

B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



VALENTINSMENÜ

VERFÜHRUNGEN FÜR VERLIEBTE



TOPFGUCKER

Verführungen für Verliebte

Der Valentinstag ist ein guter Anlass, um sich zu zweit verwöhnen zu lassen

Der 14. Februar steht in Aachen und vielen Ländern der Welt im Zeichen der Liebe. Zu verdanken ist das dem heiligen Valentin von Terni. Er wird als Patron der Liebenden verehrt, seit er im dritten Jahrhundert trotz Verbots durch den damaligen Kaiser Claudius II. nach christlichem Ritus Paare getraut hat. Papst Gelasius I. hat den Gedenktag 469 eingeführt.

Ein neuzeitliches Phänomen ist der *Liebestag* also nicht. 1383 trug der englische Schriftsteller Geoffrey Chaucer im Rahmen der Valentinsfeier König Richards II. erstmals sein Gedicht *Parlament der Vögel* (*Parlement of Foules*) vor, das Romantisches durch Tiere symbolisiert. Demnach müssen Paare kein schlechtes Gewissen haben, sie würden auf einen *Kommerz-Gag* hereinfallen, wenn sie sich am 14. Februar zeigen, was sie füreinander empfinden. Selbstgemachtes ist der schönste Liebesbeweis; BAD AACHEN inspiriert mit dem Rezept rechts und dem passenden Foto (Wirths PR) unten dazu.

In der **Roetgen-Therme**, Postweg 8 (www.roetgen-therme.de), sind derweil alle gut aufgehoben, denen die Zeit fehlt, nicht aber der gute Wille, zu zweit zu genießen. Die Spa-Anlage bietet ein verführerisches Wellness-Kulinarik-Arrangement für alle Sinne.

Liebe geht durch den Magen heißt es auch im Restaurant **Le Saladier** im **Hotel Buschhausen** an der Adenauerallee 215 (www.hotel-buschhausen.de). Das köstliche Valentins-Menü lockt mit zwei Gängen und einem heißen Duett zum krönenden Finale! pak

Download: www.bad-aachen.net



WIRTHS PR EMPFIEHLT:

Köstlich: Cremige Herzen zum gemeinsamen Vernaschen

Zutaten für ein großes Herz und drei kleine:

Boden: 8 große Eier, 5 EL heißes Wasser, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker, Saft einer ½ Zitrone, 140 g Weizenmehl (405), 60 g Weizenstärke ½ Pck. Backpulver; **Creme:** 250 g Sahne-Frischkäse, 250 g Joghurt, 500 ml Sahne, 5 EL Zucker, 8 Blatt Gelatine, 500 g Erdbeeren, 2 Pfirsiche, 100 g Pistazien.

Zubereitung:

Boden: Eier trennen. Eigelbe mit Wasser schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker und zuletzt 1 EL Zitronensaft löffelweise unterschlagen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter ständigem Rühren in die Schaummasse sieben. In zwei mit Backpapier ausgelegte runde Springformen (oder eine große und drei kleine herzförmige) geben, 8 bis 10 Minuten bei 200 °C backen. Böden herauslösen und abkühlen lassen, jeweils ein Mal quer durchschneiden. Aus runden Böden ein großes und drei kleine Herzen ausstechen oder ausschneiden. **Creme:** Einige Erdbeeren als Garnitur zurücklegen, Rest pürieren. Frischkäse, Joghurt, etwas Sahne, Rest Zitronensaft und pürierte Erdbeeren cremig rühren. Sahne steif schlagen und zuckern. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in etwas Wasser vorsichtig erwärmen, bis sie sich auflöst, gut mit der Creme verrühren, Sahne unterheben. Einen Teil der Sahnecreme auf die unteren Hälften streichen, obere Bodenhälften auflegen und andrücken, mit dem Rest der Creme bestreichen und sofort für 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Ränder mit gehackten Pistazien und Oberfläche mit Fruchtscheiben verzieren. Und genießen!