

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

BODENSTÄNDIG UND FEIN

RATSKELLER AACHEN

TOPFGUCKER

OKTOBER 2015



Fotos: Tammen

TOPFGUCKER

RATSKELLER AACHEN

Markt 40
52062 Aachen
Täglich 12 bis 15 Uhr und
ab 18 Uhr geöffnet
Telefon 02 41/3 50 01
www.ratskeller-aachen.de

Bodenständig & fein

Speisen und feiern in der „neuen“ Rathaus-Gastronomie Aachen

Ratskeller – der Name steht allgemein für Traditionsgaststätten, für Gastronomien mit guter Küche und lokalem Flair. Alles das ist auch der Ratskeller in Aachen! Und noch viel mehr! Nach seiner Renovierung präsentiert sich das Restaurant an historischer Stätte im modernen Ambiente, mit frischen Farben, neuen Möbeln und Licht. In der ebenfalls gerade renovierten Küche kocht Maurice de Boer mit seinem Team. Auf seinen Karten finden sich anspruchsvolle Menüs – Klassiker ebenso wie *neue*, überraschende Gerichte – gepflegte Biere und wunderbare Weine.

Maurice de Boer empfängt seine Gäste mit hohem Anspruch. Ein Kritiker beschreibt seine Art zu kochen als „bodenständig und außergewöhnlich fein zugleich, unkonventionell und wie zufällig akzentuiert mit Elementen französischer und mediterraner Küche; selbst asiatische Eindrücke fügen sich harmonisch ein – eine immer wieder überraschende Symbiose“. Für das tägliche Angebot gilt: „Nur was frisch von den regionalen Märkten oder aus Frankreich kommt, findet sich auf den Karten. Und so ändern sich deren Inhalte fast täglich.“

Jut is(s) hier sein

Keine Frage, der vor Jahren nicht nur im *Gala* mit zwei Sternen dekorierte Koch ist der Motor der Rathaus-Gastronomie, die neben dem Ratskeller auch den Postwagen und das kurz *Tonne* genannte Tonnengewölbe betreibt. Alle Räumlichkeiten bieten sich auch für Feierlichkeiten mit bis zu 400 Personen an. „Private oder geschäftliche Anlässe werden bei uns zu gelungenen Events – Sie feiern, wir kümmern uns um alles andere“, setzt Maurice de Boer Maßstäbe.

„Ab Oktober oder mit Blick auf Weihnachten stehen Geselligkeit und gehobene Gastronomie wieder ganz oben auf der Liste“, lacht der sympathische Niederländer. Wie gut der Herbst in seinem Hause schmeckt, verrät er allen BAD AACHEN-Lesern mit diesem leckeren Rezept zum Nachkochen. Ratskeller Aachen: Hier vereinen sich Tradition und Innovation tatsächlich aufs Köstlichste!

MAURICE DE BOER EMPFIEHLT:

Nudeln mit Trüffel

Zutaten für vier Portionen:

Nudeln: 320 g Hartweizengrieß, 3 Eier, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 TL Salz aus der Mühle; *Sauce:* 200 ml trockener Weißwein, 300 ml Sahne, 1 Knoblauchzehe am Spieß, 200 g Pilze der Saison (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Todestrumpeten), 2 Schalotten Brunoise, 2 EL Olivenöl, 50 g Trüffelpaste, 80 g frischer Trüffel.



Zubereitung:

Für die Nudeln die Zutaten in der Küchenmaschine verkneten, dann mit den Händen nachkneten und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Portionsweise dünn ausrollen, in dünne Streifen schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Alternativ frische Nudeln aus Manufaktur oder Delikatessensladen verwenden. Für die Sauce Weißwein bis zur Hälfte reduzieren, Sahne hinzufügen, weiter köcheln lassen, mit dem Knoblauch am Spieß wieder bis zur Hälfte reduzieren. Die Pilze mit den Schalotten in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Im letzten Moment mit der Weißwein-Sahne-Reduktion ablöschen. Trüffelpaste und Sauce über den Nudeln servieren und am Gast frisch den Trüffel darüberhobeln.

■ **Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch im Internet unter www.bad-aachen.net/**

