

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

ZUKUNFT GESICHERT:

**ROGER THOMAS JR. & SR.
LEITEN BUSCHHAUSEN**



Topfgucker

Juli 2013



Fotos: C. Hartmann

ROGER THOMAS JR. & SR. EMPFEHLEN:

Kabeljau an Sauce Mousseline

DIE SEELE(N) DES HAUSES

Der Junior-Chef verbindet in Buschhausen Tradition mit frischen Ideen

Was gut ist, bleibt. Aber: „Die junge Generation soll sich auch selbst erfinden“, sagt Roger Thomas jr. Der Sohn des gleichnamigen Senior-Chefs von Hotel und Restaurant Buschhausen, der sich nach seinem BWL-Studium nun noch stärker in den Familienbetrieb einbringt, steht mit seiner Philosophie für eine Symbiose aus Tradition und innovativen Ideen – und aus frankophiler Lebensart und Öcher Lässigkeit. „Damit bin ich aufgewachsen, darin bestärkt meine Familie mich“, macht er deutlich, dass sein Vater Roger Thomas und dessen Frau Petra Theunissen hinter ihm stehen, wenn er „frischen Wind“ in das 160-Betten-Haus mit eigener Gastronomie bringen will.

Was bleibt also? „Dass wir uns als Wohn- und nicht als Schlafhotel verstehen. Jedes Haus hat eine Seele, Wohlfühlatmosphäre ist wichtig“, erklärt der Junior-Chef. „Dazu gehören Gaumenfreuden!“ Die stehen nicht *nur* bei Hotelgästen hoch im Kurs. „Aachener, aber auch Touristen lieben Wild, Sauerbraten, Muscheln. Belgier – wie die Familie Thomas – legen Wert auf gute Weine. Vielleicht essen wir ja deswegen gern Fisch als Vor- und Fleisch als Hauptspeise: So kommt erst Weiß-, dann Rotwein auf den Tisch“, schmunzelt der 26-Jährige. Im Haus etabliert hat sich auch das Catering für jeden Anlass. Und so bleibt in Buschhausen alles rundum neu beim guten Alten!

Zutaten für vier Personen:

800 g Kabeljaurücken, 300 ml Fischfond, 1 Lorbeerblatt, 1 Limette (in Scheiben), 1 Knoblauchzehe (geviertelt), 180 ml trock. Weißwein, 200 ml Sahne (ungesüßt, geschlagen), 200 g Butter (geklärt), 3 Eigelb, 4 weiße Pfefferkörner, 1 Schalotte (fein gewürfelt), je 1 Zweig Estragon & Petersilie (gehackt), 2 EL Weißweinessig, Fleur de Sel, Pfeffer, Zitrone.

Zubereitung:

Fond, Limette, Knoblauch, Lorbeerblatt und 100 ml Wein in einer Kasserolle 15 Minuten reduzieren. Fisch reinlegen, sodass der Sud ihn bedeckt. Max. 8 Minuten ziehen lassen, *nicht* kochen. Rausnehmen, max. 5 Minuten bei 80 Grad im Ofen warmhalten. Schalotte, Pfeffer, Kräuter, Essig, 80 ml Wein und 20 ml Wasser auf 1 TL reduzieren und in eine Schüssel gießen. Abkühlen lassen und Eigelb schaumig unterschlagen. Im heißen Wasserbad kontinuierlich weiter schlagen, bis es eindickt. Geschmolzene Butter einrühren, Sahne unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

► KOSTPROBE ZU GEWINNEN

Roger Thomas jr. lädt zwei Personen ein, im Hotel-Restaurant Buschhausen an der Adenauerallee 215 (Telefon 02 41/6 00 80) ein Belgisches Dinner inklusive empfohlener Getränke, die sogenannte *Belgien-Pauschale* zu probieren. Wer teilnehmen will, schickt bis Montag, 15. Juli, Name, Adresse und Alter an:

Stadtmagazin BAD AACHEN, Stichwort: Topfgucker
Ritterstraße 21, 52072 Aachen

Fax: 02 41/40 10 18-9; E-Mail: quiz@bad-aachen.net

Alle Topfgucker als Download unter www.bad-aachen.net/!



Deutschlands älteste Kaffeerösterei

Espressomaschinen-Vorführung

jeden Samstag
10.00 - 15.00 Uhr,
Hof 2/Körbergasse

Jura-Maschinen
ab 499 €





www.plumskaffee.de