



# EIN KÄSEPARADIES AM HALENSEE

## *Brasserie Chez Manu*

Bienvenue chez Manu! Am ehemaligen Strandbad Halensee gibt es seit Ende 2025 ein neues französisches Restaurant, die *Brasserie Chez Manu*, das ich eigentlich lieber »Chez Christophe« nenne. Denn Christophe ist der Chef und Gastgeber, der seine Gäste stets mit guter Laune und einem Lächeln begrüßt.

Christophe kommt ursprünglich aus Lyon, lebt aber seit 1998 in Berlin. Dass Christophe während seiner Ausbildungszeit bei dem Spitzenkoch Paul Bocuse gearbeitet hat, merkt man seinem Restaurant an. Er serviert authentische, hochklassige französische Küche: Selbstgemachte Pastete, frisches Rinder-Tartar, Austern sowie in den Wintermonaten eine wunderbare Zwiebelsuppe und Käse-Fondue! In dieser grauen Jahreszeit finde ich Käse fast noch wichtiger als generell schon. Im *Chez Manu* gibt es sogar verschiedene Fonduevarianten: Eine kommt aus dem Jura, sie wird aus Comté-Käse und Morbier gemacht und schmeckt daher klassisch und mild. Eine andere ist kräftiger und sehr aromatisch, sie kommt aus der Normandie und wird mit Camembert und Calvados zubereitet. Sogar für Trüffeliebhaber ist ein geeignetes Fondueangebot dabei – oh la ... ein Gedicht. Eine weitere von

Christophes Spezialitäten ist das Boeuf Bourguignon, ein Gericht mit geschmortem Rindfleisch in Rotwein. Das Rezept hat er von seinem Großvater geerbt. Das zarte Fleisch wird mit Gemüsebeilage immer passend zur Jahreszeit angeboten, denn Christophe kauft die regionalen Produkte am liebsten auf dem Markt »à la française«.

Was hier natürlich nicht fehlen darf, ist ein Glas Wein. Die Weinauswahl im *Chez Manu* ist groß und preislich vernünftig. Auf der Weinkarte stehen vor allem Weine aus Frankreich, die Christophe persönlich importiert. Er selbst ist ein Connaisseur im Fachbereich der Weine und besitzt auch ein kleines Geschäft in der Westfälischen Straße in Charlottenburg. Dieses nennt sich *La cave de Bacchus* und wird seit über 20 Jahren von ihm betrieben. In Christophes Laden findet man nicht nur Wein, sondern auch Käse und Wurst aus seiner Heimat – alle Zutaten für ein perfekten Apéritif. Christophe zelebriert gerne die französische Gewohnheit »Apéro«, die ich »ein kurzes Rendez-vous unter Freunden« nenne, um den Feierabend in guter Gesellschaft ausklingen zu lassen.

Dass Wein und Käse eine besondere Rolle im *Chez Manu* spielen, merke ich



# QUICHE LORRAINE à la Christophe

## ZUTATEN

- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 500 ml Vollmilch
- Pfeffer
- Salz
- 2 g geriebene Muskatnuss
- 150 g Speck
- 100 g geriebener Gruyère-Käse

## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten, außer dem Speck und Gruyère-Käse, in einer großen Schüssel vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erneut verrühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.
- Mehl, Eier und Milch in einer großen Schüssel vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschme-

cken und erneut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

- Nun den Speck in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne durchbraten, bis er gar und leicht gebräunt ist. Falls der Speck beim Braten sehr viel Flüssigkeit abgibt, diese abgießen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen.
- Die Mischung in eine gebutterte und bemehlte Kuchenform über den Speck und den geriebenen Gruyère-Käse.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas Stufe 6–7) 30 bis 40 Minuten backen.
- **Optional** kann die Quiche auch mit gekochtem Gemüse (Ratatouille), Porree, Brokkoli oder ohne Speck zubereitet werden. Dieses Rezept kann sehr behilflich sein, zuhause Reste zu verwerten. Bon Appétit!

sogar der Zubereitung der Zwiebelsuppe an. Denn sie wird hier nicht wie gängigerweise mit Gruyère, sondern mit Morbier überbacken, ein aromatischer Käse aus der Juraregion.

Für mich ist Christophes Lokal wirklich eine kleines Käse-Paradies und gleichzeitig eine Oase zum Entspannen, wo das Essen sogar jeden Abend von einem Pianospiele begleitet wird. Außerdem gefällt mir die Beleuchtung sehr, da sie dezent und gemütlich ist. Im Sommer kann man auch auf der Terrasse sitzen und beim Essen einen Blick auf den idyllischen Halensee werfen. Das *Chez Manu* bietet für mich den perfekten Rahmen für entspannte, aber auch romantische Abendessen. Auch meine kleine Tochter will tatsächlich nur noch zu Christophe,

weil sie das klassische Steak-Frites einfach formidable findet.

Ganz in der Nähe lädt in der Frühlings- und Sommerzeit zusätzlich ein kleines Bistro zu leichten Gerichten und kühlen Getränken ein. Hier gibt es beispielweise die Sommervariante der berühmten Quiche – ohne Boden, mit Zucchini, Fenchel, Tomaten, Oliven und natürlich super viel Käse. Comté! Eine tolle Kombination.

Für eine Abkühlung und Entspannung an heißen Tagen findet man hier am Halensee auch einen kleinen Sandstrand mit rot-weiß gestreiften Sonnenschirmen und Liegen sowie einem Ponton mit gemütlichen Lounge-Möbeln. Pures Côte-d'Azur-Feeling!

Brasserie  
Chez Manu,  
Koenigsallee 5 B,  
14193 Berlin





# EIN STÜCK INDIEN IN BERLIN

## *Indian Restaurant Rasas*

Namasté, ich habe ein Stück Indien mitten in Westend gefunden. Hier im Restaurant Rasas wird sehr viel Wert auf die Harmonie der Geschmacksnoten Süß, Sauer, Scharf, Bitter, Herb und Salzig gelegt. Dabei spielt die Kraft der Gewürze eine ganz entscheidende Rolle.

Gastronom Abdul Hamid Shaikh kommt ursprünglich aus der Stadt Nasik, welche ungefähr 180 Kilometer von Mumbai entfernt ist. »Nasik ist eine kleine Stadt«, sagt er selbst, allerdings ist sie fast so groß wie Berlin – also eine Kleinstadt für indische Verhältnisse. In Indien lernt Abdul Buchhaltung, 1994 kommt er mit 20 Jahren nach Berlin. Er schlägt sich durch die ihm fremde Kultur, lernt die Sprache durch neue Bekannte und macht Job Erfahrungen als Rosenverkäufer, Barkeeper und Teamassistenten einer Filmfirma in verschiedenen europäischen Städten. Eine Amerikanerin, die merkt, wie begabt er im Umgang mit Zahlen ist, engagiert ihn vorerst, um an Hollywood-Filmen mitzuwirken. Über die Jahre träumt er weiterhin vom eigenen Berliner Lokal. Er gab seinen Traum niemals auf, denn 2005 eröffnet er endlich sein eigenes Restaurant und bringt auf diesem Wege das Essen seiner Familie sowie Heimat mit nach Berlin.



Abdul liebt Gewürze und während seiner regelmäßigen Reisen in die Heimat transportiert er diese sogar kofferweise Richtung Berlin. Dass in der Küche des Rasas viel mit diesen Gewürzen herumexperimentiert wird, merkt man den auch Gerichten an. Die verschiedenen Geschmacksnoten spiegeln sich beispielsweise in den Sabz Pakora (Gemüse-Häppchen) wider. Karotten, Zucchini, Kartoffeln, frischer Koriander, grüne Chili und Knoblauch verbinden sich zu einer köstlichen kleinen Stärkung, die übrigens ziemlich scharf ist – quasi eine kulinarische Überraschung! Formidable ... Eine Tradition des Hauses ist das Bhatra Brot aus Weißmehl, das frittiert wird und sich dabei aufbläht. Auch ver-

schiedene Varianten des Hühnchens könnten süchtig machen, denn eingelegt in Zitrone, Ingwer und Orange schmeckt es frisch und spritzig. Die scharfe Abwandlung mit Minze, Koriander und Chili ist aber mein absoluter Favorit.

Indian  
Restaurant Rasas,  
Bayernallee 42 A,  
14052 Berlin

Abduls Konzept sieht vor, alle Speisen und auch Getränke alkoholfrei zu servieren. Dadurch bietet die Cocktail-Karte allerdings eine sehr große und kreative Auswahl. Mein Cocktail war ein totales Highlight: Ich hatte einen »Virginger« aus Mango-Limonade, Honigwasser und Ingwer. Richtig Spicy! Außerdem gibt es eine breite Auswahl an alkoholfreien Weinen und Longdrinks.

»Mamas Masala«, eine selbst zusammengestellte Mischung aus 30 Kräutern

und Gewürzen, ist ein weiteres Highlight im Rasas. Das alte Familienrezept wurde über Generationen in Abduls Heimat perfektioniert und rundet die Speisen hier vollmundig ab. Pluspunkt: Für das eigene Zuhause ist die Gewürzmischung im Restaurant auch zu erwerben. Ich selbst benutze sie regelmäßig, wenn ich Linsen-Dal koche, und höre regelmäßig die Anregung, doch bitte mein Rezept zu teilen.

Auch fürs Auge scheint das Rasas eine Reise nach Indien zu sein. Gleich am Eingang betritt man einen Lounge-Bereich, der mit Sofas, mindestens tausend Kissen, Hängelampen und warmen Farben wie Rot, Gelb, Bordeaux, Orange und Gold zum Entspannen einlädt – einfach herrlich, finde ich. Abends kann man hier auch nur gemütlich einen Cocktail genießen und den Feierabend zelebrieren.





## SABZ PAKORA

### ZUTATEN

- ½ Zucchini
- 1 Karotte
- ½ Blumenkohl zerkleinert
- 50 g geriebener Paneer (indischer Rahmkäse)
- 2 gekochte Kartoffeln
- ein paar gekochte grüne Erbsen
- 2 frische grüne Chilis
- 1 TL Knoblauchpaste
- 1 TL Ingwerpaste
- 1 EL Röstzwiebeln
- frischer Koriander
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ EL Kartoffelmehl
- 50 g Sesam
- etwas Salz
- Öl

### ZUBEREITUNG

- Karotten, Zucchini und Blumenkohl vermengen und dann das Wasser mithilfe eines Nuss- oder Küchensandtuches aus der Masse pressen. Paneer, Koriander, Erbsen sowie Kreuzkümmel zur entwässerten Masse geben und anschließend noch mit Röstzwiebeln, Pasten, Chili und Kartoffelmehl gut vermengen.
- Kleine Bällchen formen, die dann durch den Sesam gerollt und plattgedrückt werden.
- Diese jetzt in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.
- Am besten mit einem Chutney, Minze, Tamarinde oder Mango genießen. Bon appétit!



# EIN FRÜHSTÜCK DURCH DIE ROSAROTE BRILLE

*A Never Ever Ending Love Story*

Willkommen im Frühstücksparadies: Von kunstvoll süß bis herzhaft raffiniert, hier gibt es alles, was das Frühstücksherz begehrt. In Leonis Café steckt aber vor allem ganz viel Liebe, denn beim Betreten des Ladens spürt man sofort die niemals endende Liebesgeschichte zwischen gutem Essen, gemütlicher Atmosphäre und echter Leidenschaft.

In der Bleibtreustraße in Charlottenburg wird täglich das Frühstück zelebriert. Das Café ist gleichermaßen Treffpunkt für Frühaufsteher, die ihren Tag genussvoll beginnen möchten, wie auch für Langschläfer, die sich Zeit für einen entspannten Start in den Tag nehmen.

Leoni selbst ist halb Argentinierin, ihr Vater stammt aus Buenos Aires. Aufgewachsen ist sie in Heidelberg, doch ihre Kindheit war geprägt von vielen Reisen nach Südamerika. Diese kulturelle Mischung spiegelt sich heute in ihrem Café wider. Auch wenn sie sagt, sie sei eher deutsch geprägt, kommt ihre argentinische Seite immer wieder durch – vor allem in ihrer großen Liebe zu gutem Essen, insbesondere zu hochwertigem Fleisch. Sie erinnert sich noch genau daran, wie in Argentinien gegessen wird: Fleisch in seiner reinsten Form, oft ohne Beilagen, dafür mit umso mehr



Geschmack. Diese Erinnerungen haben sie nachhaltig geprägt und fließen subtil in ihr Konzept ein.

Die Inspirationen für die Speisekarte stammen aus internationalen Metropolen wie Paris und New York. So entsteht eine spannende Mischung aus klassischem Frühstück, modernen Trends und persönlichen Einflüssen. Neben French Toast und hausgemachtem Granola mit frischen Früchten finden sich zahlreiche herzhaftere Optionen auf der Karte. Ein fester Bestandteil ist Rührei



## LEMON CURD

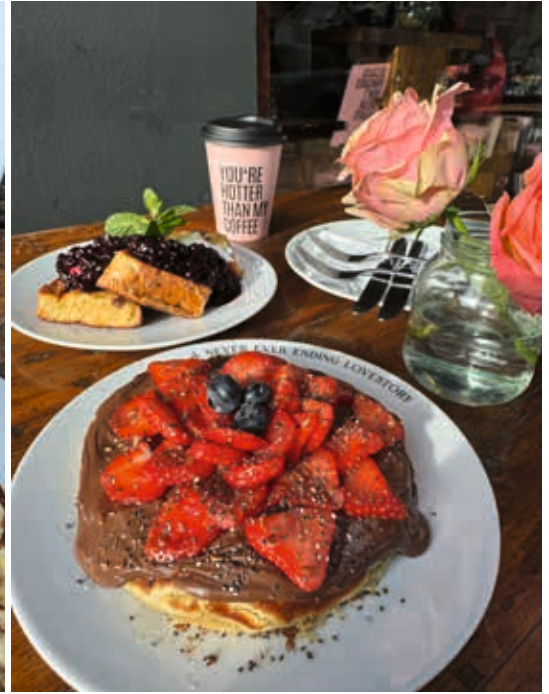
### *à la Leonie*

#### ZUTATEN

- *Frischer Zitronensaft*
- *Fein geriebene Zitronenschale*
- *1 Eigelb*
- *Zucker (je nach Geschmack)*
- *1-2 EL Butter*

#### ZUBEREITUNG

- Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Anschließend werden Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker hinzugefügt und gut verrührt.
- Das Eigelb aufschlagen und verquirlen. Danach durch ein feines Sieb in die Masse geben, um eine besonders zarte Konsistenz zu erhalten.
- Alles unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Wichtig ist, die Masse nicht zum Kochen zu bringen, da sie sonst gerinnt. Geduld und gleichmäßiges Rühren sind hier der Schlüssel zu einer perfekten, samtigen Creme.



in unterschiedlichsten Variationen. Die Eier dafür stammen sogar aus eigener, tierfreundlicher Haltung. Dieses Detail schmeckt man heraus. Das Rührei kann ganz nach eigenen Vorlieben kombiniert werden. Denn ob mit Tomaten und hausgemachter Guacamole, mit würziger Chorizo oder mit Feta und Spinat, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wer es besonders edel mag, kann eine Variante mit Trüffel und Parmesan probieren. J'adore! Und dann sind da noch die Pancakes: dick, fluffig und perfekt ausbalanciert in ihrer Süße. Ich habe mich sofort in die Variante mit Nutella und Erdbeertopping in Form einer Blume verliebt, die fast zu schön war, um sie zu essen! Ein weiteres Highlight ist das French Toast mit hausgemachtem Lemon Curd und Mascarpone, das besonders im Sommer

eine perfekte Wahl ist. Die fruchtige Säure der Zitrone trifft auf eine feine Süße und sorgt für ein wunderbar ausgewogenes Geschmackserlebnis. Auch hier sehe ich, dass mit sehr viel Liebe zum Detail gearbeitet und zubereitet wird. Dieses French Toast ist tatsächlich auch Leonis persönlicher süßer Favorit.

Überhaupt sind es die kleinen Details, die dieses Café so besonders machen: frische Rosen auf den Tischen, eine liebevolle Einrichtung und zartroséfarbene Wände, die eine warme, fast verträumte Atmosphäre schaffen. Für einen Moment fühlt es sich an, als würde man die Welt durch eine rosarote Brille betrachten. Ein Ort, der entschleunigt und einfach guttut.

A Never Ever  
Ending Love Story,  
Kantstraße 25,  
10623 Berlin