

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



KULINARISCHE ENTDECKUNG:

Tom's Restaurant



Topfgucker

Januar 2012



Foto: Andreas Steindl

THOMAS DRESSE EMPFEHLT:

*Kabeljau mit
gestovtem Lauch und
Rotweinschalotten*

SPEISEN RAUM GEBEN

Tom's Restaurant lädt zur köstlich-kulinarischen Entdeckung ein

Raum zum Speisen gab es hier schon immer. Und dennoch ist alles anders, alles schöner und alles anspruchsvoller in Tom's Restaurant. Dort, wo ehemals Theo's Pinte zum Feierabendbierchen lud, haben Thomas und Sabine Dresse im Herbst 2011 ihre neue Gastro-Location eröffnet – und damit offensichtlich den Geschmack der Aachener getroffen. „Wir sind mit der Resonanz sehr zufrieden“, erklärt Thomas Dresse, der bis dato in einem renommierten Hamburger Restaurant tätig war. Aus Familientradition zog es ihn und seine Frau Sabine zurück nach Aachen.

An der Jakobstraße 94 gestalteten sie *ihr* Tom's Restaurant stilvoll, aber konsequent minimalistisch. Das Ambiente ist modern, reduziert und ungezwungen. Und entspricht damit der stets aktuellen Speisekarte: frisch, köstlich, übersichtlich. Der Gast darf zwischen jeweils zwei Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts wählen, kann sein Menü frei zusammenstellen oder greift zur vegetarischen Alternative. Die Qualität der Ware hat für Thomas Dresse oberste Priorität: „Kabeljau gibt es eben nur so lange, wie ich ihn perfekt bekomme“, nennt er ein Beispiel. Seine Kreationen passen sich den saisonalen Gegebenheiten an, machen Lust auf köstlich-kulinarische Entdeckungen. Zander im Speckmantel mit Sauerkraut oder lieber Hirschfilet in Schokoladen-Chili-Sauce? Mit viel Kreativität gestaltet der *Chef de Cuisine* seine lukullischen Arrangements. Nur fürs süße Dessert ist seine Frau als gelernte Konditorin verantwortlich. Darüber hinaus betreuen Sabine Dresse und ihr Service-Team den Gast mit Charme und Esprit. Die passende Weinempfehlung ist so selbstverständlich wie der geübte Blick für die ganz persönliche Vorliebe.

„Ob Hochzeitsempfang oder Familienfeier – gerne richten wir auch Feierlichkeiten aus“, lädt das Ehepaar Dresse zudem ein. Denn neben dem smarten Eingangsbereich mit gut 20 Plätzen eröffnet der Wintergarten mit aufschiebbarem Glasdach und Außen-Lounge-Areal kreative Möglichkeiten für Gesellschaften und à la carte bis zu 50 Personen. In Tom's Restaurant beweisen Thomas und Sabine Dresse eindrucksvoll, dass ihr Raum für Speisen immer wieder neu, immer wieder anders und immer einen Besuch wert ist!

Zutaten für vier Personen:

4 Stücke dicker Kabeljau à 180 g, 4–6 fertige Strudelblätter, 160 g Butter, 4 Stangen Lauch, 50 g Mehl, 350 ml Milch, 150 ml Sahne, 10 fein gehackte Schalotten, ca. 400 ml Rotwein, 2 EL Zucker, nach Geschmack Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

100 g Butter schmelzen, abkühlen und damit die auf Fischbreite zugeschnittenen Strudelblätter bestreichen. Den Kabeljau salzen und pfeffern, in den Teig einwickeln und im Ofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 15 Minuten garen. Zucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Schalotten zugeben und bei kleiner Hitze reduzieren. Für eine Bechamelsauce 60 g Butter schmelzen, Mehl zugeben und farblos anschwitzen. Milch und Sahne hinzufügen und unter Rühren ca. 20 Minuten köcheln. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lauch putzen, in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und mit einem Tuch ausdrücken. In die Bechamelsauce mischen und mit dem Fisch und den Rotweinschalotten servieren.

BAD AACHEN-Topfgucker als Download unter www.bad-aachen.net/

► NEU ENTDECKEN

Tom's Restaurant ist mitten in Aachen an der Jakobstraße 94 zu finden. Geöffnet ist Dienstag bis Samstag jeweils ab 18 Uhr. Die Küchenannahme ist dann bis 21.30 Uhr möglich. Sonntag und Montag ist zwar geschlossen, Reservierungen sind aber auch dann auf Anfrage möglich.

Zu erreichen ist das Team unter Telefon 02 41/91 28 56 88, Fax 02 41/91 28 40 44 oder mail@toms-restaurant.de. Auf der Internet-Homepage gibt es unter www.toms-restaurant.de weitere Informationen.