegen, bietet eine beachtliche gastronomische Vielfalt: Im geräumigen, freundlich modern möblierten Gastraum sitzt man an stämmigen Holztischen und hat ein graues Set und eine weiße Stoffserviette vor sich. Bei Sonnenschein gibt es das alles auch draußen auf der geräumigen Terrasse oder im gläsernen Wintergarten, und im großen Saal wird so manche Hochzeit gefeiert. Zum Jahresende kommt ein Hotel mit 24 Zimmern hinzu.

Die traditionsreiche [Diepeschrather Mühle](#) stand lange leer. Sie ist in fünfjähriger

Die traditionsreiche [Diepeschrather Mühle](#) stand lange leer. Sie ist in fünfjähriger Bauzeit mit Geschmack und Sinn für Qualität umgebaut und vor sieben Jahren wieder eröffnet worden. Die Mühle ist heute ein reines Speiselokal – Kaffee und Kuchen werden im Gegensatz zu früher nicht angeboten. Dafür gibt es gelegentlich einen Sonntags-Brunch, täglich ein preisgünstiges „Mittagspausen-Menü“ (zwei Gänge für 17,50 Euro) und ab November das beliebte Gänse-Menü mit Feldsalat vorher und Bratapfel danach, die Gänse am Tisch tranchiert.

Der Gast bekommt eine [Speisenkarte](#), die der Region und der Saison huldigt. Vorspeisen kosten um 12 Euro, Hauptgerichte um 20 Euro, und die Portionen können sich sehen lassen. Der Stil der Küche ist gutbürgerlich, aber niemals fehlt es an Sorgfalt. Knackige Salate, gute Bratkartoffeln und ehrliche Saucen erfreuen den Gast, der allerdings gelegentlich mit Pfeffer und Salz nachwürzen muss. Spargel im Frühjahr, Pfifferlinge und Steinpilze im Sommer, Wildgerichte im Herbst und die Gänse im Winter sind Highlights der Karte. Küchenchef Stefan Henke strebt mit seinem Team keine kulinarischen Lorbeeren an, sondern bleibt mit seinen Zubereitungen bodenständig. Zander, Kalbsrückensteak und Entenbrust schmecken wie bei Muttern, und auch die Desserts können sich sehen lassen. Hinzu kommt eine sehenswerte Wein-Auswahl: ein Dutzend offene, in der Flasche deutsche Weißweine von Lieblings-Weingütern und viele Spanier bei den Roten, väterlich serviert von Restaurantchef Hans Lauer.

Die Chefs: Ingo und Kerstin Blissenbach

Ingo Blissenbach (50) stammt aus Refrath, hat Koch und Konditor gelernt und mit seiner Frau Kerstin, einer gelernten Restaurant-Fachfrau, viele Jahre die Asselborner Mühle in Herrenstrunden geführt. Im Jahr 2010 zogen sie in die Diepeschrather Mühle um, und seit kurzem bewirtschaften sie auch die Merheimer Traditionsgaststätte „Em Ahle Kohberg“.



Foto: Peter Boettcher

Das Rezept: Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Petersilienwurzelstampf und Hummersauce

Zutaten:

4 Zanderfilets á ca. 160g (grätenfrei)
600g Kartoffeln
400g Petersilienwurzel
2,5 kg Blattspinat
1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter
Butaris

Für die Hummersauce:

1/2 Bund Estragon
1/2 L Weißwein
50g Hummersuppenpaste (z.B. Langbein)
1/2 Becher Sahne
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

Blattspinat waschen und zupfen. Den Blattspinat blanchieren, dann grob zerkleinern. Eine Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Den Spinat dazugeben und erwärmen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken, dann bis zum Servieren warm halten.

Petersilienwurzel und Kartoffeln waschen, schälen, etwas klein schneiden und in Salzwasser garen. Etwas ausdampfen lassen und mit dem Stampfer zerkleinern. Mit Butter, Salz und Muskat würzen.

Schalottenwürfel in Butter in einem Topf anschwitzen. Estragonstengel mit angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Hummerpaste einrühren und Sahne dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Anschließend passieren. Zanderfilets auf der Haut ein wenig einschneiden und in einer Pfanne auf der Hautseite zwei bis drei Minuten braten.

Diepeschrather Mühle

Diepeschrather Weg 80
51469 Bergisch Gladbach
Telefon 02202 188 63 38
www.diepeschrather-muehle.net

Restaurant mit 80 Plätzen

Terrasse mit 80 Plätzen
Wintergarten mit 30 Plätzen
Festsaal mit 120 Plätzen

Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr, 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Montag Ruhetag

Zahlungsmittel: ec-Karte

Verfolgen Sie Neuigkeiten über den RSS Feed in der Kategorie
Leben

[zum RSS FEED](#)

[zurück zur Übersicht](#)

WEITERE THEMEN



Leben

Toyota Collection jeden ersten Samstag im Monat geöffnet

Rund 70 Exponate auf dem Gelände von Toyota Deutschland in Köln.

01.2018

[Zum Artikel](#)



Leben

Sucht am Arbeitsplatz: Die richtige Hilfe für Betroffene

Alkoholabhängige Mitarbeiter sind ein großes Problem für Betriebe. Im Verdachtsfall müssen Vorgesetzte schnell handeln.

01.2018

[Zum Artikel](#)



Leben

Blogger aus Leidenschaft: Vom Hobby zum Geschäftsmodell

Blogger halten fest, was sie entdecken, erleben und denken. Vom Hobby-Bloggen zum Business ist es manchmal nicht weit.

01.2018

[Zum Artikel](#)



Leben

Wenn sich Schokolade mit dem Dom verbündet

Hochwertige lokale Produkte in edler Verpackung mit lokalem Branding sprechen jeden an.

12.2017

[Zum Artikel](#)



Leben

Passagen - Neue Trends beim Interieur

Vom 15. bis 21. Januar 2018 findet das Designfestival PASSAGEN Interior Design Week Köln zum 29. Mal statt.

12.2017

[Zum Artikel](#)