

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN DURCHBLICK

KOCHSCHULE

GENUSS ALS GRUPPENEVENT

TOPFGUCKER

MÄRZ 2016



Fotos: Andrea Steindl

TOPFGUCKER

WALLRAF EVENTKÜCHE

Roermonder Straße 328
52072 Aachen
Individuelle Zeiten, weichen
von Geschäftszeiten ab
Telefon 02 41/94 32 34 44
www.wallraf.de

Genuss als Gruppenevent

Bei Wallraf Küchen & Wohnen wird das Essen dank Kochschule zum Erlebnis

Öcher Leckerschen, Schnippelbande oder Die Küche Marokkos: So unterschiedlich diese Titel klingen, sind auch die Kurse in der Eventküche bei Wallraf Küchen & Wohnen. „Angefangen hat alles mit einer Kooperation mit Siemens, die zum Ziel hatte, Kunden die Geräte aktiv erleben zu lassen“, schaut Inhaber Horst Wallraf (Foto o., l.) zurück auf die Anfänge am alten Standort in Herzogenrath-Kohlscheid. In den neuen Räumen in Laurensberg haben heute bereits fast zwei Dutzend Kurse sowie private und geschäftliche Events stattgefunden. „Ein Riesenerfolg“, resümiert der Chef.

Das ist nicht nur auf die Top-Ausstattung zurückzuführen, sondern auch auf das abwechslungsreiche Konzept: „Im Moment arbeiten wir mit drei Köchinnen, die verschiedene Landesküchen, thematische und saisonale Gerichte oder sogar Brutzeln und Backen für Kids anbieten.“ Heike Elhaddaoui (r.) ist dabei die Statthalterin, stellt für jedes Quartal ein eigenes Programm zusammen. „Natürlich gehe ich auch auf Gruppen mit eigenen Ideen ein“, ist sie offen.

(Auch) Männer an den Herd!

Vier Plätze mit jeweils vier Kochflächen, drei Backöfen und unzählige Töpfe und Pfannen stehen den bis zu 14 Teilnehmern zur Verfügung, wenn sie bei Wallraf gemeinsam kochen und essen. „Auf hohe Qualität legen wir in der Eventküche Wert, schließlich sind hier bei Vorführungen und im Rahmen des *Cooking Cups* auch regelmäßig Profis mit hohen Ansprüchen zu Besuch“, sagt Horst Wallraf. Er selbst hat bereits zwei Kurse absolviert und dabei verwundert festgestellt, „dass ich kochen kann“, lacht er. Besonders die marokkanische Küche hat es ihm angetan. „Ja, die ist ein Dauerbrenner und jedes Quartal im Programm“, ist die 40-jährige Aachenerin Elhaddaoui froh, dass die Heimat ihres Mannes so inspiriert... pak

■ Anmeldungen für die Kochkurse sowie Anfragen für Gruppenevents sind am einfachsten online unter www.wallraf.de/eventkueche.

HEIKE ELHADDAOUI EMPFIEHLT:

Wolfsbarsch auf Bohnenpüree an Orangen-Thymian-Jus mit Pancetta

Zutaten für vier Personen:

1 Glas vorgegarte Bohnenkerne, 5 Zweige und 2 EL gehackte Blätter Thymian, 3 angedrückte Knoblauchzehen, 8 EL Olivenöl, 4 Bio-Orangen, 8 Scheiben Pancetta, 8 Tranchen à 60 g Wolfsbarschfilet, 2–3 Rosmarinzweige, 75 g Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

200 ml Wasser mit 2 Thymianzweigen und 1 Knoblauchzehe zum Kochen bringen, Bohnen dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Abgießen und 2/3 der Bohnen mit 4 EL Öl pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Bohnen beiseite stellen. 1 Orange heiß abwaschen, trocknen, Schale dünn abziehen und in feine Streifen schneiden. Saft aller Orangen auspressen. Pancetta in einer beschichteten Pfanne in 1 EL Öl knusprig ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fisch auf der Haut im übrigen Öl ca. 4 Minuten braten, dabei übrige Thymianzweige und Knoblauch sowie Rosmarinzweige mit ins Öl geben. Fisch wenden, noch einmal kurz anbraten, salzen und pfeffern. Bratenfond mit Orangensaft ablöschen, Schalenstreifen zufügen, Sud auf 100 ml einkochen. Butter und Thymian-Hack unter den Sud rühren. Fisch mit Pancetta, Püree, Bohnen und Jus anrichten.

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

