

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

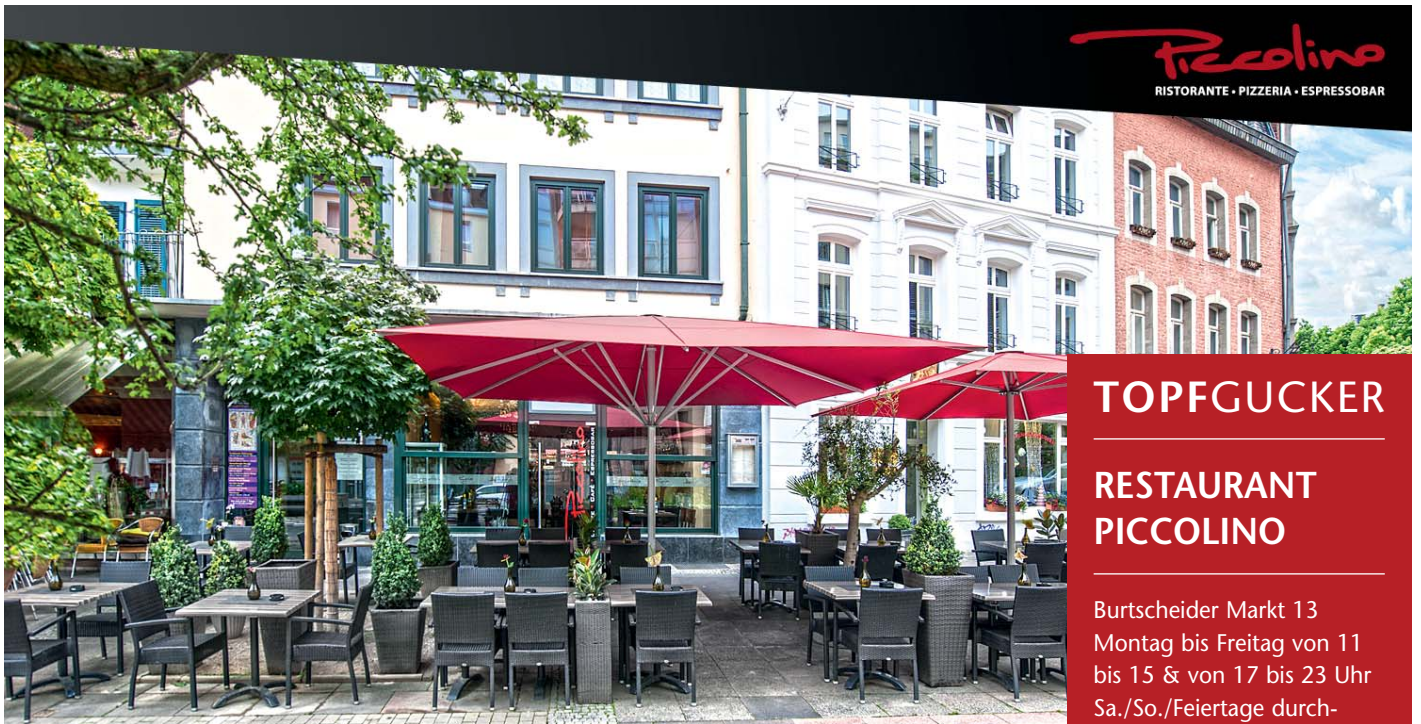
DOLCE VITA IN BURTSCHIED

RESTAURANT PICCOLINO



TOPFGUCKER

AUGUST 2015



Piccolino
RISTORANTE • PIZZERIA • ESPRESSO BAR

TOPFGUCKER

RESTAURANT PICCOLINO

Burtscheider Markt 13
Montag bis Freitag von 11
bis 15 & von 17 bis 23 Uhr
Sa./So./Feiertage durch-
gehend von 11 bis 23 Uhr
Telefon 0241/1607 34 60
www.piccolino-aachen.de

Italienische Träume

Dolce Vita mitten in Burtscheid – Piccolino bringt den Süden auf die Teller

Knusprige Pizza, belegt mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan oder Pasta mit Rinderfiletstreifen in Cremesauce und frischen schwarzen Trüffeln (siehe Rezept) und hinterher Süßes wie sommerliche Panna Cotta: So schmeckt mediterranes *Dolce Vita!* „Wir bringen die ganze Vielfalt der Küche Italiens auf die Teller“, verweist Geschäftsführer Christos Stefanos auf die umfangreiche Speisekarte seines *Piccolino*. Fleisch, Fisch, Salate, Risotti, erlesene Weine & Co.: Das Restaurant im Herzen Burtscheids schickt Genießer auf eine Geschmacksreise in den Süden.

„Wir kochen mit original italienischen Rezepten, besten Zutaten und liebevoller Zubereitung“, verspricht der Inhaber echten Genuss. In diesem Monat übrigens nicht nur im Kurviertel, sondern auch in der Soers: „Wir sind während der Pferdesport-EM Teil der *Food Meile* auf dem Turniergelände. Italiens Köstlichkeiten gehören mit zu den Highlights europäischer Küche, dürfen also als geschmacklicher Teil der Europameisterschaft nicht fehlen!“

Partner auch bei der EM

Während im Schatten des Hauptstadions eine kleine Auswahl der Leckereien darauf wartet, ausprobiert zu werden, lädt das modern in dezenten Farben wie Bordeaux und Anthrazit eingerichtete Restaurant zum Kennenlernen ein. Hier gibt es z. B. Ravioli mit einer Füllung aus Mascarpone, Salbei und Mango-Butter oder Pizza mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen. Traditionelle Delikatessen bekommen einen kreativen Touch. „Uns liegt am Herzen, dass sich bei uns alle wohlfühlen und etwas finden, was richtig gut schmeckt“, sagt der Chef. Ob die Familie mit Kindern, der Vegetarier, der Gourmet: Jeder ist willkommen und kommt auf seine Kosten – im Sommer gern auf der Terrasse in der Fußgängerzone. Auf der To-go-Karte stehen zudem viele Gerichte zum Mitnehmen, Gutscheine als Geschenkidee gibt's ebenfalls, kostenloses WLAN vor Ort obendrauf. Im Burtscheider *Piccolino* bleibt eben kein italienischer Traum unerfüllt!

CHRISTOS STEFANOS EMPFIEHLT:

Pasta mit Rinderfiletstreifen und schwarzen Trüffeln

Zutaten für vier Personen:

400 g Penne, 200 g Rinderfilet, 100 g Parmesan, 40 g Pinienkerne, 350 ml Sahne, 1 Eigelb, 25 g Trüffel, 1 EL Trüffelöl, 50 ml Cognac, 1 Bund Rucola, grober Pfeffer, Öl, Salz.

Zubereitung:

Die Penne in sprudelnd siedendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Abseihen und zur Seite stellen.

Das Rinderfilet in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, Salz und Pfeffer abbraten. Pinienkerne dazugeben und vorsichtig goldbraun anrösten. Alles mit dem Cognac ablöschen, anschließend Sahne und Trüffelöl einrühren.

Danach die Penne sowie unter Rühren das Eigelb hinzufügen und aufkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Vier Teller vorbereiten, die Pasta darauf portionieren. Mit gewaschenem, verlesenem und trocken getupftem Rucola, in feine Scheiben gehobelten frischen Trüffeln und frischem Parmesan-Abrieb dekorieren. Buon appetito!

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



Fotos: Piccolino (1); Andreas Schmitter (1)