

B A D N  
**AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

**VALENTINSTAG**

**LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN**

**TOPFGUCKER**

**FEBRUAR 2017**



Fotos: shutterstock.com

## TOPFGUCKER

### Valentinstag

Der Tag der Liebenden am 14. Februar fällt dieses Jahr auf einen Dienstag. Was an dem Tag und am Wochenende danach das Herz anspricht, verrät auch der Terminkalender ab S. 33.

# Zuneigung zart zeigen

*Ob mit Schokolade, Blüten oder duftem Dinner: Liebe lässt sich vielfach ausdrücken*

**F**loristen, Juweliere, Confiserien und Gastronomen haben um den 14. Februar herum teilweise mehr zu tun als an Weihnachten oder Ostern. In vielen Ländern steht dieses Datum nämlich für tiefe Gefühle – die Verliebte gerne in schönen Präsenten und Einladungen zum Essen ausdrücken.

Das ist freilich an jedem Tag des Jahres angebracht, Zuneigung reduziert sich schließlich nicht auf einen Termin. Doch der Gedenktag des heiligen Valentin erinnert eben daran, wie wichtig es ist, für die Liebe zu kämpfen und auch gegen Widerstände für sie einzustehen. Und so nehmen Paare diesen zum Anlass, um einander zu bekochen – eine köstliche Inspiration steht nebenan – oder sich gemeinsam von Profis ein delizöses Menü servieren zu lassen. Beim Essen tauschen sie dann Liebesgaben wie Blumen, Pralinen und sogar Schmuck aus: Für böse Zungen reiner Kommerz, für herzliche Aachener hingegen einfach nur schön!

## Finnen machen Freunden eine Freude

Immerhin wurzelt der Gedenktag und alle damit verbundenen Bräuche in einer tragischen Geschichte: Das auf Jesu Lehren zurückgehende Christentum war im dritten Jahrhundert noch vergleichsweise jung und vielerorts nach wie vor geächtet. Daher gestattete der römische Kaiser Claudius Gothicus keine Trauungen nach christlichem Ritus. Dem widersetzte sich der Geistliche Valentin von Terni jedoch, indem er Liebespaare heimlich zu Eheleuten machte – was er am 14. Februar 269 als Märtyrer mit dem Leben bezahlte.

Ein Blick über Ländergrenzen zeigt übrigens, dass der Valentinstag ganz verschiedene Gesichter haben kann. Besonders charmant ist dabei die Einstellung der Finnen: Sie beziehen Zuneigung auch auf Freundschaftliches und machen Menschen, die ihnen sympathisch sind, einfach anonym eine Freude. Tolles Vorbild!

KÜCHENCHEF DANIEL VAN ZIJP UND SEIN TEAM VOM PULLMAN AACHEN QUELLENHOF EMPFEHLEN ALS DESSERT:

## Blutorange küsst Schokolade

### Zutaten für vier Personen:

1 l Blutorangensaft, 200 ml Blutorangen-Püree, 4 Blatt Gelatine, 4 Eigelb, 20 g Läuterzucker, 80 ml Sahne, 100 g Eiweiß, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Kuvertüre und 20 ml Arganöl.

### Zubereitung:

Blutorangensaft auf 160 ml reduzieren und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reduktion und Püree miteinander verrühren. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers *zur Rose abziehen*. Bei dieser Arbeitstechnik wird die Flüssigkeit bei ständigem Rühren über dem Wasserbad erhitzt, bis sie gleichmäßig eindickt. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Anschließend das Blutorangegemisch mit Gefühl unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß mit restlichem Zucker aufschlagen, ebenfalls vorsichtig mit der Masse vermengen und alles kühl stellen. Sobald die Creme kalt ist und an Festigkeit gewinnt, wird sie mit einem Deckel aus einem Gemisch aus geschmolzener Schokolade und Öl hauchdünn überzogen.



Alle **BAD AACHEN-Topfgucker** auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)!