

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



RATSKELLER

*FISCH AUF RISOTTO MIT
KRUSTENTIERSCHAUM*



Fotos: Ratskeller

TOPFGUCKER

RATSKELLER AACHEN

Markt 40
52062 Aachen
Täglich 12 bis 15 und
ab 18 Uhr geöffnet
Telefon 02 41/3 50 01
www.ratskeller-aachen.de

Genuss ohne Grenzen

Mit Gregory Morfin holt Patron Maurice de Boer Südfrankreich nach Aachen

Frisch und mit jungen Ideen: So ließe sich die Küche von Maurice de Boer im *Ratskeller Aachen* beschreiben. Das gilt aber nicht nur für das, was auf die Teller kommt, sondern auch für das Team, das die Feinheiten in liebevoller Handarbeit entstehen lässt. Allein hat nämlich selbst der beste Koch nicht die Manpower, um Gäste mit höchsten Ansprüchen in seinem Restaurant zufriedenzustellen. „Deswegen bin ich froh und stolz, so viele richtig gute Fachmänner und -frauen mit mir am Herd stehen zu haben“, verweist der gebürtige Niederländer, der an seinen früheren gastronomischen Stationen in seinem Heimatland, in Frankreich und natürlich in Aachen schon mehrere Michelin-Sterne *absahnte*.

Erste Sahne sind auch die beiden Herren, die am engsten mit ihm zusammenarbeiten: Sous-Chef Christoph Klaus und Küchenchef Gregory Morfin (Foto). Letzterer folgte vor sieben Jahren dem Ruf seines Herzens nach Aachen: „Der Liebe wegen kam ich, der Ratskeller war aber ein weiterer Grund, zu bleiben“, erinnert sich der Franzose, der im sonnigen Saint-Tropez zu Hause war. Kollege Klaus ist Öcher, und so vereint das Terzett kaiserstädtische Gastlichkeit mit südfranzösischen Einflüssen und niederländischer Weltoffenheit.

Jedes Essen ein Fest für die Sinne

Dass die Speisen im Ratskeller sich nicht in eine Schublade stecken lassen, wissen die Gäste – und schätzen dies sehr. „Viele loben, dass unsere Karte nicht riesig, aber mit immer neuen Ideen gespickt ist. Und dass wir von traditioneller Küche inspiriert sowie auf Basis von saisonalen Produkten – gern aus der Region – ungewöhnliche Geschmackserlebnisse kreieren“, bringt Morfin es auf den Punkt. Das besondere Ambiente im *Bauch* des Rathauses, das Historie mit moderner Eleganz vereint, tut sein Übriges: Jedes Essen ist ein Fest für die Sinne – aber ganz lässig und mit frischem Wind.

■ **Alle Topfgucker stehen unter www.bad-aachen.net bereit.**

DAS RATSKELLER-TEAM EMPFIEHLT:

Fisch unter Wiener Kruste auf Risotto & Krustentierschaum

Zutaten für vier Personen:

Risotto: 1 Schalotte, je 1 Glas Risottoreis und Weißwein, 2 EL Olivenöl, 1 Msp. Safran, 50 ml Hühner-Fond, 20 g Parmesan, 20 g Butter, 30 ml Schlagsahne, Schnittlauch, 10 Dörrotomaten; frischer Fisch nach Wahl; *Wiener Kruste*: 4 Zweige Petersilie, je 50 g Weißbrot, Parmesan und Butter; *Schaum*: 500 g Krustentier-Karkasse, je 1 Schalotte und Möhre, 2 Bund Sellerie, 1 Bund Lauch, Cognac, Fumet de Poisson (oder Wasser), 1 Löffel Tomatenmark, 1 Msp. Safran, ½ Fenchel.

Zubereitung:

Kruste: Parmesan und Brot in einem Mixer vermengen, mit restlichen Zutaten verkneten, zwischen Backpapier ausrollen und im Gefrierfach ruhen lassen. Fisch würzen, Kruste darauf verteilen, ca. 15 Min. im Backofen bei 180 °C backen. *Risotto*: Reis waschen. Schalotten fein würfeln, in Olivenöl kurz anschwitzen. Reis zugeben und wenden, bis dieser leicht bräunt. Mit Wein ablöschen, Flüssigkeit abkochen lassen. Fond bis zur Höhe des Reis' einschütten, Safran hinzugeben und reduzieren. Fond immer wieder neu aufgießen, bis der Reis gar ist. Die Masse mit kalter Butter binden, Parmesan und Tomaten hinzufügen, mit Schnittlauch und Sahne verfeinern. *Schaum*: Butter in einem Topf erhitzen, klein gehackte Karkasse scharf anbraten. Gemüse grob schneiden, Tomatenmark hinzufügen, kurz anrösten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Safran und Fumet hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sich auf etwa ein Fünftel reduziert. Sahne hinzugeben, aufkochen lassen und passieren. Alles zusammen servieren.