



TOPFGUCKER

Restaurant L'Atelier

Markt 9, Gulpen (NL)
Do. bis Mo. von 12 bis
13.30 Uhr (Mittagstisch;
außer Sa.) und ab 18.30 Uhr
Telefon 00 31/43/450 44 90
www.restaurantatelier.nl/de/

Kochende Leidenschaft

Das L'Atelier feiert 20. Geburtstag und verwöhnt die Gäste auch am Valentinstag

Liebe geht durch den Magen. Klar, kennt jeder. Im L'Atelier im niederländischen Gulpen ist der Spruch gelebte Realität. Jeden Tag. „In unserem Leben dreht sich alles um gutes Essen“, sagt Hans Kinkartz, der seiner Leidenschaft für hochwertige Küche seit genau 20 Jahren gemeinsam mit seiner Frau Ellen im eigenen Restaurant nachgeht. „Wir beide sind feste Faktoren und praktisch immer anwesend“, lacht der Patron. „Bequem am Tisch sitzen, nette Gespräche führen“, das gehört für den Küchenchef aber ebenso dazu – so wie „feiner Wein und köstliche Speisen natürlich“.

Und dafür steht das L'Atelier seit 1999. Auch wenn sich in dieser Zeit ziemlich viel entwickelt hat: „Wir haben zu zweit angefangen und jetzt zwölf Mitarbeiter.“ Auf der Karte steht nichts, was es schon vor 20 Jahren gab, denn: „Die Auswahl der Zutaten und die Art, wie wir kochen, hat sich stark geändert. Während damals ein Gericht wie Scampi in Pernodsauce schon als chic galt, arbeiten wir heute mit Produkten wie Austern oder Kaviar. Wir nutzen oft Einflüsse aus der italienischen oder orientalischen Küche für einen modernen, eleganten und leichten Hochstil“, beschreibt der Chefkoch.

Hoher Anspruch und viel Herzblut

Das Ziel dahinter war und ist aber von Beginn an gleich: „Lecker zu kochen, Gäste zu verwöhnen und ihnen einen schönen Abend zu bereiten.“ Immer stärker haben Hans und Ellen Kinkartz, die für den Service und die Auswahl der Weine verantwortlich ist, aber auch die Zukunft im Blick: „Wir möchten junge Leute für einen Beruf in der Gastronomie begeistern.“ Mit einem tollen Team an der Seite wollen beide dann „noch mindestens zehn bis 15 Jahre mit genauso viel Freude und Leidenschaft weitermachen“.

Womit wir wieder beim Thema wären: „Ohne Liebe beim Kochen misslingt sogar das einfachste Gericht“, weiß Hans Kinkartz. Keine Frage, dass er deswegen ganz viel Liebe in die Vorbereitung seines Valentinstagsmenüs am Donnerstag, 14. Februar, steckt.

Am Tag der Liebenden serviert das L'Atelier ein exklusives Vier-, Fünf- oder Sechs-Gänge-Menü, zubereitet in der offenen Küche des Hauses. Im modernen Ambiente des ehemaligen Schneiderateliers lässt es sich trefflich genießen. Und wie verwöhnt der Küchenchef seine Liebste am Valentinstag selbst? „Wir arbeiten dann ja“, sagt Hans Kinkartz. Macht nichts, denn: „Wir haben jede Woche Valentinstag, wenn wir zu Hause oder bei Kollegen zusammen essen!“ cf

HANS KINKARTZ EMPFIEHLT:

Kabeljau mit Noilly-Prat-Sauce, Karotten, Ziegenkäse & Passionsfrucht

Zutaten für vier Personen:

4 Stücke Kabeljau à 100 g, 500 ml Fischbrühe, 100 ml Noilly Prat, 100 g Sauerrahm, 50 g Butter, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, Pfeffer, Salz. Karotten, Karottenpüree, weicher Ziegenkäse und Passionsfrucht als Beilagen.

Zubereitung:

Den Kabeljau in Butter braten und garen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Für die Sauce: Schalotte und den Knoblauch schälen. Sehr fein schneiden und in zerlassener Butter dünsten. Noilly Prat hinzufügen. Zum Schluss die Fischbrühe und den Sauerrahm hinzufügen. Einkochen, bis die Sauce den gewünschten Geschmack hat. Eventuell mit Mondamin ein bisschen binden. Zum Schluss mit einem Stabmixer glatt mixen.

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

