



Foto: shutterstock.com - Olga Soloveva

TOPFGUCKER

Hotel-Restaurant Buschhausen

Adenauerallee 215
52066 Aachen
täglich Küche ab 18 Uhr
Sa./So. zusätzl. Mittagstisch
Telefon 0241/60080
www.hotel-buschhausen.de

Fisch statt fasten

Bei Buschhausen wird leichter Genuss jetzt ganz großgeschrieben

Am Aschermittwoch ist alles vorbei? Nicht ganz, denn ab sofort schwimmt Fisch auf die Speisekarten. In der Fastenzeit verzichten viele Menschen auf Fleisch, Süßes oder Alkohol. Fisch aber ist erlaubt. Dass dieser ohnehin ganzjährig eine Delikatesse ist, wissen Roger Thomas und Petra Theunissen, die im Hotel Buschhausen in Aachens Süden das bekannte Restaurant *Le Saladier* führen, gut. Bei ihnen gehören feine Fischarten wie Kabeljau oder Goldbrasse (s. Rezept) täglich zum Angebot. Dem belgisch-französischen Stil des Hauses entsprechend serviert das Team Raerener Senfsauce dazu. Im Frühling aber darf es ein bisschen frischer sein – mit Bärlauchpesto zum Beispiel. Überhaupt schwören die Hoteliers auf saisonale Produkte mit regionalem Touch. „Bei unseren auswärtigen Gästen sind Gerichte mit Lokalkolorit beliebt“, verweist Roger Thomas auf den Aachener Sauerbraten. Doch auch echte Öcher finden stets Köstlichkeiten, die sie auch zu Hause genießen können. Denn als Caterer hat sich Buschhausen einen erstklassigen Ruf erkocht. Ausprobieren!

ROGER THOMAS & PETRA THEUNISSEN EMPFEHLEN:

Goldbrassenfilet & Zuckerschoten mit Bärlauchpesto & neuen Kartoffeln

Zutaten für vier Personen:

30 g geröstete Pinienkerne, 30 g gehackter Bärlauch, 4 EL kalte Gemüsebrühe, 6 EL Olivenöl, 30 g gehobelter Grana Padano, 800 g kleine neue Kartoffeln, 400 g Zuckerschoten, 8 Goldbrassenfilets mit Haut (à 80–100 g), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Butter, 1 EL Sonnenblumenöl, Zitrone zur Deko.

Zubereitung:

Pinienkerne und Bärlauch mit einem Stab im Messbecher pürieren, dabei Olivenöl und Gemüsebrühe langsam dazugeben. Zum Schluss Parmesanspäne langsam unterheben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Danach in kleine Servierschälchen abfüllen.

Kartoffeln in Salzwasser 15 bis 18 Minuten gar kochen. Zuckerschoten in kochendem Wasser drei Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 EL Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Filets auf der Hautseite ca. drei Minuten knusprig braten. Wenden und nochmals ca. drei Minuten gar ziehen lassen. Auf eine Platte geben und warm stellen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Mit übriger Butter und Zuckerschoten in die Pfanne geben und eine Minute unter Wenden erhitzen. Mit Fischfilets und dem Bärlauchpesto servieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/

**Jeden Samstag
von 10-15 Uhr
findet bei uns im Hof 2
eine Vorführung statt.**

**Kommen Sie vorbei -
wir beraten
Sie gerne!**

jura

E8

Das erfolgreichste Vollautomaten-Modell in der Geschichte von JURA

Hammerweg 4 · Körbergasse 14 · Hof 2
Telefon: 0241-73022 · www.plumskaffee.de