

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

DAS PERFEKTE **5 - STERNE**
WEIHNACHTSMENÜ: **KOCH**

Vier Politikerinnen kochen

Zwischen Wahl und Weihnachtsbraten

Sie vertreten Aachen in wichtigen politischen Funktionen in der Stadt, im Land und in Europa. Dass Karriere und Kochtopf gut zusammenpassen, beweisen vier Powerfrauen in BAD AACHEN – und verraten gleich dazu, wie sie privat feiern...

■ SABINE VERHEYEN

49 Jahre, CDU, Mitglied des Europäischen Parlaments, verheiratet, drei Kinder

Das Rezept, das die CDU-Politikerin Sabine Verheyen den BAD AACHEN-Lesern verrät, „kommt aus dem Fundus meiner Mutter und steht bei uns Weihnachten immer auf dem Speiseplan, das muss einfach sein“. Fest gesetzt sind neben der Lachspastete auch eine Nieder-rheinische Festtagssuppe, ein feines Filet mit Beilagen und danach ein kleines Dessert und Kaffee.

Das alles aber kommt als Krönung des Heiligabends im Hause Verheyen erst zum Schluss. „Zuerst gibt es eine kleine Vorab-Bescherung, bevor wir alle gemeinsam den Gottesdienst besuchen und danach die Restbescherung machen“, erklärt die Eilendorferin das Prozedere. Sind die Geschenke ausgepackt und alle glücklich, fängt für die Damen die Arbeit erst richtig an: „Wir bereiten danach das Essen zu. Aber das teilen wir uns auf.“ Schließlich kommen zum Fest bei Verheyens alle zusammen: Eltern, Schwiegereltern, die beiden Kinder, die noch daheim wohnen, „und meine Älteste reist aus Berlin an“. Dorthin ist deren Mutter auch häufig unterwegs, wenn sie nicht gerade in Brüssel weilt. Zu Hause in Aachen ist sie allenfalls am Wochenende und an Feiertagen, und darum freut sie sich auch „riesig, wenn die Familie sich hier versammelt“.



Grenzenlos lecker: Sabine Verheyens Vorspeise.

Alle Fotos: Andreas Steindl

So viel Wonne wünscht sie den Aachenern zu Weihnachten auch „und dass jeder die Festtage friedlich und ohne Sorgen verbringt“, während sie der Stadt gönnen würde, dass „ein großer Sack Geld unterm Baum“ läge.

■ KALTE VORSPEISE LACHS-FORELLEN-TERRINE

Zutaten: 20 g Butter (zum Ausfetten), 400 g Lachsfilet und 175 g geräuchertes Forellenfilet (beides ohne Gräten), 200 g Räucherlachs in großen Scheiben (nicht zu dünn geschnitten), 1 EL Zitronensaft, 1 Ei, 400 g Crème fraîche und 250 ml Schlag-sahne (beides gut gekühlt), Salz, weißer Pfeffer.

Zubereitung: Eine längliche Pastetenform (2 l Inhalt) mit weicher Butter ausstreichen und in den Kühlschrank stellen. Lachs- und Forellenfilet grob würfeln, mit Zitronensaft beträufeln und eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Fischwürfel mit dem Schneidstab oder im Mixer zerkleinern. Das Ei, dann die Crème fraîche und zum Schluss die Schlagsahne unter das Fischpüree arbeiten. Die Farce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend in die gekühlte Form streichen. Die Form mehrfach kräftig auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sich keine Luftblasen in der Farce bilden.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Saftpfanne auf der zweiten Einschubleiste von unten einsetzen und mit kochendem

Wasser füllen. Die Form verschließen und in das Wasser setzen. Die Terrine 30 bis 35 Minuten garen. Ofen ausmachen, 10 bis 15 Minuten nachziehen lassen, aus dem Wasserbad nehmen und gut auskühlen lassen.

Die Terrine auf ein Brett stürzen. Die Form säubern und ohne Falten mit Klarsichtfolie auslegen. Den Räucherlachs zurechtschneiden, die Form damit auslegen. Das ausgetretene Fett von der Terrine schaben. Die Terrine wieder in die Form gleiten lassen. Den restlichen Räucherlachs auf die Oberfläche legen. Den Deckel auf die Form legen und über Nacht (oder sogar bis zu drei Tage) in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren stürzen und Folie abziehen, mit frisch gehobeltem Meerrettich und einem kleinen Salat (Brunnenkresse, Frisée, und Kirschtomaten) anrichten.



■ KATRIN FELDMANN

45 Jahre, Vorstandssprecherin Bündnis 90/Die Grünen, verheiratet, zwei Kinder



Gutes Gemüse: Katrin Feldmann zaubert mit einer alten Art, Pastinaken.

Auf „ein Gläschen Sekt unterm Weihnachtsbaum“ freut Katrin Feldmann sich am meisten, wenn sie an Weihnachten denkt. Bis dahin haben die Parteisprecherin von Bündnis 90/Die Grünen in Aachen und ihre Familie aber viel zu tun: „Ein paar Tage vor Heiligabend besorgen mein Mann und die Kinder den Weihnachtsbaum, den wir gemeinsam schmücken. Seit wir einige Jahre in Kalifornien gelebt haben, fällt der Baumschmuck üppiger aus“, schmunzelt die 45 Jahre alte zweifache Mutter.

Die Energie, die für die Dekoration aufgewendet wird, spart die Familie an anderer Stelle: „Traditionell bleibt an Heiligabend unsere Küche kalt. Wir frühstücken spät, und nach der Bescherung gibt es Salate, Käse, geräucherten Fisch und frisches Brot.“

■ WARME VORSPEISE

PASTINAKENCREMESUPPE MIT KRÄUTERSAHNE

Zutaten:

Suppe: 2 Zwiebeln, 500 g Pastinaken, 3 Knoblauchzehen, 1 Stängel Liebstöckel o. Staudensellerie, 50 g Butter, 150 ml Sahne.

Kräutersahne: 125 ml Sahne, 2 Knoblauchzehen (zerdrückt), frische Kräuter (z. B. Petersilie, Liebstöckel, Basilikum, Selleriegrün, Dill).

Außerdem: Salz, Pfeffer, 1 frische Zitrone, Wasser.

Zubereitung: Gemüse putzen, würfeln, in Butter kurz andünsten. Mit 500 ml Wasser aufgießen und 25 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Kräutersahne zubereiten, indem 75 ml Sahne mit Knoblauch und einer Prise Salz aufgekocht und dann durch ein Haarsieb gegossen werden. Im Eisbad abkühlen lassen, dann 50 g Sahne hinzugeben und steif schlagen. Kräuter hacken und unterheben, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Zum Abschluss der Suppe 150 g Sahne hinzugeben und mitkochen lassen. Anschließend pürieren, mit bis zu 200 ml Wasser zur gewünschten Konsistenz bringen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Suppe mit Kräutersahnehäubchen servieren. ▶



Dass sie dennoch nicht nur politische Süsschen zu kochen versteht, zeigt Katrin Feldmann in BAD AACHEN. Den Lesern verrät sie ein Rezept, das an den Festtagen gern mal auf der Karte steht. Feine Speisen spielen auch jenseits der Weihnacht eine große Rolle bei Feldmanns: „Kochen, gute Lebensmittel und gemeinsame Mahlzeiten gehören bei uns einfach dazu. Unser großer Tisch ist unser familiäres Kommunikationszentrum.“

Und weil der Austausch aus ihrer Sicht so wichtig ist, wünscht sie den Aachenern zum Fest „Gesundheit, Liebe und dass sie sich mit einem Lächeln begegnen“, während sie für die Stadt beim Weihnachtsmann am liebsten „eine Straßenbahn“ bestellen würde...

CAFÉ ZUM MOHREN
Café & Gelateria

Unsere neuen Eistorten – zum Dahinschmelzen

Hof 4 52062 Aachen T. 0241.35 200 www.cafezummoehren.de

Frohes Fest.

DEGRAA
Pils

www.degraa.com

■ SIGRID MOSELAGE

55 Jahre, FDP, Mitglied des Stadtrats, verheiratet

Die stellvertretende Vorsitzende des Kreisverbands der FDP hält zu Weihnachten an Traditionen fest. „Am Heiligen Abend gehen wir nachmittags in die Kirche. Anschließend gibt es Sekt, Weihnachtsoratorium, Essen und Bescherung“, verrät Sigrid Moselage, und: „Keine Experimente in der Küche!“

Das bedeutet indes nicht, dass etwas Schlichtes auf den Tisch kommt. Im Gegenteil: Die 55-Jährige legt sich fürs Fest richtig ins Zeug – wie auch ihr Rezept andeutet. „Meiner schwäbischen Mutter geschuldet gibt es am 24. immer Rindfleischsuppe mit Flädle und Wild. Fondue konnte sich in der innerfamiliären Abstimmung leider nicht durchsetzen“, schmunzelt die Ratsfrau. Während Sigrid Moselage parteiübergreifend in Aachen als hervorragende Köchin gelobt wird, teilt sie sich dennoch gerne die Arbeit am Herd: „Mein Mann hat die Allzuständigkeit für das Fleisch – mir bleibt der Rest“, lacht sie. So bleibt ihr Zeit für „die Menschen, die mir nahe sind“. Zwischen Kreisverband und Stadtrat ist die agile FDP'lerin nämlich oft für ihre Partei auf dem Sprung – kämpft für deren Aufschwung. Jetzt plädiert sie jedoch für Stressprävention: „Beim Kochen ist es häufig wie in der Politik. Gute Vorbereitung hilft – und zur Not muss man



Versiert am Herd und in Heimatpolitik: Sigrid Moselage.

improvisieren können.“ In diesem Sinne wünscht sie ganz entspannt „den Aachenern ein frohes Weihnachtsfest und in allen – auch schwierigen – Situationen eine positive Perspektive“.

■ HAUPTGERICHT

HIRSCHRÜCKEN MIT BREZELKNÖDEL

Zutaten:

Für den Hirschrücken: 1 kg Hirschrücken (ausgelöst), 1 Bund Suppengemüse, je ½ TL Wacholderbeeren, grob zerstoßene Piment- und schwarze Pfefferkörner, je 2 rote Zwiebeln, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und Zweige Rosmarin, 6 Zweige Thymian, 500 ml trockener Rotwein, 100 ml roter Portwein, 50 ml Cognac, Salz, je 2 EL Butterschmalz und Butter, 2 Schalotten, 150 ml Wildfond, Salz, Pfeffer, 2–3 EL Holundergelee.
Für die Knödel: 4 Brezeln vom Vortag, 250 ml Milch, 2 Schalotten, 1 EL Butter, 1 Bund Petersilie, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung:

Hirschrücken: Gemüse und Knoblauch säubern, schälen und würfeln. Mit Gewürzen, Lorbeerblättern, Rosmarin und 4 Zweigen Thymian, beiden Weinsorten und dem Cognac in einen Bräter geben. Hirschrücken waschen, trocken tupfen und in die Marinade legen. Das Fleisch zwei Tage zugedeckt an einem kühlen Ort

ziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Am Zubereitungstag das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin rundherum anbraten. Backofen auf 120 °C vorheizen. Marinade durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und aufkochen, Schaum abschöpfen und Flüssigkeit auf etwa zwei Drittel einkochen. In einen Bräter geben, kurz aufkochen, das Fleisch hineinlegen und im Ofen auf der mittleren Schiene zugedeckt 30 bis 45 Minuten gar ziehen lassen. Ofentemperatur auf 70 Grad reduzieren, Braten aus dem Sud nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. 2 Thymianzweige dazugeben, alles mit dem Bratensud ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Holundergelee hinzufügen und die Soße nochmals bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Restliche Butter unterrühren, die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschrücken mit Fleur de Sel würzen, in Scheiben schneiden und mit Soße anrichten.

Knödel: Die dicken Stücke der Brezeln der Länge nach halbieren, alles in Stücke schneiden. Milch erhitzen, würzen, über die Brezeln gießen und 10 Minuten quellen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln, mit 1 EL Butter etwa 5 Minuten bei geringer Temperatur glasig dünsten. Petersilie waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken. Eigelbe, Schalotten und Petersilie unter die Brezeln heben. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät leicht anschlagen und vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Masse mit Gewürzen abschmecken. Je 2 lange Stücke (ca. 40 cm) Alu- und Klarsichtfolie zurechtschneiden. Die Klarsichtfolie jeweils auf die Alufolien legen. Die Hälfte der Knödelmasse auf das untere Drittel einer Lage verteilen und zusammenrollen. Die Enden fest eindrehen und das Ganze mit der zweiten Folienlage wiederholen. Die Rollen in kochendem Wasser etwa 20 Minuten garen, vom Herd nehmen und weitere 20 Minuten ziehen lassen. Knödel und Fleisch mit Soße anrichten. Dazu passen Rahmwirsing und Orangenkompott.



■ DANIELA JANSEN

36 Jahre, SPD, Mitglied des Landtags,
verheiratet, zwei Kinder

Ihre Familie spielt im Leben der SPD-Landtags-abgeordneten Daniela Jansen eine riesige Rolle – auch an den Festtagen. Die 36-jährige Mutter von Zwillingen genießt, dass sie um Weihnachten herum nicht wie sonst an bis zu drei Tagen in der Woche nach Düsseldorf unterwegs, sondern daheim ist, und erzählt: „Dieses Jahr feiern wir Heiligabend zum ersten Mal mit meinen Schwiegereltern und der Schwester meines Mannes bei uns zu Hause. Erst besuchen wir den Kindergottesdienst in der evangelischen Friedenskirche, dann essen wir vor der Bescherung.“

Damit Sohn und Tochter nicht zu ungeduldig auf den Stühlen zappeln, weil sie gespannt auf die Geschenke sind, verzichtet ihre Mutter auf Kompliziertes: „Ich koche meist Braten, weil der gut zubereiten ist und die Wartezeit minimiert!“ Wenn die Augen ihrer Kinder glänzen, freut das Daniela Jansen gleich mit – viel mehr als jedes Geschenk.



Rührig: Daniela Jansen verbindet Kinder und Karriere.

Die gebürtige Dortmunderin wünscht den Bürgern in ihrer Wahlheimat zum Fest „die Entscheidungsfreiheit, die Feiertage so zu verbringen, wie es dem persönlichen Bedürfnis entspricht, ohne Geschenkstress und Fahrerei“, und der Stadt, „dass der weitgehende soziale Friede in unserer Stadt erhalten bleibt“.

■ DESSERT

PRINTEN-SOUFFLÉ MIT FRISCHEN BEEREN

Zutaten:

40 g Edelbitterschokolade (70 %), 40 g Butter, 25 g Zucker, 2 Bio-Eier, 70 g Schokoladenweichprinten (Vollmilch), 30 g Haselnusskerne (gemahlen), 150 g frische Beeren, Abrieb einer Zitrone, Puderzucker.

Zubereitung:

Dunkle Schokolade mit Butter über einem Wasserbad schmelzen, 20 g Zucker und 2 Eigelb mit dem Mixer 4 Minuten über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die noch flüssige, aber deutlich runtergekühlte Schoko-Butter-Masse unter die Eigelbmasse rühren, die Printen in Würfel schneiden und fein zerbröseln. Brösel, Zitronenabrieb und gemahlene Haselnuss nacheinander unter die Schokoladenmasse heben. Ofen auf 200 °C vorheizen. 4 feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. 2 Eiweiß mit 5 g Zucker steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben, auf die Förmchen verteilen und 15 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Soufflé mit Puderzucker bestreuen. Beeren waschen und abtropfen lassen, zusammen mit dem Soufflé servieren.



■ ... UND DIESE GETRÄNKE MUNDEN IDEAL ZUM MENÜ

„Was passt?“, fragen sich Weinliebhaber, wenn sie über die Speisefolge an Feiertagen nachdenken. Experte Jörg Kreis, Inhaber von *Barrique Aachen* (Markt 7), kennt die Antwort und verrät BAD AACHEN-Lesern exklusiv, welche Weine die hier vorgestellten Gerichte optimal begleiten: Zur kalten Vorspeise empfiehlt er einen Sancerre von Gerard & Hubert Thiroit (trocken, fruchtig, elegant), zur warmen Vorspeise einen Pouilly Fumé von Gitton Père et Fils (feinfruchtig, mit Anklang von Feuerstein), zum Hauptgericht einen Carmenère aus dem Haus La Misión (trocken mit Aromen von wilden schwarzen Beeren, Cassis, Pflaume und einer Prise grünem Pfeffer) und zum Dessert einen roten Fine Tawny Port aus dem Hause Noval (mit Zügen eines gereiften Port, zarten Aromen nach Dörrfrüchten, fein und delikate). Aber was tun Bierliebhaber? Ganz einfach: Öcher Degraa kalt stellen!

HANDWERKSLEISTUNGEN AUS EINER HAND MIT DEN PARTNERN DER



Facility
Management
HANDWERKAG

Organisiert und verantwortet von:

EMIL PHILIPP GmbH

MALERARBEITEN
BERATUNG UND AUSFÜHRUNG
© 02 41/8 40 19 · www.emil-philipp.de

www.fmh-aachen.de

Das Original von hier!



= ZEISS =
... FÜR BESSER-ESSER!

Die unübertroffene
Weihnachtsleberwurst
in verschiedenen
Variationen!



Denken Sie an Ihre Vorbestellung
für Weihnachten und Silvester:
exklusive Braten, Wild und Geflügel,
Limousin-Rind und Bio-Kalbfleisch –
alles frisch aus der Region!

FLISCHEREI · BISTRO · PARTY-SERVICE

Lindenplatz 20 · D-52064 Aachen
Tel. 02 41/3 58 06 · Fax 02 41/2 81 81
info@zeiss24.de · www.zeiss24.de