

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



KREATIVES CROSS-OVER

RESTAURANT L'ATELIER

TOPFGUCKER

APRIL 2015



Fotos: Pakura/Detail, em Beeld

TOPFGUCKER

RESTAURANT L'ATELIER

Markt 9, 6271 BD Gulpen
Di./Mi. geschlossen, sonst
12 bis 14 Uhr (außer Sa.)
und ab 18.30 Uhr geöffnet
Telefon 00 31/43/4 50 44 90
www.restaurantatelier.nl

Kreatives Cross-over

Auf nach Gulpen: Im L'Atelier überzeugen Spitzenqualität und Raffinesse

Wie Hans Kinkartz Fleisch zubereitet, Fisch grillt, Gemüse und süße Kreationen kunstvoll drapiert, können Gäste gerne beobachten. Denn die Hauptküche im Gulpener Spitzenrestaurant *L'Atelier* ist offen. „Schauen und fragen erlaubt: Wir haben nichts zu verbergen“, lächelt der Chefkoch und Inhaber, der das Haus am Markt 1999 gemeinsam mit seiner Frau Ellen übernommen, 2008 erweitert und als Mekka für Gourmets etabliert hat. „Zwei Tage nach unserer Hochzeit im Oktober 1998 erfuhren wir, dass es zu haben ist“, denkt er zurück. Damals war der gelernte Hotelfachmann, der von Kindesbeinen an vom Arbeiten am Herd träumte, noch Chefkoch im Simepvelder Restaurant *Bellevue*.

Was mit dem *Alten Haus* in Ecklage am Gulpener Markt anfang, hat heute 40 Plätze, ein modernes Interieur, in dem Anthrazit, Creme- und Schokoladentöne dominieren, „und einen exzellenten Ruf, der längst auch Aachen erreicht hat“, freut Hans Kinkartz sich.

Französisches mit modernem Twist

Drei gute Gründe sprechen für den Namen *L'Atelier*: „Früher war hier ein Schneider-Atelier untergebracht“, erzählt er. Zudem schmücken wechselnde Werke regionaler Künstler die Wände – und das Kreative auf den Tellern spricht für sich. „Unsere Auswahl ist bewusst klein und ändert sich bis zu fünf Mal im Jahr. Das garantiert Frische und die Verarbeitung saisonaler Produkte“, erklärt der Chef.

„Die Speisen basieren auf der französischen Küche mit einem modernen Twist, teils ins Molekulare hinein. Geschmack und Qualität spielen die Hauptrolle – und unsere Gäste sollen stets erkennen, was auf dem Teller ist!“ Das klingt zum Beispiel so: lauwarmer Tarte von der Jakobsmuschel mit Macadamia-Kruste, Steinbutt in Ochsen-schwanzbouillon, Variationen vom Texel-Lamm. Sonderwünsche? Kein Problem! „Ich führe eine Kundenkartei mit Vorlieben“, verrät Ellen Kinkartz. Die Gäste so verwöhnen, dass der Besuch unvergesslich bleibt: im *L'Atelier* (k)eine Kunst.

ELLEN UND HANS KINKARTZ EMPFEHLEN:

Rindertatar mit schwarzem Knoblauch und Kartoffelchips

Zutaten für vier Personen:

Für das Tatar: 300 g Rinderfilet, 2 EL Olivenöl (Arbequina), 1 EL Crème fraîche, jeweils etwas Schnittlauch, Pfeffer, Salz.
Für den Knoblauch-Kaviar: 200 ml Hühnerbouillon, 10 g frischer Knoblauch, 20 g schwarzer (fermentierter) Knoblauch, 10 g Tintenfischfarbe, 2,2 g Agar.
Für die Chips: 1 große Kartoffel.

Zubereitung:

Tatar: Das Fleisch sehr klein schneiden oder im Fleischwolf zermahlen. Die Masse mit Öl, Crème fraîche und fein gehacktem Schnittlauch vermischen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mithilfe von acht Garnieringen mit einem Durchmesser von 4 cm auf vier Tellern anrichten.
Knoblauch-Kaviar/-Creme: Knoblauch zerdrücken, alle Zutaten mischen und in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen. Mit dem Stabmixer glatt mixen und durch ein feines Sieb passieren. Eine Hälfte tropfenweise in ein Bad aus eisgekühltem (über Nacht in den Gefrierschrank!) Sonnenblumenöl geben und abschöpfen, sobald die Perlen fest sind. Die andere Hälfte gelieren lassen, dann im Blender zu einer Creme aufmixen.
Chips: Sehr dünne Scheiben in 140 Grad heißem Öl frittieren.

■ Diesen und alle weiteren

BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch im Internet unter www.bad-aachen.net/

