

# ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

A glass plate with a strawberry cake and fresh strawberries. The cake is a round, yellow cake with a red strawberry in the center. It is surrounded by fresh strawberries, some sliced, and garnished with yellow zest and green leaves. The plate is set on a wooden surface.

## LECKERER MUTTERTAG!

ZUTATEN AUS DER REGION



Foto: Dr. Obst u. Gemüse

## TOPFGUCKER

# Leckerer Muttertag!

Regionales Verwöhnprogramm in zwei Akten für alle Familienmanagerinnen

**D**ie Frau Mama (nicht nur) an ihrem großen Tag ins Restaurant einzuladen – wenn das Wetter mitspielt, sogar mit Platz an der Sonne (s. Seiten 34 bis 39) –, ist immer eine gute Idee. Eine andere: Den Muttertag am 11. Mai zum Anlass nehmen, um sich anzustrengen und selbst leckere Speisen auf den Tisch zu zaubern – am besten mit frischen, saisonalen Zutaten. Keine Frage, dass Spargel (mit bestem Fleisch aus der Region) und Erdbeeren im Mai die Favoriten sind. BAD AACHEN gratuliert allen Müttern herzlich, und vielleicht lassen sich ihre Lieben von den Rezepten inspirieren.

## Grießflammerie mit Erdbeersauce und Erdbeer-Grand-Marnier-Kompott

### Zutaten für vier Personen:

**Flammerie:** 250 ml Milch, 30 g Grieß, 3 Blatt Gelatine, 3 Eigelb, 100 g Zucker, 250 g Sahne, ½ Vanilleschote. **Sauce:** 200 g Erdbeeren, 50 g Zucker, 30 ml Limonensaft. **Kompott:** 150 g Erdbeeren, 30 g Puderzucker, 30 ml Grand Marnier, 30 ml Limonensaft, Abrieb von ¼ Orange.

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sahne schlagen und kühl stellen. Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eigelbe schnell unter die Masse ziehen, sofort vom Herd nehmen. Ausgedrückte Gelatine unterrühren und handwarm auskühlen lassen. Sahne unterheben, in Förmchen füllen, mindestens drei Stunden kühl stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Alle Zutaten für die Sauce mit einem Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Puderzucker mit Grand Marnier, Limonensaft und dem Orangenabrieb verrühren. Die geschnittenen Erdbeeren damit marinieren, und alles sofort servieren.

(Quelle: Deutsches Obst und Gemüse)

## Gedämpftes Kalbsfilet im Kräutermantel

### Zutaten für vier Personen:

2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 150 ml Weißwein, 250 ml Kalbsfond, 400 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Estragon, Kerbel, Thymian, Salbei, Sauerampfer, Bärlauch), 600 g Kalbsfilet ohne Haut und Sehnen, Kalahari-Salz fein, weißer Malabar-Pfeffer; 200 g Bandnudeln, 50 g Butter, 100 ml Sahne, Senf (mittelscharf mit Honig), 2 EL geschlagene Sahne, 50 g Butter; nach Belieben Spargel und Butter.

### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln, im Dampfgartopf in heißem Öl anschwitzen. Mit Wein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Das Garblech darüber setzen und dieses großzügig mit der Hälfte der Kräuter belegen. Das Kalbsfilet salzen und pfeffern und auf die Kräuter setzen. Zugedeckt bei 75–80°C etwa 15 bis 20 Minuten dämpfen, 5 bis 8 Minuten ruhen lassen. Restliche Kräuter fein hacken. Nudeln bissfest garen, abschütten und in zerlassener Butter schwenken. Die Kräuter von dem Garblech mit der Sahne in den Dampfsud geben und etwas einkochen lassen. Fleisch auspacken, dünn mit Senf einstreichen und in den gehackten Kräutern wälzen. Den Kräuter-Sahne-Sud in einen Topf sieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schlagsahne und Butter aufmixen, alles servieren. Dazu schmeckt mit zerlassener Butter beträufelter gekochter Spargel (grün oder weiß) fantastisch!

(Quelle: Johann Lafer)

■ Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)



Foto: J. Lafer