

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

DREIECK DER GASTLICHKEIT:

Haus am Hühnerdieb



Topfgucker

November 2013



Topfgucker

SERGIO MITOLI EMPFIEHLT:

Rinderfilet mit frischen Steinpilzen

DREIECK DER GASTLICHKEIT

Haus am Hühnerdieb und Al Triangolo verwöhnen Genießer rundum

Mit solchen Partnern lassen sich Hühner stehlen. Pardon? Vis-à-vis dem beliebten Denkmal eröffnet im Dezember das *Haus am Hühnerdieb* – lädt Geschäftsreisende und Touristen ein, sich im Herzen Aachens wohlfühlen. Wie bereits im ehemaligen *Torhaus* der Laurensberger Rahe Mühle betreiben die Eigentümer im vormaligen Hotel Brülls ein Boarding House. Der Aufenthalt in dem etwas anderen *Hotel* beginnt denkbar einfach: „Die Buchung läuft via Telefon oder Internet, statt Schlüssel erhält der Gast einen Zahlen-Code aufs Handy, mit dem sich die Türen öffnen“, erklärt Dunja Kahlen (Foto, l.), die zusammen mit Ralf Wetzler die Geschäfte leitet. Das geschichtsträchtige Haus zeigt sich runderneuert: zwölf Zimmer, modern und hochwertig eingerichtet. „Ein *Charming-House*“, lädt Dunja Kahlen ein, „die zentrale Lage, das geschmackvolle Ambiente und ein gutes Preisniveau sind Vorteile.“

Schon ab November darf Parterre erstklassig gespeist werden. Marlene und Sergio Mitoli (s. Foto) eröffnen dort ihr *Al Triangolo*, ein italienisches Restaurant. Der Name spielt auf den Dreiecksplatz an und verrät, dass sich die Gastronomen bestens in Aachen auskennen: zwei Jahrzehnte führten sie das *Carpaccio*. Mit 20 Plätzen haben sie ihren Wunsch nach überschaubarer Größe umgesetzt, um wiederum die kulinarischen Wünsche der Gäste zu erfüllen: Spezialitäten aus Mitolis Heimat Apulien stehen ebenso auf der kleinen, feinen Karte wie fangfrischer Fisch: „Ich schaue Fisch gerne in die Augen“, bringt der Koch beste Ware auf die Teller. „Slow Food“ nennt er den Genuss, den Hotelfachfrau Marlene Mitoli mit

Weinempfehlungen krönt. „Wir freuen uns auf die neue Aufgabe“, sagt sie – ebenso wie auf die Zusammenarbeit mit den Boarding-House-Partnern. „Dass die Chemie stimmt“, haben auch Dunja Kahlen und Ralf Wetzler sofort gemerkt. Na dann steht dem *Hühnerstehlen* ja nichts im Weg! cf



Zutaten für vier Personen:

4 Rinderfiletmedaillons à 200 g, 300 g frische Steinpilze, 250 ml Kalbsfond, 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne, 1 Knoblauchzehe, 3 Blätter Salbei, 1 Zweig Rosmarin, 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die Rinderfilets in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten scharf anbraten und beiseite stellen. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und zusammen mit den Kräutern fein hacken. Die Steinpilze mit dem Olivenöl in eine Pfanne geben und 1 Minute braten. Die Knoblauch-Kräuter-Mischung zugeben, nach Belieben salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Nun den Kalbsfond sowie die Rinderfilets zufügen und 2 Minuten einkochen lassen. Die Sahne zugießen und nochmals 1 Minute aufkochen lassen. Anschließend auf Tellern anrichten. Als Beilage eignen sich zum Beispiel Rosmarinkartoffeln sehr gut.

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

► ENTSPANNEN UND SPEISEN

Das Boarding House *Haus am Hühnerdieb* liegt an der Rommelsgasse 2–3 im Herzen der Altstadt. Es eröffnet im Dezember und ist telefonisch unter 02 41/9 36 70 sowie ab 1. Dezember online unter www.hausamhuednerdieb.de buchbar. Es bietet kein Frühstück an. Parterre lädt bereits ab November das Restaurant *Al Triangolo* herzlich ein. Geöffnet ist täglich von 12 bis 22 Uhr. Reservierungen sind erbeten.

☎ Telefon 02 41/3 17 04 · www.al-triangolo.de