



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

IMMER EIN GUTER FANG

FRISCHER FISCH MUNDET



Foto: Shutterstock.com - Nelly

TOPFGUCKER

Hotel-Restaurant Buschhausen

Adenauerallee 215
52066 Aachen
täglich Küche ab 18 Uhr
Sa./So. zusätzl. Mittagstisch
Telefon 02 41 / 6 00 80
www.hotel-buschhausen.de

Immer ein guter Fang

Ob als Start in die Fastenzeit oder kulinarische Liebesgabe: frischer Fisch mundet

Warum an Aschermittwoch auf allen Speisekarten Fisch steht? Ganz einfach: Wie der Name *Karneval* (*carne vale* = Tschö, Fleisch) andeutet, beginnen mit dem Ende der fünften Jahreszeit Wochen der Entbehrung. Gläubige Christen verzichten auf Salami, Steak und Süßes, um sich auf das Osterfest vorzubereiten. Fisch ist allerdings auch dann nicht verboten...

Köstlichkeiten aus dem Meer wissen mediterrane Länder ganzjährig zu schätzen. Gleiches gilt für das Team vom Hotel Buschhausen mit seinem Restaurant *Le Saladier*. Petra Theunissen sowie Roger Thomas senior und junior kredenzen feine Gerichte mit belgisch-französischen Anklängen. Jetzt hat Fisch Hochsaison. „Als leichter Ausklang nach den Karnevalstagen, als kulinarischer Kurztrip ans Meer – und natürlich auch, um die Liebste zu verwöhnen, ist zum Beispiel Kabeljau bestens geeignet“, finden die Hotelchefs.

Lust auf „meer“ Leckeres

Und weisen damit auf ihr *Valentinsmenü* hin. Am Samstag der Verliebten, 14. Februar, an dem der Fastelovvend gerade auf seinen Höhepunkt zusteuert, serviert das Buschhausen-Team bei Kerzenlicht unter anderem *Belgisches Kabeljaurücken Hugo auf Wokgemüse und Rosmarinkartoffeln mit Selleriespänen*. Eine Alternative für Fleischfans gibt's, klar, doch diese fangfrische Delikatesse mit sehr modern asiatischem Touch wäre doch eine fantastische Gelegenheit, sich schon mal auf *meer* Fisch einzustellen...

BAD AACHEN schlägt seinen Lesern passend ein Kabeljau-Rezept mit niedrigerer Schwierigkeitsstufe vor – und für noch mehr Raffinesse eine frühzeitige Reservierung im *Le Saladier* (nicht nur) am Valentinstag 2015.



Foto: BVEO

DAS PRESSEBÜRO DEUTSCHES OBST UND GEMÜSE EMPFIEHLT:

Gebratener Kabeljau, gedünsteter Kopfsalat und Pommery-Senf-Velouté

Zutaten für vier Personen:

Für das Gemüse: ½ Kopfsalat, 2 Schalotten, 1 Tomate, 10 g Butter, ¼ Bund Schnittlauch, 1 EL Crème fraîche, Meersalz.

Für die Velouté: 150 g Schalotten, 50 g Butter, 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne, 30 g Meaux-Senf, Meersalz.

Für den Fisch: 4 x 150 g Kabeljau, 1 Knoblauchzehe, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 40 g Butter, Olivenöl, etwas Mehl.

Zubereitung:

Gemüse: Äußere Blätter des Kopfsalats entfernen, Rest waschen und zerkleinern. Schalotte schälen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Tomate vierteln, entkernen und würfeln. Salat zu den Schalotten geben, salzen, nur ganz kurz andünsten, dann Tomaten zugeben. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Wenn der Salat zusammenzufallen beginnt, Schnittlauch sowie Crème fraîche zugeben und abschmecken.
Velouté: Schalotten schälen und in Streifen schneiden. In Butter glasig andünsten, mit Wein ablöschen. Zur Hälfte reduzieren, mit Sahne auffüllen und salzen. Aufkochen und mit einem Pürrier-Stab fein mixen. Durch ein Haarsieb passieren und nochmals aufsetzen. Mit dem Senf abschmecken.

Fisch: Kabeljau salzen, beidseitig leicht mehlieren und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Kurz bevor er gar ist, überschüssiges Öl mit einem Küchentuch heraufstufen. Butter und Kräuter zugeben. Kabeljau mit der schäumenden Butter übergießen und schnell anrichten (s. Foto links).

■ Alle BAD AACHEN-Topfgucker auch unter www.bad-aachen.net/