

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

KARLS KRÄUTER

DES KAISERS SAAT

TOPFGUCKER

JUNI 2014



Foto: Andreas Ständl

TOPFGUCKER

Karls Kräuter auf den Tisch

Was der Frankenherrscher schon anbaute, schmeckt auch heute noch köstlich

Wer zwischen den Ausstellungen (s. S. 4/5) auf dem Terrain der ehemaligen Pfalzanlage Karls des Großen spaziert, stößt auf des Kaisers Kräutergärtchen (Foto). Hinter dem Rathaus gedeiht, was der Frankenherrscher einsäte. Zu seinem Vermächtnis gehört das 73 Nutzpflanzen umfassende 70. Kapitel der Landgüterverordnung *Capitulare de villis vel curtis imperii*. Das prägte auch den *Karls Garten* bei Gut Melaten. Was da wächst? Zum Beispiel Minze, Rosmarin, Estragon, Salbei, Koriander, Kerbel... Das sollten Öcher als Inspiration nehmen, Rezepte wie das rechts einmal mit anderen (Karls-)Kräutern zu probieren – und dazu eine (Karls-)Wurst auf den Grill zu legen. Mehr leckere Ideen auf S. 34 bis 38.

Drei königliche Tropfen

Drei für Karl: Diesmal geht es nicht um die Kunst-Trias, sondern um edle Tropfen. Winzer Rudolf Geil, dessen Gut in Bernersheim im Weinbaugebiet Rheinhessen liegt, hat einen roten, einen weißen und einen prickelnden *Karl* gekellert: Den Grauen Burgunder (2012) beschreibt er als „erfrischend-anregend“. Der trockene Dornfelder (2012) ist laut Geil „ein Sympathikus schlechthin. Ein Jahr im Holzfass gereift.“ Und schließlich begeistert der Secco (2013), bei dem es sich um einen Cuvée aus überwiegend Riesling, etwas Rivaner und einem Hauch Gelben Muskateller handelt, „mit beschwingter Lebensfreude“. Alle sind unter anderem beim *aachen tourist service* am Elisenbrunnen zu haben. Und sie passen gut zu allen Rezepten, die mit Kräutern wie frisch aus Kaisers Garten zubereitet werden.

■ Auf Seite 58 können Leser 12 x 1 Flasche Karlswein gewinnen!



CAROLUS MAGNUS WÜRDEN DAS BESTIMMT SCHMECKEN:

Tomatenquiche

Zutaten für zwölf Stücke:

Teig: 250 g Mehl, 1 Ei, 50 g Magerquark, 120 g Butter, Salz.
Belag: 2 große Zucchini, 4 EL schwarze Oliven, 500 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Schalotte, 2 EL Olivenöl, ½ Bund Basilikum, jeweils etwas Butter, Salz u. Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Mehl mit 1 Prise Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte eine Mulde drücken, Ei und Quark hineingeben, die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kühl stellen. Zucchini säubern und in Scheiben schneiden. Oliven (entsteint) hacken. Tomaten brühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein hacken, in einem Topf mit 1 EL heißem Öl glasig schwitzen. Tomaten und Oliven zugeben, kurz mitschwitzen, salzen und pfeffern.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die gebutterte Springform damit auskleiden. Den Boden mit Zucchinischnitten belegen und leicht pfeffern. Hälfte der Kräuter unter die Tomatenmasse mischen und diese abschmecken. Dann auf den Zucchinischnitten verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen. Vor dem Servieren – am besten lauwarm – mit restlichen Kräutern bestreuen.

Alle **BAD AACHEN-Topfgucker** unter www.bad-aachen.net/



Foto & Rezeptquelle: Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse