



TOPFGUCKER



Kambachstraße 9–13,
Eschweiler
Öffnungszeiten Bistro K:
täglich von 11 bis 22 Uhr
TISCHRESERVIERUNG:
Tel.: 02 403 / 50 89 20;
Nur für Events:
Tel.: 0 24 03/50 89 22
www.hauskambach.de

Kulinarik am Golfplatz

Im Haus Kambach setzt event probat auf vollen Cateringservice und Gastronomie.

Darf es etwas mehr sein? Im Haus Kambach ist ein Plus an Qualität und Genuss die Philosophie. Die barocke Wasserburg liegt maleisch in der Naturlandschaft von Eschweiler-Kinzweiler. Sie blickt auf eine lange Geschichte bis ins 15. Jahrhundert zurück, präsentiert sich aber gleichzeitig mit modernem Ambiente und gehobener Gastronomie. Dafür sorgt seit Ende vergangenen Jahres Robert Gorski mit seinem Cateringunternehmen *event probat*. Sein Team setzt alles daran, dass die historischen Gebäude inklusive Kaminzimmer, Seeterrasse, Orangerie, Bistro, Tenne und Schlosspark zum Genießen, Wohlfühlen und Entspannen einladen – und nicht zu vergessen: zum Feiern. Denn das Haus Kambach zählt zu den beliebtesten Eventlocations in der Städteregion Aachen und wird mit Vor-



liebe für Hochzeiten, Geburtstage sowie Kommunionen, aber ebenso für Tagungen und Firmenevents gebucht. Dafür ist neben den stilvollen Gemäuern und der schönen Landschaft auch die Nähe zu der sich ebenfalls auf dem Gelände befindenden Golfanlage verantwortlich. Tagung plus Firmengolfturnier? Kein Problem! Und *event probat* bringt die Gesamtplanung von Konzeption und Kalkulation über Catering und Showprogramm bis hin zu Technik und Dekoration gleich mit.

Doch das Haus Kambach ist keinesfalls nur für große Gesellschaften von bis zu 300 Personen geeignet, sondern auch im kleinen Rahmen eine gute Wahl: Ob romantisches Candle-Light-Dinner in der Wasserburg oder Familienlunch im *Bistro K* – die Gäste werden in allen Räumlichkeiten mit schmackhaften und regionalen Gerichten, kühlen sowie heißen Getränken und frischem Kuchen verwöhnt. Dazu auf der Terrasse mit Blick auf die Golfanlage den Sonnenuntergang über Wiesen und Wäldern genießen. Was will man mehr?

HAUS KAMBACH EMPFIEHLT:

Reef & Beef – Steak trifft Wildgambas

Zutaten pro Person:

250 g Steak, 3 Gambas, gelbe und grüne Zucchini, bunte Paprika, Jalapeños, Karotten, grüner Spargel, Knoblauch, Zwiebel, kleine Kartoffeln (Drillinge), Rosmarin, Olivenöl und Kräuter, Weißwein, grober schwarzer (Steak-)Pfeffer, Salz.



Zubereitung:

Gambas schälen, das Steak bei Zimmertemperatur von beiden Seiten gut einölen, pfeffern und beiseitestellen. Die Kartoffeln mit Schale nur so lange kochen, dass sie noch fest sind. Das Gemüse in Streifen von etwa 1 x 7 cm schneiden und im Wok mit Olivenöl, Kräutern und einem Schuss Weißwein knusprig anbraten. Die Gambas am Ende ca. 1,5 cm anschneiden und auf dem Anschnitt (Schwanz nach oben) in einer Pfanne mit klein gehacktem Knoblauch kurz anbraten. Steak auf höchster Flamme ohne die Zugabe von weiterem Fett von jeder Seite 3 bis 4 Minuten scharf anbraten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen, aber das Steak in der zugedeckten Pfanne lassen. Die halbgekochten Kartoffeln halbieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Rosmarin zuerst auf der Schnittstelle knusprig anbraten, danach schwenken. Zum Servieren Gambas und Steak tranchieren und auf eine Steinplatte legen. Gemüse und Kartoffeln in separaten Schälchen servieren. Dazu schmeckt Bier oder ein guter Kambacher Rotwein.

Alle Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/!