



# Kleiner Kiepenkerl

MÜNSTERS GUTE STUBE



Wer als Tourist Münster besucht und dabei der traditionellen Gastronomie rund um den Prinzipalmarkt und dem Spiekerhof keinen Besuch abstattet, hat einiges versäumt. Das Restaurant Kleiner Kiepenkerl gilt seit 300 Jahren als Synonym für Münsters gepflegte Gastronomie.

Das Restaurant strahlt eine einzigartige Atmosphäre aus, die den Gast schnell in ihren Bann zieht. Der obligatorische Stammtisch, hier nennt er sich »Schöpperecke«, befindet sich gleich am Eingang zur Gaststube. An diesem Stammtisch treffen sich regelmäßig Ärzte, Rechtsanwälte, Unternehmer, Müßiggänger und andere nette Leute. Dem Gast vermittelt sich beim Betreten des Hauses der Eindruck, dass hier die Uhren noch anders ticken. Das Haus strahlt eine Gemütlichkeit aus, die sich sofort auf den Besucher überträgt. Diese Gemütlichkeit hat aber nichts mit altmodisch oder gar

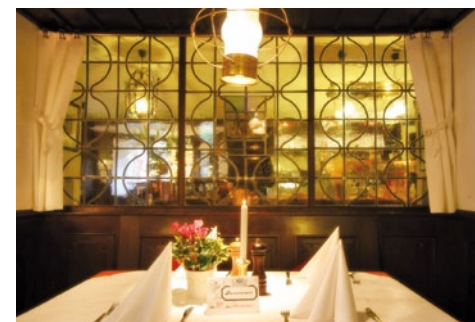
altbacken zu tun. Es ist die Weltoffenheit und kultivierte Gastlichkeit der Gastgeber Gerda und Wolfgang Deckenbrock, die dieses Haus bei den Münsteranern, den Besuchern aus der Region und aus der ganzen Welt so beliebt gemacht haben.

Seit mehr als fünfzig Jahren können die Gäste hier auf hohem Niveau »Westfälisch Genießen«. In einem der vielen Erker und Nischen findet sich immer ein Plätzchen, um eine der feinen Spezialitäten von Küchenchef Herbert Hohenbrink zu genießen. »Wir möchten, dass sich unsere Gäste bei uns mindestens so wohl fühlen, wie in ihrer eigenen Wohnung«, ist die Maxime von Gerda und Wolfgang Deckenbrock.

Im Sommer ist die große Freiterrasse ein äußerst beliebter Treffpunkt für alle Gäste. Eine kleine Rast einlegen vom Einkaufsbummel durch die Innenstadt, ein knackiger Salat und ein kühles Glas Weißwein oder eine Tasse dampfenden Kaffee und ein

Stück Kuchen mit Schlagsahne. Nicht nur die vielen Radfahrer erfrischen sich bei heißen Sommertemperaturen gerne mit einem spritzigen Radler. Am frühen Abend unter den großen roten Sonnenschirmen zu sitzen und eine der Spezialitäten des Küchenchefs zu genießen, ist die beste Grundlage für einen entspannten Abend.

Gerda und Wolfgang Deckenbrock heißen Sie herzlich willkommen in Münsters guter Stube.



# Perlhuhnbrust an dreierlei Linsengemüse

DAZU POLENTAHERZEN



Zubereitung

## Die Polentaherzen

Zwiebeln in Butter anschwitzen. Milch und 100 ml Brühe aufgießen und das Maismehl einlaufen lassen. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Den Topf abdecken und 30 Minuten neben dem Herd ziehen lassen. Anschließend den Parmesan unterziehen. Auf ein Blech geben, ca. 1 cm dick glattstreichen und erkalten lassen. Nun die Herzen mit einem Ausstecher ausstechen und in Öl goldbraun braten.

## Das Linsengemüse

Die Linsen je Sorte in Salzwasser garen (unterschiedliche Garzeiten). Auf ein Sieb geben und kalt abspülen. Nun die feingewürfelten Schalotten und Möhren in Öl anschwitzen. Den Thymianzweig hineingeben und mit 200 ml Gemüsebrühe angießen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Linsen hinzugeben, Crème fraîche unterziehen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Tabasco abschmecken.

Garzeiten der Linsen: Rote Linsen ca. 10 Minuten; gelbe Linsen ca. 12 Minuten; braune Linsen ca. 20 Minuten.

## Die Perlhuhnbrust

Die Perlhuhnbrust salzen, pfeffern, in Butterschmalz scharf anbraten, wenden und im Ofen bei 160 °C, 10 Minuten garen.

*Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht  
Herbert Hohenbrink*

Küchenchef Herbert Hohenbrink hat in Jahrzehnten den guten Ruf der Küche des Hauses geprägt. Er kennt die Vorlieben seiner Gäste fast in und auswendig. Traditionelle westfälische Gerichte bereitet er genauso gekonnt zu wie internationale Spezialitäten mit vorwiegend mediterranem Einfluss. Manchmal sorgt auch eine Kombination aus Beidem für etwas Abwechslung.



## Zutaten für 4 Personen

4 Stck Perlhuhnbrüste  
150 g braune Linsen  
75 g rote Linsen  
75 g gelbe Linsen  
2 Stck Möhren, fein gewürfelt  
2 Stck Schalotten, fein gewürfelt  
4 EL Crème fraîche  
1 Stck Thymianzweig  
Butterschmalz zum Anbraten  
Etwas Öl zum Anschwitzen  
Salz, Pfeffer, Prise Curry, Spritzer Tabasco

## Für die Polentaherzen

300 ml Milch  
300 ml Gemüsebrühe  
50 g Butter  
250 g Maismehl  
50 g Parmesan  
1 Stck Zwiebel, fein gewürfelt  
Etwas Öl zum Anbraten

## Hilfsmittel

Herzförmige Ausstechform