

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DU

**LIEBE IST
DIE BESTE ZUTAT:**

Henssler's Valentinstagstipp



Fotos: Veranstalter (2) / Shutterstock.com – nastia11

DIE BESTE ZUTAT: LIEBE!

Henssler gastiert in Aachen. Exklusiv hier: sein Valentinstagstipp!

Nein, am Valentinstag steht Steffen Henssler nicht am Herd – sondern auf der Bühne. Dennoch ist der 14. Februar auch aus Sicht des bekannten TV-Kochs ein besonderes Datum: „Erfahrungsgemäß ist in Restaurants immer viel los, und an keinem anderen Tag im Jahr werden so viele Zweiertische bestellt...“ Am Tag der Liebe(n) wollen insbesondere Herren ihrer Angebeteten eben etwas Besonderes bieten – auch kulinarisch. Das geht freilich in der Küche daheim ebenso. Doch obgleich es mehr männliche als weibliche Starköche gibt, scheinen sich im Privaten noch immer manche Herren für *kochungeeignet* zu halten. „Wenn’s denn wirklich so ist, würde ich raten: Geht essen!“, empfiehlt Steffen Henssler augenzwinkernd. Setzt das Experiment an heißen Platten jemanden allzu sehr unter Druck, tut das der Laune eben nicht gut.

Doch generell dürfen Herren sich seiner Meinung nach ruhig „an einfache Sachen rantrauen, auch ohne große Erfahrung“. Immerhin steht der gebürtige Schwarzwälder, der in Hamburg groß wurde und dort gemeinsam mit seinem Vater – ebenfalls Koch – 2001 sein erstes eigenes Restaurant eröffnete, mit Leib, Seele und Schürze dafür, dass grandiose Speisen nicht nach ausgefallenen Zutaten verlangen, sondern vor allem nach Liebe. „Paprika, Karotten, Lachs: Daraus lässt sich so viel machen. Für die besondere Note kann man mit schönen Gewürzen arbeiten“, gibt der 40-Jährige anwendbare Tipps. Sein Motto ist schließlich *Kochen kann jeder*, und warum das so ist, erklärt er neuerdings charmant und witzig auf der eingangs erwähnten Bühne. Steffen Henssler ist nämlich mit seiner ersten Show *Meerjungfrauen kocht man nicht* auf Tour. Und die ist wie er selbst: unkonventionell und überraschend. Köstliche Unterhaltung! pak

Steffen Henssler ist in Aachen live zu erleben, nämlich am Dienstag, 19. Februar, 20 Uhr, im Eurogress an der Monheimsallee. Karten gibt’s unter Telefon 0 24 05/4 08 60 und www.meyer-konzerte.de. BAD AACHEN-Lesern verrät der Koch schon vorab ein Rezept (siehe rechts oben). Kostenlose Downloads aller Topfgucker: www.bad-aachen.net

Pfannkuchenpäckchen mit Quark & Frucht

Zutaten für zwei Personen:

150 g Mehl, 1 Prise Salz, 250 ml Milch, 2 Eier, 150 g Doppelrahmfrischkäse, 150 g Sahnequark, 6 EL Puderzucker, 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale, ½ Mango, ¼ Ananas, 2 EL Butterschmalz, Minze.

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, Milch und Eier unterrühren, 10 Min. ruhen lassen. Für die Füllung Frischkäse, Quark, 4 EL Puderzucker und Zitronenschale glattrühren. Mango und Ananas schälen, würfeln und mischen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit wenig Butterschmalz auspinseln, bei mittlerer Hitze 4 Pfannkuchen backen. Pro Pfannkuchen 2 EL Creme und 3 EL Früchte in die Mitte geben, Teig anheben, zu einem Päckchen formen, mit Küchengarn zusammenbinden. Mit Minzeblättern und Puderzucker garniert servieren.

Diese Spezialität besticht durch eine leichte Säure und Feinheit. Feine Nuancen von Schokolade, Karamell und Nuss runden den Charakter ab. Das Krankenhaus Santa Casa wird durch dieses Kaffeeprojekt mit finanziert und ermöglicht den ärmeren und obdachlosen Menschen sich kostenfrei behandeln und operieren zu lassen.

www.plumskaffee.de