

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBR

KNUSPERGOLD GENIESSEN:

Das Café de frites



Fotos: Marcel Decoux

MAURICE DAHM EMPFIEHLT:

Cheeseburger mit Fritten

KNUSPERGOLD GENIESSEN

Von wegen Fast Food: Das Café de frites zelebriert Pommes als Kult

Ein dampfendes Kartoffelstäbchen mit knusprig-krachender Außenhülle und fein-mehligem Inneren in eine cremige Sauce tauchen und diesem köstlichen Bissen ein Schlückchen perlenden Champagners nachfließen lassen: ein kulinarischer Traum! Da seufzen selbst Gourmets. Weit jenseits vom Fast-Food-Klischee, aber nur eine zehnmünütige Autofahrt von Aachens Zentrum entfernt, stilisieren Maurice Dahm und sein Team im Café de frites an der deutsch-belgischen Grenze Pommes zum Highlight. „Bei uns spielen Fritten von Anfang an die Hauptrolle, wir bieten begleitend eine riesige Auswahl an selbst kreierten Saucen und Verführungen aus Fleisch, Gemüse oder Fisch an“, verrät Dahm.

Insgesamt 50 Positionen lang ist die Speisekarte mittlerweile. Natürlich beinhalten nicht alle das Knuspergold, aber das ist der Grund, „weswegen viele Gäste schnell zu Stammkunden werden“, freut der Inhaber sich. Denn Abwechslung vermisst keiner: Salat mit Ziegenkäse (s. Foto oben, präsentiert von Patron Dahm), Garnelenspieß, saftiger Burger und danach warmer Schokoladenkuchen? Wer mag, kann ein *Viele-Gänge-Dinner* genießen. „Abends sind wir stark besucht. Vor allem die Terrasse ist im Sommer immer voll, daher geht ohne Reservierung leider nichts“, gibt Dahm zu bedenken. „Und im Winter wird’s vermutlich auch nicht weniger. Zumindest hoffen wir, dass unsere Idee, erstmals eine gemütliche Alternative zum Weihnachtsmarktbesuch anzubieten, gut ankommt: Wir bauen dann Holzhütten auf und sorgen für *glühweinwarmes* Ambiente!“

Bis dahin vergeht indes noch Zeit, und die können Grenzgänger nutzen, sich mit Blick aufs Grüne von Dahm und dem Team verwöhnen zu lassen.

Mit festen und flüssigen Köstlichkeiten: „Weine und Champagner passen perfekt zu unseren Speisen!“ *Noblesse oblige* ist hier schließlich das schmackhafte Motto! pak



Cheeseburger (Foto unten), Zutaten für vier Personen:

Für das Fleisch: 1000 g reines Rinderhack, Senf, Salz, Pfeffer, Olivenöl. **Standard-Burgersauce** (die original Café-de-frites-Sauce ist geheim: vor Ort probieren!): 6 EL Mayonnaise, 4 EL Barbecue- oder Chilisauce (mild), 3 EL Orangensaft, 1 EL Honig, etwas Salz und Pfeffer. **Außerdem:** einige geputzte Salatblätter, 8 Streifen Bacon, 4 große Scheiben Chester-Käse, 8 Scheiben Tomate, 4 Burgerbrötchen.

Zubereitung:

Hack nach Geschmack mit den weiteren Zutaten würzen, gut durchkneten, in vier Teilen zu runden flachen Pads formen und in einer sehr heißen Pfanne kurz scharf von beiden Seiten anbraten. Danach im Ofen bei 160 °C ca. 8 Minuten durchgaren. Zutaten für die Sauce mischen. Brötchen halbieren, nach Belieben auf dem Grill oder in der Pfanne anrösten, beide Hälften mit Sauce bestreichen. Bacon knusprig braten und mit den weiteren Zugaben auf der unteren Hälfte drapieren. Fleisch drauflegen, zweite Hälfte obenauf legen und sofort genießen – am besten mit Fritten und Rotwein.

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

► IN-TREFF AN DER GRENZE

Das Café de frites befindet sich direkt am Grenzübergang Köpfchen, Aachener Straße 267, in Hauset. Es ist Dienstag bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr geöffnet. Auskunft und Reservierungen (unbedingt erforderlich!) unter Telefon 00 32/87/78 64 66, per E-Mail-Anfrage an info@cafe-de-frites.com und auf der Webseite www.cafe-de-frites.com. Gruppen können sogar jetzt schon für ihre Weihnachtsfeier vorbuchen.

Infos und Imagefilm auf der Webseite www.cafe-de-frites.com.