

B A D N AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

OSTERN FÜR ALLE SINNE:

Das Gut Schwarzenbruch

J.-P. Siering



Topfgucker

März 2013



**JOCHEN-PETER SIERING
EMPFIEHLT:**

*Geschmorte Scheiben
von der Lammkeule*



Fotos: Andreas Steindl

OSTERN FÜR ALLE SINNE

Ein Ausflug ins Restaurant Gut Schwarzenbruch schmeckt immer!

Als Goethe sein Bonmot „Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“ schrieb, gab es das Restaurant Gut Schwarzenbruch zwar noch nicht, doch: Das Haus, das komplett im Aachen-Lütticher Stil eingerichtet ist, bereitet dem Gast schon (Augen-)Freuden, bevor er Platz in einem der fünf stillvollen Speiseräume oder im orientalischen Pavillon genommen hat. Die Optik steigern kann nur der kulinarische Genuss...

Für die gute Küche des Traditionsrestaurants von Dr. Irene und Peter Schmitz ist seit zwölf Jahren Jochen-Peter Siering verantwortlich. „Ich achte auf eine vielfältige Karte mit saisonalen Gerichten – und ab und zu Leckereien aus meiner Heimat Schwaben“, sagt der Chefkoch. So locken im Frühling Feines wie Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Schwenkkartoffeln und Wirsinggemüse oder auf der Haut gebratener Zander in Dijonsensauce mit Bandnudeln und Blattspinat, aber auch Rumpsteak mit Rotwein-Schalotten-Jus, Kartoffelplätzchen und Zucchini-Gemüse die vielen Stammgäste – oder die, die es noch werden wollen – nach Stolberg.

Auch für Gesellschaften jeglicher Art, den sonntäglichen Brunch oder unterhaltsame Dinnershows bietet sich der Gutshof inmitten herrlicher Pferdeweiden an. Der ideale Tipp also für einen Ausflug zu Ostern! Da es aber drei Feiertage gibt, macht Jochen-Peter Siering exklusiv für BAD AACHEN einen Vorschlag für ein österliches Rezept, „das sich leicht nachkochen lässt und wofür man die Zutaten einfach bekommt“. Die Zubereitung erklärt der 43-Jährige rechts. Die Präsentation tut – apropos Auge – ein Übriges: „Die Lammkeulenscheiben auf vorgewärmten Tellern mit Kartoffel-Bärlauch-Püree und Frühlingsgemüse anrichten“, sagt Siering und wünscht „viel Freude beim Nachkochen“.

mow

Zutaten für vier Personen:

4 Lammkeulenscheiben à 250 g, Salz, Pfeffer, Mehl zum Bestäuben, 50 g Butterschmalz, 400 g reife gehäutete Tomaten, 60 g Zwiebelwürfel, je 80 g Möhre/Staudensellerie (geputzt, gestiftet), 5 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 125 ml Weißwein (trocken), 250 ml Lamm-/Kalbsfond, je 1 TL gehackte Thymianblätter, Rosmarinnadeln.

Zubereitung:

Lammkeulenscheiben salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben. In einer großen Pfanne mit Butterschmalz bei milder Hitze von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. In dem verbliebenen Fett Zwiebel, Möhre, Bleichsellerie anschwitzen. Angedrückte Knoblauchzehen und Lorbeerblatt zugeben. Mit Weißwein und Fond angießen. Geviertelte, entkernte Tomaten, Thymian, Rosmarin unterrühren und die angebratenen Lammkeulenscheiben zugeben. Bei 180 °C (Umluft 160 °C) im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten schmoren und ab und zu mit Soße begießen und drehen.



Plum's Kaffee
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

Ismael Andrade
Besitzer der Fazenda
Sao Silvestre

BSCA Brazil Sao Silvestre
SANTA CASA

Diese Spezialität besticht durch eine leichte Säure und Feinheit. Feine Nuancen von Schokolade, Karamell und Nuss runden den Charakter ab. Das Krankenhaus Santa Casa wird durch dieses Kaffeeprojekt mit finanziert und ermöglicht den ärmeren und obdachlosen Menschen sich kostenfrei behandeln und operieren zu lassen.

www.plumskaffee.de

f Das Restaurant Gut Schwarzenbruch in Stolberg ist täglich von 11.30 bis 15 Uhr und von 18 bis 24 Uhr geöffnet. Reservierung unter Telefon 0 24 02/2 22 75 und www.schwarzenbruch.de.

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