

B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



DREI LÄNDER

EIN FESTMAHL



TOPFGUCKER

DEZEMBER 2017

Drei-Länder-Genuss

Dass die Aachener mit ihren Nachbarn grenzenlos gut zusammenleben, ist bekannt. So bittet BAD AACHEN drei Köche für ein internationales Weihnachtsmenü an den Herd. Guten Appetit! Eet smakelijk! Bon Appétit!

DEUTSCHLAND: VORSPEISE

Marcus Danner (Chefkoch) & Andreas Graeber-Stuch (Direktor), Hotel INNSIDE by Meliá Aachen



Fotos: Andreas Steinell

„Hotelfamilie“ nennt Andreas Graeber-Stuch das Team im INNSIDE Aachen, dem schicken Hotel der Meliá-Gruppe, das 2016 an der Sandkaulstraße eröffnete. Und so ist der junge Direktor selbst am Heiligen Abend bis zum frühen Nachmittag im Hotel: „Immerhin haben wir einige Kolleginnen und Kollegen, die vor Ort arbeiten, um für unsere Gäste da zu sein“, erklärt er. Dann geht es allerdings hopplahopp. Premiere. Der 34-jährige Hotelmanager hat erstmals seine Familie zu sich nach Aachen eingeladen. „Wir wollen bei mir zu Hause ganz unkompliziert und entspannt kochen“, freut er sich.

Pünktlich zum Brunch am ersten (und dann auch zweiten) Weihnachtstag geht's wieder ins INNSIDE, „um Weihnachten auch mit unseren Gästen zu zelebrieren“. Dort trifft er dann Küchenchef Marcus Danner. Auch bei dem 41-jährigen gehört allein der Heilige Abend der Familie: „Persönlich habe ich es gerne ganz ruhig nur mit der engsten Familie.“ Zu Frau, Tochter und Schwager gehört auch der Hund dazu. Und klar, Kulinarik spielt im Hause Danner eine große Rolle. Während die Kindheit des Kochs weihnachtlich traditionell von Gans, Rotkohl und Klößen geprägt war, gibt es heute ein persisches Reisgericht aus der Heimat seiner Frau: Zereshk Polo. „Es ist das Familienleibgericht“, schließt Marcus Danner den Kreis.

Gebeizte Fjordforelle | eingelegte Gurke | Hüttenkäse | Sushi-Ingwer | Sesamchips

Zutaten (für 4 Personen):

Forelle: 500 g grätenfreie Fjordforelle mit Haut, 2 EL Zucker, 1 EL Meersalz, je ½ EL weiße Pfeffer- und Koriander-Körner, 50 g Dill (grob geschnitten), 25 g frischer Ingwer (geschält, fein geschnitten).

Gurke: 1 Salatgurke, 100 ml Ginger Ale, etwas weißer Balsamico und Raps-Kernöl, Salz, Zucker, grüner Tabasco.

Sesamchips: 1 Packung fertiger Frühlingsrollenteig, 2 Eigelb, 2 EL Sesam-Saat, etwas grobes Meersalz. Ein Glas Sushi-Ingwer, 1 Becher Hüttenkäse, schöner Dill.

Zubereitung:

Am Vortag die Forelle vorbereiten. Dafür alle Gewürze und Kräuter, die für den Fisch vorgesehen sind, zusammenmischen. Das rohe Forellenfilet in eine flache Auflaufform legen und die Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken und zwölf Stunden im Kühlschrank beizen. Anschließend das Filet aus der Form nehmen und mit klarem Wasser kurz abspülen. Danach die Forelle mit Küchenpapier trocken tupfen und die Haut abschneiden. Das Filet in vier gleich große Tranchen schneiden, die wiederum in fünf gleich große Würfel.

Spätestens am Morgen des Serviertages die Gurke so schälen, dass das Kerngehäuse als quadratischer Zylinder übrig bleibt. Dabei darauf achten, dass die Schalen die gesamte Länge der Gurke betragen. Das Kerngehäuse in vier gleich große Stücke schneiden und mit Ginger Ale in einer verschließbaren Box zwölf Stunden marinieren. Die Schalen mit weißem Balsamico, Rapsöl, Salz, Zucker und Tabasco würzen und ebenfalls in einer verschließbaren Box zwölf Stunden im Kühlschrank marinieren.

Den Frühlingsrollenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb einpinseln. Mit Sesam und Meersalz bestreuen, im Ofen goldgelb backen. Anschließend in Stücke von etwa 5 x 5 cm Größe brechen. Die Gurkenstreifen um den Finger aufrollen. Es sollten mindestens drei Röllchen pro Person sein. Das Kerngehäuse jeweils in vier gleich große Würfel schneiden.

Je vier Fjordforellwürfel, vier Gurkenwürfel und drei Gurkenröllchen auf jedem Teller arrangieren. Hüttenkäse und Sesamchips mit anrichten und mit Dill und Ingwer dekorieren. Das ganze Team des INNSIDE Aachen wünscht köstliche Weihnachten!

www.melia.com

Qualität zum Fest!

+++ aus der Region +++ eigene Herstellung +++

- ★ frische Wildspezialitäten aus der Eifel
- ★ Ihr Weihnachtsbraten vom Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Lamm und Wild
- ★ goldprämierte Weihnachts-Leberwurst
- ★ delikater Aufschnitt und Schinken

+++++ Wir bitten um Vorbestellung +++++

Landeck Fleischerei

ZIEMONS

Inhaber: Lothar Koch

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand
Tel. 02 41/52 62 42 · Fax 02 41/1 89 22 83


NIEDERLANDE: HAUPTPEISE
**Hans und Ellen Kinkartz,
Restaurant l'Atelier, Gulpen**

„Zu Weihnachten denke ich immer an die Kaninchenkeule meiner Mutter“, erinnert sich Hans Kinkartz. Gemeinsam mit seiner Frau Ellen führt er seit 1999 das l'Atelier am Markt in Gulpen. Innerhalb kürzester Zeit wurde aus dem ehemaligen Schneideratelier ein Spitzenrestaurant. Die kreative Kochkunst des Chefs trägt dazu ebenso bei wie die Weinauswahl seiner Gattin. Während Hans Kinkartz seine moderne französische Küche heute im offenen Showroom zelebriert, war seine Kindheit an Weihnachten klassisch: Die Kaninchenkeule gab es als Sauerbraten „mit vielen Zwiebeln“. Heute verbringt Familie Kinkartz nur den Heiligen Abend gemeinsam. An beiden Weihnachtstagen verwöhnen



Foto: M. Pakura

sie im Restaurant sowohl mittags als auch abends ihre Gäste. Gut, dass der anschließende Mittwoch Ruhetag ist. „Danach arbeiten wir wieder bis einschließlich Samstag, 30. Dezember“, erzählt Hans Kinkartz. Der Start ins neue Jahr beginnt dann schon Silvester: Das l'Atelier schließt ab 31. Dezember für zwei Wochen und bekommt ein „Face-Lift mit beinahe komplett neuem Interieur“. Spannende Perspektiven für mehr als einen Besuch 2018 in Gulpen!

**Hirschrücken mit Rum & Salbei
zu winterlichen Beilagen**
Zutaten (für vier Personen):

600 bis 800 g Hirschrückenfleisch, ½ l braune Grundsauce (Fond), 1 Handvoll frische Salbeiblätter, 100 ml brauner Rum, Saucenbinder, Öl oder Fett zum Anbraten, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Das Filet in einer sehr heißen Pfanne mit geschmacksneutralem Fett/Öl auf allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 150 °C weiter garen, bis das Fleisch im Kern rosa ist. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Dann bei 60 °C mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit das Fleisch beim Anschneiden kein Blut verliert.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Die Bratpfanne mit Rum ablöschen, den geschnittenen Salbei hinzufügen und aufkochen. Zuletzt den Fond hinzufügen und ein wenig einkochen. Zum Schluss abschmecken und – falls nötig – die Sauce binden. Als Beilagen eignen sich z. B. Kürbis und kleine Artischocken hervorragend. Sie können beispielsweise gedünstet und winterlich gewürzt werden.

www.restaurantatelier.nl



Foto: l'Atelier


**JETZT WIRD'S
WILD!**

Im Herbst bieten wir selbst ausgewähltes Wild von Jägern aus der deutsch-belgischen Grenzregion an.

Und natürlich weiterhin: Bestes Kalbfleisch aus eigener Zucht und selbst hergestellte Schinken- und Wurstwaren.



© BAD AACHEN

Filiale Roetgen

Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 024 71/23 45
Mo. 07.15 - 12.30 Uhr, Montagnachmittag geschlossen
Di. - Fr. 07.30 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.30 Uhr
Sa. 06.30 - 13.00 Uhr

Filiale Konzen

Am Pötchen 2 · Tel. 024 72/97 07 25
Mi. - Do. 08.00 - 12.30 Uhr · Fr. 08.00 - 12.30 Uhr
und 14.30 - 18.00 Uhr · Sa. 07.30 - 13.00 Uhr

www.metzgerei-wilms.de


WEIN-TIPPS

Von Hans-Georg Lesmeister
vom Weinhaus Lesmeister,
Pontstraße

Vorspeise: Muscadet Sèvre et Maine *sur lie* auf der Hefe gereift, Vieilles Vignes Clos de la Fontaine, Domaine de la Foliette Loiretal/Frankreich: „Ein frischer, animierender Weißwein zum Fisch.“

Hauptgang: Tempranillo Selección Limitada, Weingut Ercavio, Toledo/Spanien, im Barriquefass gereift, in der Ton-Amphore veredelt: „Vollmundiger Rotwein mit Tiefe.“

Dessert: Liebliche Würzer Spätlese, Weißwein aus dem Weingut Dr. Gänz, Guldental-Nahe: „Ein schöner Begleiter zu allen Süßspeisen, würzig mit eleganter Restsüße.“ Wohl bekomm's!

www.weinhaus-lesmeister.de



Foto: Lesmeister

BELGIEN: DESSERT

*Jean-Pierre Neumers und Stefan Peters,
Café Liège, Aachen*

Fotos: Andreas Steindl

Keine Frage, jedes Weihnachtsmenü hat für den Belgier Jean-Pierre Neumers eine traditionelle Krönung: den Bûche de Noël! Eine schokoladige Köstlichkeit, die der kreative Pâtissier in diesem Jahr auch den BAD AACHEN-Lesern ans Herz legt. Wer es leichter haben möchte, bestellt seinen süßen Weihnachtsbaum direkt im Café Liège. 1986 gründete J. P. Neumers gemeinsam mit Stefan Peters das Café an der Lütticher Straße. 1994 zog das Team ins Missiohaus an der Goethestraße um, weitere Standorte folgten. Und auch wenn J. P. Neumers und sein Team heute meist leichte, fruchtige Tortenträume kreieren, darf es an Weihnachten gerne etwas mehr sein.

Nachdem am Heiligen Abend das Café Liège noch von 9.30 bis 16 Uhr geöffnet hat, gehört der Feierabend der Familie in Aachen. Kulinarisch geht es hier in diesem Jahr wild zu: „Es gibt Rehfilet mit einer Feigensauce, dazu Quendigats (kleine rote Kartoffeln) mit Honig und Knoblauch und grüne Bohnen im Speckmantel“, verrät J. P. Neumers. Den arbeitsfreien ersten Weihnachtstag verbringen die Chefs im belgischen La Roche en Ardennes. Dort kommt nach einer kleinen Käsauswahl der Bûche de Noël auf den Tisch. Einen Tag später ist feiern passé: Das Café empfängt von 9.30 bis 18 Uhr seine Gäste. Mehr als eine gute Idee für die Kaffeetafel! cf

*Bûche de Noël
à la Café Liège***Zutaten:**

Crème Chocolate: 500 g
Vanille-Creme (mit
Vanillestange), 100 g
geschlagene unge-
süßte Sahne, 130 g

Bitterschokolade. Exotic-Püree:

80 g Passionsfrucht-Püree, 70 g

Mangofrucht-Püree, 60 g Kristallzucker,

1 Blatt Gelatine. *Zitronensahne:* 250 g Mascarpone, 70 g Puderzucker, 1 l frische Sahne, 3 Blatt Gelatine, Zeste von 1 Zitrone. Außerdem ein Biskuitboden (gebacken oder gekauft) und Deko.

Zubereitung:

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, aber nicht zu warm werden lassen. Vanille-Creme lauwarm erhitzen und die erwärmte Schokolade unter dauerndem Rühren hinzufügen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Beide Frucht-pürees erhitzen und unter dauerndem Rühren den Zucker hinzufügen. Die zuvor in eiskaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren.

Mascarpone mit Puderzucker, Sahne und Zitronen-Zesten glatt rühren. Zum Schluss die ebenfalls zuvor in eiskaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben. Den Biskuitboden der Länge nach aufschneiden, mittig teilen – ergibt vier Teilstücke – und ein Teil davon in eine rechteckige Form legen. Mit einem Drittel der Schokoladencreme bestreichen, dann ein Drittel des Exotic-Pürees darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und diese beiden Schritte wiederholen, das Ganze mit dem dritten Boden erneut tun. Eine Stunde kühlen und aus der Form holen. Das letzte Biskuit-Stück mittig teilen und wie ein Dach auf dem Rest platzieren. Zitronensahne rundherum verteilen und damit den Bûche, also den Stamm formen. Sahne nach Geschmack glätten oder grob aufstreichen. Zur Dekoration: Schokostäbchen und -streusel oder fertige Marzipan-Figuren.

www.cafe-liege.de

**WEINHAUS
LESMEISTER**

Stammhaus: Pontstrasse 60 | D-52062 Aachen | Telefon: 0241 - 40 49 32
Telefax: 0241 - 40 08 141 | kontakt@weinhaus-lesmeister.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10:00-19:00 Uhr | Sa. 10:00-17:00 Uhr

Aachen - Brand Marktplatz 20 | D-52078 Aachen Telefon: 0241 - 1890 6667
Telefax: 0241 - 1890 6668 | brand@weinhaus-lesmeister.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 14:00-19:00Uhr | Sa. 10:00-14:00 Uhr