

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



L'ATELIER IN GULPEN

MEHR ALS EIN
HÖCHSTGENUSS



TOPFGUCKER

APRIL 2017



TOPFGUCKER

Restaurant L'Atelier

Markt 9, Gulpen (NL)
Do. bis Mo. von 12 bis
14 Uhr (Mittagstisch; außer
Sa.) und ab 18 Uhr
Telefon 00 31/43/4 50 44 90
www.restaurantatelier.nl/de/

Mehr als ein Höchstgenuss

Das L'Atelier überrascht immer wieder mit köstlichem Ideenreichtum

Wo ehemals ein Schneider-Atelier beheimatet war, zieht seit 1999 Kochkunst auf höchstem Niveau Gäste aus der ganzen Euregio und weit darüber hinaus an. Im L'Atelier am Markt in Gulpen führen Ellen und Hans Kinkartz (Foto r.) ihr exklusives Restaurant, das sie 2008 noch einmal erweitert haben. In den modern eingerichteten Räumen, wo dezente Creme- und Schokoladentöne auf Anthrazit treffen, haben 40 Gäste Platz. Im Sommer ergänzt die Terrasse das Platzangebot des L'Atelier mit viel mediterranem Flair.

Kunst, Kulinarik, Kreativität

Mehr als einen Hochgenuss verspricht auch die Karte: Die Auswahl ist bewusst klein und ändert sich regelmäßig. Das garantiert Frische und die Verarbeitung saisonaler Produkte. „Die Speisen basieren auf der französischen Küche mit einem modernen Touch, teils ins Molekulare hinein. Geschmack und Qualität spielen die Hauptrolle – und unsere Gäste sollen stets erkennen, was auf dem Teller ist“, lacht der Chefkoch – und setzt noch eins drauf: Der Blick in die Küche ist im L'Atelier offen. „Schauen und Fragen sind ausdrücklich erwünscht.“ Am besten lassen sich seine köstlichen Kreationen aber erschmecken. Wie gut Hummer und Perlhuhn sich vertragen, ist nur eine der vielen Geschmacksoffenbarungen.

Die gibt es im L'Atelier jetzt nicht nur abends. Genussvolle Mittagspause gefällig? Kabeljau mit Pata Negra, Noilly Prat (Wermut) und Artischocken oder Entenbrust mit Sojakaramell und Chili in einer süß-sauren Sauce vertreiben garantiert jeden Stress. Hans Kinkartz bietet mit seinem feinen Mittagstisch Gourmets die Möglichkeit, sein Spitzenrestaurant in Gulpen ungezwungen kennenzulernen. „Und viele kommen immer wieder – natürlich gerne auch abends“, freut er sich. Dann ersetzen Menüs und À la carte die kleine Mittagskarte. Und Gattin Ellen berät mit sicherer Hand und bestem Geschmack, welche der vielen qualitätsvollen Weine am besten zu ihren Delikatessen passen. L'Atelier macht eben alles möglich.

HANS KINKARTZ EMPFIEHLT:

Skrei mit Topinamburpüree und Bohnenspaghetti an Noilly-Prat-Sauce

Zutaten für vier Personen:

4 Stück Skrei à 100 g, 4 Silberzwiebeln, Schnittbohnen, insgesamt 300 ml Hühnerbrühe, 200 g Topinambur, 25 g Crème fraîche, 65 ml Kochrahm, 200 ml Fischfumet, 100 ml Noilly Prat, 1 kleine Schalotte, etwas Butter und Zitronensaft, Salz.

Zubereitung:

Für das Püree Topinambur schälen, es sollten 200 g netto übrig sein. In sprudelndem Wasser ca. 12 Minuten weich kochen, abseihen. Zusammen mit 35 ml von dem Kochrahm und der Crème fraîche sowie etwas Salz pürieren, dann warm stellen.

Für die Sauce Schalotte schälen und fein würfeln. In heißer Butter kurz rösten. Mit 200 ml Hühnerbrühe, dem Fischfumet, Noilly Prat und dem Rest vom Kochrahm aufgießen, alles auf die Hälfte einkochen. Falls notwendig, ein wenig binden.

Silberzwiebeln schälen, kurz in etwas Hühnerbrühe weich kochen, abkühlen, halbieren und in heißer Butter goldig braun anbraten. Mit einem Dünnschäler die Schnittbohnen in hauchfeine Streifen (Spaghetti) schneiden. Eine halbe Minute in Hühnerbrühe kochen und direkt vor dem Servieren noch einmal in etwas Butter aufwärmen.

Zum Schluss den Fisch in heißer Butter beidseitig gar braten, aber aufpassen, dass er im Kern nicht trocken wird. Erst danach nur mit einer Prise Salz abschmecken und alles anrichten.

