

# Sterne am Küchenhimmel

Vier erstklassige Aachener Restaurants haben für BAD AACHEN ein exklusives Menü zusammengestellt. Vier feine Gänge, die das Weihnachtsessen 2020 zu einem ganz besonderen Erlebnis machen! Denn, dass das Christfest trotz oder gar wegen Corona in diesem Jahr mit richtig gutem Essen gefeiert werden sollte, ist so gewiss wie die damit verbundene „Frohe Botschaft“.

## PARKHOTEL QUELLENHOF: VORSPEISE

Seit 1916 ist der Quellenhof Aachens erste Adresse, wenn es um gehobene Gastlichkeit geht. Seit Beginn dieses Jahres führt die Deutsche Immobiliengruppe das Hotel in Eigenregie – individuell, flexibel und am Wohl des Gastes orientiert. Diese Grundsätze setzt der neue Direktor Mario Großmann mit seinem motivierten Team an der Monheimsallee um.



Fotos: Andreas Steindl

Im Parkhotel Quellenhof Aachen überwog in jüngster Zeit Minimalbetrieb: Das Restaurant war komplett geschlossen, Geschäftsreisende nutzten den Roomservice. Bei General Manager Mario Großmann herrscht trotzdem Vorfreude auf die Weihnachtszeit – und die Hoffnung, sie dann vielleicht wieder mit den Restaurantbesuchern verbringen zu können. „Wir haben für unsere Gäste ein sehr schönes, abwechslungsreiches Weihnachts- und Silvesterprogramm aufgestellt. Dies schließt kulinarische Genüsse wie auch Erlebnisse in und um Aachen ein. Ein Highlight in diesem Jahr ist, insofern die

aktuellen Gegebenheiten es zulassen, unsere Glühweinhütte auf unserer neu gestalteten Terrasse. Diese soll immer an den Adventswochenenden geöffnet sein, an den Feiertagen dann durchgängig.“

Sobald es die Corona-Auflagen ermöglichen, will der Quellenhof aus dem Lockdown heraus wieder durchstarten. Das Luxushotel an der Monheimsallee arbeitet unter strikten Hygieneauflagen und mit einem Konzept, „das sowohl von unseren Gästen als auch von den Mitarbeitern eingehalten wird“. Der Gast selbst spüre nur eine gewisse Führung, werde angehalten, regelmäßig die Hände zu desinfizieren, den Mund-Nasen-Schutz zu tragen und zu ein paar Kleinigkeiten mehr: „Doch eingeschränkt wird er in keinsten Weise.“

Für Mario Großmann selbst gehört zu Heiligabend ein klassisches Essen: „Wiener Würstchen und Kartoffelsalat!“ Im Hotel hingegen machen verschiedene Menüs, die Küchenchef Timo Althaus mit seinem Team erarbeitet hat, Appetit und Lust auf ein köstliches Menü. Von Timo Althaus stammt auch die Vorspeise, die Mario Großmann und er allen BAD AACHEN-Lesern köstlich ans Herz legen.

Parkhotel Quellenhof Aachen · Monheimsallee 52 · Restaurant La Brasserie · Telefon: 02 41/91 32-0 · [www.parkhotel-quellenhof.de](http://www.parkhotel-quellenhof.de)

## Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Feigen und Orangen-Schoko-Dressing

### Zutaten (für vier Personen):

60 g Zartbitterschokolade, 140 g brauner Rohrzucker, 150 ml Orangensaft, 100 ml weißer Balsamico-essig, 8 Ziegenkäsetaler (je ca. 2 cm dick), 4 TL Honig, 180 g Feldsalat, 12 Kirschtomaten, 4 Feigen.

### Zubereitung:

Schokolade reiben. In einem Topf Zucker, Orangensaft und Essig unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. fünf Minuten köcheln lassen. Die Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. Das Dressing abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Ziegenkäse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Honig bestreichen und im Ofen ca. zehn Minuten backen. Währenddessen den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten und Feigen waschen und vierteln. Die vorbereiteten Salatzutaten und den gratinierten Ziegenkäse anrichten und mit dem Orangen-Schoko-Dressing nach Bedarf beträufeln. Dazu schmeckt frisches Baguette.



## Heiraten in Aachen

Sagen auch Sie „Ja“ – und werden Anzeigenpartner im BAD AACHEN-Hochzeitsmagazin 2021.

Tipps und Themen rund um den schönsten Tag im Leben in Aachen und der Region geben Ihrer Werbung den passenden Rahmen.

Die offizielle Kooperation mit dem Standesamt Aachen garantiert Ihnen eine direkte Zielgruppenansprache, die trifft – mitten ins Herz!

### Ihr Ansprechpartner

Christoph Hartmann, Geschäftsführer  
Telefon: 02 41/40 10 18-2, Telefax: 02 41/40 10 18-9  
[c.hartmann@bad-aachen.net](mailto:c.hartmann@bad-aachen.net)

Infos: [www.heiraten.bad-aachen.net](http://www.heiraten.bad-aachen.net)

Erscheinungstermin  
Ende Februar 2021  
Anzeigenschluss  
8. Januar 2021



Foto: Sincerity

## PLAISIR: ZWISCHENGANG

*Für Hamid Heidarzadeh war sein erstes Jahr im eigenen Restaurant „Plaisir“ kein leichtes – gleich zwei Mal musste er während der Shutdowns schließen. Mit Optimismus blickt er dennoch den Feiertagen entgegen.*



Foto: Christoph Hartmann

„Ich freue mich schon auf den Dezember, weil ich Weihnachten und die Adventszeit sehr mag. Ich hoffe natürlich, dass der Lockdown für den Dezember aufgehoben wird“, sagt Hamid Heidarzadeh, Inhaber des Restaurants *Plaisir* an der Schlossstraße: „Im *Plaisir* werden alle festgelegten Hygiene- und Schutzmaßnahmen eingehalten. Von unseren Kunden wurden wir oft dafür gelobt. Ich bin überzeugt davon, dass all unsere Gäste weiterhin – auch im Dezember – mit einem sicheren Gefühl unser Restaurant aufsuchen können.“

Falls es die Umstände erlauben, will Hamid Heidarzadeh wie geplant wieder durchstarten: „An den Adventssonntagen ist geöffnet. Wir verschönern unseren Gästen ihren Besuch mit einem kleinen Adventskalender-Special. Für die Weihnachtstage haben wir zwei köstliche Menüs zusammengestellt. Den 27. Dezember würden wir gerne als dritten Weihnachtstag feiern“, verrät er. Und um das Jahr 2020 auch kulinarisch zu verabschieden, möchten er und sein Team an Silvester ein besonderes Menü anbieten.

Seinen Beitrag zum BAD-AACHEN-Weihnachtsmenü hat er ausgewählt, „weil es eine wunderbare Alternative zu den klassischen Gerichten ist. Es kann auch perfekt als vegetarische Alternative zubereitet werden.“

*Plaisir · Schlossstraße 16 · Inhaber & Küchenchef Hamid Heidarzadeh  
Telefon 0241/89464514 · www.plaisiraachen.de*

### Aal an Sellerie und Variationen vom Apfel

#### Zutaten (für vier Personen):

250 g geräucherter Aal, 1 große Knolle Sellerie, 500 g Salz, 500 g Mehl, 4 Eier, 250 ml Sahne, 250 ml Gemüsebrühe, 3 Zitronen, 2 Äpfel (Granny Smith), 500 ml Apfelsaft, 50 g Walnüsse, 80 g Zucker, 1,5 Blätter Gelatine, 50 g Butter, Olivenöl.

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

**Sellerie im Salzteig:** Salz, Mehl, Eier und 125 ml warmes Wasser mit den Knethaken des Rührgeräts vermengen. Zum Schluss den Teig mit den Händen kneten, bis er zu einem glatten, runden Teig geformt ist. Die Sellerieknolle gründlich abwaschen, dann trocken reiben. Den Teig ausrollen, den Sellerie darin einwickeln und fest andrücken. Im Ofen benötigt der Sellerie je nach Größe ca. 70 bis 80 Minuten.

**Karamellierte Walnüsse:** Die Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett rösten. Walnüsse herausnehmen. 50 g Zucker in der Pfanne karamellisieren, Walnüsse wieder dazugeben und kurz rühren. Danach auf ein Blech schütten und auskühlen lassen.

**Variationen vom Apfel:** Zitronen gründlich waschen und mit einer sehr feinen Reibe die Schale dünn abreiben, danach den Saft auspressen. In einem Topf 30 g Zucker karamellisieren, mit 500 ml Apfelsaft ablöschen. Den Zitronenabrieb und die Hälfte des Zitronensaftes hinzugeben. Den Sud auf ungefähr 300 ml reduzieren lassen, mit Zitronensaft abschmecken und zuletzt durch ein Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in 150 ml des Suds auflösen. Ein kleines Backblech oder eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und diesen Sud daraufgießen, kalt stellen. Die Äpfel waschen. Einen Apfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend mit dem restlichen Zitronensaft und etwas Olivenöl marinieren. Den anderen Apfel schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen (ansonsten in mundgerechte Stücke schneiden), danach in den restlichen Sud legen.

**Selleriepüree:** Den gebackenen Sellerie aus dem Teig herausholen und die Schale dünn abschneiden. Aus der Mitte des Selleries vier große, ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den restlichen Sellerie grob klein schneiden und mit 250 ml Sahne und 250 ml Gemüsebrühe aufkochen. Wenn der Sellerie weich gekocht ist, die Flüssigkeit abschütten und in einem Behälter auffangen. Mit dem Pürierstab den Sellerie pürieren und ggf. mit einem Teil Flüssigkeit verdünnen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit Salz abschmecken. Die Butter in einem Topf so lange erhitzen, bis die Molke vollständig verkocht ist und ein leicht nussiges Aroma entsteht.

**Anrichten:** Den geräucherter Aal auspacken, mit Küchenpapier abtupfen und in vier Portionen schneiden. Sowohl den Aal als auch die Selleriescheiben leicht mit der Butter einpinseln. Das Apfelgelee aus dem Blech nehmen und in Stücke schneiden. Die Apfelscheiben auf ein Tuch legen. Etwas Selleriepüree in die Mitte geben, die Apfelscheibe halbieren und fest andrücken, sodass eine Art Tasche oder Ravioli entsteht. Zum Schluss alle Komponenten auf einem Teller anrichten. Guten Appetit! ▶



Foto: Plaisir

**Plum's Kaffee**  
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

Unser neuer Jubiläumskaffee  
100% Arabica,  
natürlich aufbereitet  
in heller und dunkler  
Röstung bei uns  
erhältlich

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

## ATELIER: HAUPTGANG

*Das Atelier in Gulpen ist eine erste Adresse auch für viele Aachener. Wie in Deutschland trafen Schließungen in diesem Jahr die niederländische Gastronomie. Die Kochkunst aus dem Atelier kommt deswegen sogar bis nach Hause!*



Fotos: Atelier Gulpen

„Corona macht alles anders“, seufzt Hans Kinkartz, Inhaber des renommierten Restaurants *Atelier* in Gulpen: „Der Dezember ist für uns normalerweise einer der geschäftigsten Monate des Jahres. Eine sehr angenehme Zeit. Die Gäste sind oft in Partystimmung“, erinnert der Küchenchef sich gern. Jetzt hat er mit seinem Team Alternativen entwickelt: Während das Restaurant geschlossen ist, bieten sie freitags und samstags *Verwöhnboxen* mit kleinen Delikatessen an, die über die Website bestellt werden können. „In den Hotels Creusen in Epen und Hoeve Beusdalshof in Ingber kochen wir zudem Fünf-Gänge-Menüs für Hotelgäste. Und bei uns im Restau-

rant haben wir einen kleinen Laden eingerichtet, in dem Kunden schöne Dinge wie Wein, Olivenöl, Aceto Balsamico, hausgemachten Likör, Käse und vieles mehr finden.“

Ellen und Hans Kinkartz lassen sich nicht unterkriegen, hoffen aber dennoch, dass sich die Infektionszahlen in die richtige Richtung entwickeln, sodass sie wieder Gäste verwöhnen dürfen. „Wenn wir zu Weihnachten geöffnet haben, servieren wir an beiden Feiertagen Mittag- und Abendmenüs. Selbstverständlich unter Einhaltung der dann geltenden Regeln.“ Für den Fall, dass das nicht geht, haben die Gastronomen aber schon ein Konzept in der Tasche, wie die Gourmets in der Region trotzdem in den Genuss der feinen Gulpener Küche kommen: „Wir bieten ein Weihnachtsessen für zu Hause an, das die Kunden vorbestellen können. Ein Fünf-Gänge-Menü, das am 24. Dezember abgeholt werden kann. Wenn es im Kühlschrank aufbewahrt wird, kann es auch am ersten oder zweiten Weihnachtstag zu Hause fertig zubereitet werden.“ Übrigens: Ein Handbuch ist ebenfalls enthalten, in dem Schritt für Schritt erklärt wird, wie das Gericht perfekt gelingt.

Und manches bleibt dann doch trotz Corona bei Familie Kinkartz gleich: „An den Weihnachtstagen, an denen wir arbeiten, essen wir immer Kaninchen im Limburger Stil (eingelegt in Essig), wie es meine Mutter früher gemacht hat“, sagt Hans Kinkartz. Den BAD AACHEN-Lesern verrät er das Rezept zwar nicht, empfiehlt ihnen dafür aber dieses schöne Wildgericht.

**Restaurant Atelier, Markt 9 · Gulpen/NL**

**Telefon 00 31/43/4 50 44 90 · [www.restaurantatelier.nl/de](http://www.restaurantatelier.nl/de)**

### Hirschrückenfilet an Chicorée

#### Zutaten (für vier Personen):

600 bis 800 g Hirschrückenfilet, Öl, 4 Chicorée, 100 g Speck, 100 g Kartoffeln, 1 Bd. Schnittlauch, Nussbutter, 200 g gekochte Esskastanien; dazu eine schöne Wildsoße mit Rotwein nach Gusto zubereiten.

#### Zubereitung:

**Fleisch:** In etwas Öl schön rosa anbraten. In Alufolie einschlagen und im Backofen zum Ruhen warm stellen (max. 60 °C).

**Chicorée:** In Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und längs halbieren.

**Nussbutter:** Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe langsam erhitzen. Sobald Bläschen aufsteigen, fleißig mit einem Schneebesen rühren. Wenn die Butter klar und leicht braun ist, die Butter in einen anderen (nicht heißen) Topf umfüllen. Chicorée mit der Nussbutter in eine Pfanne geben und schön braun braten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Speck und gekochte Kartoffeln** in sehr kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne knusprig braten, damit man einen Crunch bekommt. Den Chicorée mit diesem Crunch bestreuen. Zum Schluss die gekochten Kastanien darüber reiben und mit Schnittlauch garnieren.

**Anrichten:** Filet aufschneiden, alles anrichten und mit der heißen Soße servieren.



## Das exklusive Weihnachtsgeschenk



Foto: shutterstock.com/Smilious

**Auch an den Adventswochenenden buchbar!**

**Buchen Sie unsere historische Kirmesorgel für jeden festlichen Anlass – auch als Überraschung!**

Ihre Schaustellerfamilie Peter Loosen.

Anruf genügt, wir kommen! Tel.: 0172/6129496

## RATSKELLER AACHEN: DESSERT

*Gerade erst hat der Ratskeller Aachen nach umfangreicher Renovierung wieder eröffnet. Das neue gastronomische Konzept im historischen Ambiente kam sofort gut an – und tut es bald wieder. Bis dahin macht das Team Lust auf ein köstliches Aachen-Dessert.*

„Wir denken positiv – auch wenn das angesichts der aktuellen Situation manchmal schwerfällt“, gibt Armin Geiger, Geschäftsführer des Ratskellers Aachen, zu. Für die Adventszeit hofft er, das traditionsreiche Restaurant wieder öffnen zu dürfen: „Die Sicherheit unserer Mitarbeiter und Gäste liegt uns sehr am Herzen. Wir erfüllen alle Hygieneauflagen, wir halten die nötigen Abstände zwischen den Tischen ein, unsere Mitarbeiter sind entsprechend geschult und freuen sich schon auf unsere Kunden.“

Die Punkte Sicherheit und Hygiene sind die eine Seite. Die kulinarischen Aspekte sind die andere. Und da hat Armin Geiger einige Pläne für die Weihnachtszeit. Auf der Karte stehen zusätzlich Gänse- und Wildgerichte sowie ein herblich-weihnachtliches Menü. Ganz klassisch hält er es auch für sich und die Familie: „Es gibt gefüllte Weihnachtsgans mit Rotkohl und Klößen.“

Zum BAD-AACHEN-Weihnachtsmenü steuert der Ratskeller das Rezept für das Dessert bei. Küchenchef Arne Seger hat sich am Motto des Hauses,

Heimatküche mit Pfiff, orientiert: „Wir schlagen ein Aachen-authentisches Dessert vor, das weihnachtlich schmeckt und mit saisonalen Zutaten wie den Äpfeln zu Hause gezaubert werden kann.“

Ratskeller · Markt 40 · Telefon 02 41/3 50 01  
www.ratskeller-aachen.de

### Apfel-Printen-Crumble



#### Zutaten (für vier Personen):

85 g Süßrahmbutter, 80 g Kristallzucker, 130 g Mehl (Typ 405), 1 Ei Größe M, 60 g gemahlene Aachener Printen, 600 g frische Äpfel (Boskoop/Elstar), 1 TL Zimt, 20 g Puderzucker zum Garnieren. Außerdem 4 Crumbleförmchen oder Kaffeetassen (ca. 10 cm Durchmesser).

#### Zubereitung:

Die Crumbleförmchen (Tassen) mit Butter austreichen und mit etwas Zucker und dem Zimt austreuen.

Mehl, gemahlene Printen, den restlichen Zucker, die Butter und das Ei in eine Schüssel geben und verkneten, bis die Streusel entstehen. Die ungeschälten Äpfel entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden.  $\frac{2}{3}$  der Streusel mit den Apfelwürfeln vermischen und in die vorbereiteten Förmchen füllen. Die Masse leicht andrücken und die restlichen Brösel locker darüber streuen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und für ca. 20 Minuten auf der mittleren Ebene backen.

Den Crumble aus dem Förmchen oder der Tasse stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Eis Ihrer Wahl genießen.

Tipp: Anstatt der Äpfel kann man auch Birnen oder Pflaumen für den Crumble verwenden.

seit 1928

## WEINHAUS LESMEISTER

Wir bieten regelmäßige Weiseminare an

### Großes Spirituosenangebot

Cognac, Armagnac, Liköre, Calvados, Grappa, Obstbrände, Rum, Whisky und Gin ...



### Weinhaus Lesmeister

Pontstraße 60, 52062 Aachen  
Tel.: + 49 (0) 241 - 40 49 32  
kontakt@weinhaus-lesmeister.de

Mo.–Fr. 10–19 Uhr  
Sa. 10–17 Uhr

www.weinhaus-lesmeister.de

### AACHEN STEIN AUF STEIN...

Teilnahmeschluss:  
8. Dezember 2020  
Fragen Sie nach unseren attraktiven Konditionen!

### Inserieren Sie jetzt im BAD AACHEN-Spezialteil Immobilien 2021!

Ihr Ansprechpartner:  
Christoph Hartmann – Geschäftsführer  
Tel. 02 41/40 10 18-2  
c.hartmann@bad-aachen.net

www.bad-aachen.net

