

B A D N AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



KÜCHEN-PROFIS

WEIHNACHTSMENÜ



TOPFGUCKER

DEZEMBER 2018

Die Küchen-Profis

Küchen sind ihr täglich Brot. Allerdings eher die kalten. Diese Experten bieten in ihren Einrichtungshäusern perfekte Ausstattungen für die heimische Kulinarik. Doch können sie deswegen auch selbst gut kochen? Für BAD AACHEN haben drei Unternehmerehepaare ein Weihnachtsmenü erstellt.

KRÜTTGEN: VORSPEISE

Birgit Gattinger-Dolfen und Michael Dolfen gehören zur Geschäftsleitung des 1932 gegründeten Familienunternehmens Krüttgen an der Eilendorfer Von-Coels-Straße. Neben hochwertigen Möbeln führt das Fachgeschäft eine große Auswahl an Markenküchen.



Tatsächlich, für Birgit Gattinger-Dolfen und ihren Mann Michael Dolfen ist Kochen Entspannung. „Wir probieren gerne neue Rezepte aus und hören dabei Musik“, erklärt die Tochter von Firmeninhaber Hardy Gattinger. Und während ihr Mann der ausgewiesene Experte für den Bereich Küchen des Hauses ist, macht er seinen Beruf quasi zum Hobby. Fraglos weiß der Fachmann seine Vorteile zu nutzen: „Je besser eine Küche ausgestattet ist, umso leichter gehen einem die Vorbereitungen und das Kochen von der Hand“, erklärt Michael Dolfen augenzwinkernd. Und was zaubert er dann an Weihnachten mit Kompetenz und Können auf den Festtagstisch? „Fondue“, lautet die Antwort. Das habe zum einen Tradition, zum anderen läuft bei Krüttgen bis 14 Uhr am Heiligabend der Endspurt. „Erst danach beginnt bei uns die Weihnachtsstimmung“, weiß Birgit Gattinger-Dolfen, dass bis kurz vor jeder Bescherung vor allem Accessoires und weihnachtliche Dekorationen über die Theke gehen.

Pünktlich mit Geschäftsschluss beginnt für beide „die schönste Zeit des Jahres“, in der endlich einmal Gelegenheit ist, das eigene Zuhause mit der ganzen Familie zu genießen. Und da eben beinahe alle Gattingers im Unternehmen tätig sind, gilt auch ein Weihnachtswunsch dem Lebenswerk: „Wir wünschen uns, dass es uns weiterhin gelingt, unsere Kunden voller Motivation zu begeistern und ihnen zu zeigen, dass Beratung vor Ort überzeugender ist als das Internet!“

www.kruettgen.de

Feldsalat-Suppe mit Hackbällchen



Für BAD AACHEN haben die sympathischen Juniorchefs eine tolle Vorspeise ausgewählt, die leicht vorzubereiten ist. Wie ausgefallen sie schmeckt, haben sie in einer ihrer Showküchen gezeigt.

Zutaten (für vier Personen):

Hackbällchen: 6 Datteln, 1 Zwiebel (fein gewürfelt), 180 g Hackfleisch, 1 EL Paniermehl, 1 EL Haferflocken, 4 EL Milch, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl; **Suppe:** 40 g Butter, 40 g Mehl, 1 Zwiebel (fein gewürfelt), 500 ml Gemüsebrühe, 500 ml Milch, 250 g Feldsalat, 2–3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung:

Für die Hackbällchen Datteln entkernen und sehr fein würfeln und zusammen mit den übrigen Zutaten vermengen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und 16 Bällchen formen. Öl in der Pfanne erhitzen und Hackbällchen braun braten. Jeweils drei bis vier Bällchen auf einen Spieß stecken, warm halten.

Feldsalat waschen, Wurzelspitzen entfernen, abtropfen lassen. Zwiebelwürfel in der Butter andünsten. Mehl unterrühren, nach und nach unter Rühren die Gemüsebrühe und Milch zugießen. Alles aufkochen lassen. Feldsalat zugeben, zwei Minuten mitköcheln und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken und kurz aufkochen lassen. Suppe auf Teller verteilen, Spieße mit den Hackbällchen darüberlegen und servieren. ▶

Qualität zum Fest!

Dezember-Angebote:

1A Sauerbraten vom Rind (fertig eingelegt)	1 kg € 14,80
Wildschweingulasch mit Soße	1 Port. € 6,50
Pastrami (eigene Herstellung)	100 g € 2,50
Krabbensalat (eigene Herstellung)	100 g € 2,25
Festtagsbratwurst (vom Kalb und Wild)	100 g € 1,85

Unsere Wildvielfalt:

Wildpastete, Rehbratwurst, Hirsch- & Wildschweinschinken, Wildsalami, Wildpatés, Gänserilette, geräucherte Gänsebrust u.v.m.

- Seit 1934 -

Landeck Fleischerei

ZIEMONS
Inhaber: Lothar Koch

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand
Tel. 02 41/52 62 42 · Fax 02 41/1 89 22 83

WALLRAF: HAUPTSPEISE

Horst Wallraf führt in zweiter Generation das für seine Küchenkompetenz bekannte Unternehmen Wallraf Küchen und Wohnen an der Roermonder Straße. Seine Frau Annette Krone bringt als Architektin viel Know-how ein.

Horst Wallraf ist entwaffnend ehrlich: „Am liebsten lasse ich mich bekochen.“ Das liege allerdings eher daran, dass er als alleiniger Geschäftsführer des von seinem Vater gegründeten Fachgeschäfts zeitlich eben stark eingespannt sei. Für seine Frau Annette Krone gehört Kochen dagegen zum Alltag. Weihnachten aber wird dieses Jahr der Löffel umgedreht: „Jetzt stehen die Männer mal am Herd“, freut sich die Architektin. Ihr Gatte nimmt's gelassen, verlässt sich gern auf die – Ehrensache – moderne Technik seiner Küche. „Geräte begeistern mich“, denkt er an Sous-Vide-Garen, eine Vakuum-Schublade oder den Pizzastein im Ofen. „Eine gute Ausstattung verhilft zu gutem Essen“, ist er überzeugt. Dass Ästhetik und Funktion dabei Hand in Hand gehen, ist selbstverständlich. Schnell von der Hand muss dem Fachmann am Heiligen Abend nämlich auch das Menü gehen. „Meistens ist im Geschäft noch ziemlich lange zu tun. Wie ich selbst kaufen Männer auf den letzten Drücker Geschenke ein. Die Atmosphäre ist dann aber immer sehr entspannt und die Kunden sind gut gelaunt“.



Beschwingt startet Horst Wallraf dann in die Feiertage, die „bei uns immer sehr heiter und trubelig sind“. Und was wünscht sich das Paar dann zum Fest? „Mehr gemeinsame Zeit zum Kochen“, lachen beide. Doch vor allem möchte Horst Wallraf seinen Kunden auch künftig vermitteln, wie gute Beratung und qualitätsvolle Produkte Koch oder Köchin daheim wunschlos glücklich machen!

www.wallraf.de



JETZT WIRD'S WILD!

Im Herbst bieten wir selbst ausgewähltes Wild von Jägern aus dem Nationalpark Eifel an.

Und natürlich weiterhin: Bestes Kalbfleisch aus eigener Zucht und selbst hergestellte Schinken- und Wurstwaren.



Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 024 71/23 45
Mo. 07.15 - 12.30 Uhr, Montagnachmittag geschlossen
Di. - Fr. 07.30 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.30 Uhr
Sa. 06.30 - 13.00 Uhr

www.metzgerei-wilms.de

Wilms
TRADITION & LEIDENSCHAFT
METZGEREI



Weihnachtlicher Rehrücken in Rotweinsauce an Maronenpüree mit Vanillebirnen

In der großzügigen Showküche bei Wallraf empfehlen Horst Wallraf und Annette Krone den BAD AACHEN-Lesern eine winterliche, aber dennoch leichte Hauptspeise. Natürlich mit passender Deko.

Zutaten (für vier Personen):

1 kg Rehrücken, 2 Tomaten, 100 g Zwiebeln, 50 g Sellerie, 50 g Möhren, 200 ml Rotwein, 400 ml Wildfond, 600 g Maronen, 180 g Zucker, 150 ml Sahne, 50 g gemahlene Nüsse, Butter, Paniermehl, Printengewürze, Pfeffer & Salz, Vanilleschote.

Zubereitung:

Für die Sauce den Rehrücken auslösen und parieren, Knochen mit Tomaten, Zwiebeln, Sellerie und Möhren im Ofen rösten, mit Rotwein und Wildfond reduzieren, Printengewürze hinzugeben. Anschließend Sauce passieren.

Das Reh kurz anbraten, danach mit Wildfond, Rotwein, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren bei 75 Grad im Ofen garen, anschließend überkrusten. Für die Kruste die gemahlene Nüsse rösten und mit Butter und Paniermehl zu einer festen Masse vermengen.

Für das Maronenpüree den Zucker karamellisieren, Maronen hinzugeben, mit Sahne weich kochen, pürieren und passieren.

Für die Vanillebirnen den Weißwein mit Zucker, Butter und Vanilleschote aufkochen, Birne hinzugeben und weich kochen. Anschließend nett anrichten.

KOCHS: DESSERT

Kristoff Kochs leitet das Familienunternehmen Kochs. Küchen & Lifestyle am Grünen Weg in der vierten Generation. Dabei steht ihm seine Frau Astrid tatkräftig zur Seite.



Vor Weihnachten geben bei *Kochs. Küchen & Lifestyle* alle Vollgas: Denn tatsächlich möchten viele Kunden ihre neue Traumküche pünktlich zum Fest einweihen. Und da Service bei Kochs großgeschrieben wird, geht dieser Wunsch meist in Erfüllung. „Doch auch im Lifestyle-Bereich haben wir Hochsaison. Egal, ob Geschenke für die Liebsten oder Firmenpräsente: Wir beraten persönlich und packen dann auch liebevoll die Päckchen ein“, weiß Astrid Kochs, dass alles, was Wohnen schön und individuell macht, jetzt heiß begehrt ist. „Hoch im Kurs stehen aber auch praktische Sachen wie Schürze, Schneebesen oder Pflanze.“

Und das auch bei Familie Kochs selbst, denn das Ehepaar teilt eine Leidenschaft: „Wir kochen gerne. Wir grillen gerne. Auch im Winter. Wir essen gerne. Unsere Kinder tun das zum Glück auch“. Ein perfektes Match, bei dem Kristoff Kochs die Chefmütze trägt: „Ich bin für das Weihnachtessen zuständig. Und es bereitet mir große Freude.“ Und was tischt er dann auf? „Das ist ein Geheimnis, variiert aber von einem Fünf-Gänge-Menü bis zu Kartoffelsalat mit Würstchen. Immer mit frischen Produkten und selbst gekocht.“ Praktisch, wenn die Technik dazu aus dem eigenen Haus kommt: „Gute Ausstattung und Lebensmittel sind die Grundlage guten Essens. Und wenn man beides hat, ist es erstens einfacher und macht zweitens mehr Spaß. Das ist auch ein Grund, warum wir ausgewählte Küchenwerkzeuge führen.“

Der Startschuss in die Feiertage fällt bei Kochs alle Jahre wieder einen Tag eher: „Für uns ist Weihnachten ein Fest für und mit der Familie. Wir haben Heiligabend geschlossen, damit auch unsere Mitarbeiter nach all dem Trubel ein besinnliches Fest feiern können.“ Für Astrid und Kristoff Kochs sind die Tage mit ihren drei kleinen Kindern und vielen weiteren Familienmitgliedern unternehmungslustig und relaxt. Doch die Zeit zum Ausruhen ist kurz: Danach steht die Inventur an. Und das neue Jahr bringt noch mehr News: *Kochs. Küchen & Lifestyle* wird 2019 nicht nur 100 Jahre alt, Kristoff Kochs übernimmt dann auch die alleinige Geschäftsleitung. Beides – in digitalen Zeiten – erfreuliche Besonderheiten. „2019 wird ein spannendes Jahr“, blicken Astrid und Kristoff Kochs positiv voraus.

www.kuechen-kochs.de

Fruchtcrumble mit selbst gemachtem Vanilleeis und einem Klecks Frucht-Crème-fraîche

Zutaten:

Eiscreme: 375 ml Vollmilch, 220 g extrafeiner Zucker, 500 g Crème double, 250 g Sahne, Mark aus 2 Vanilleschoten.

Fruchtcrumble:

600 g Früchte (Äpfel und z. B. Pflaumen), 100 g Butter, 150 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. geriebene Zitronenschale, Prise Salz.

Frucht-Crème-fraîche: 150 g Crème fraîche, Fruchtpulver aus dem Gewürzregal, Zucker.



Zubereitung:

Für die Eiscreme Milch mit Zucker zwei Minuten aufschlagen. Die Crème double, Sahne und Vanillemark hinzufügen und vorsichtig umrühren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, danach erst in der Eismaschine zubereiten.

Für den Streuselteig Butter zerlassen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen auf etwa 200 °C (Umluft 180 °C), Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden, ebenso entsteinte Pflaumen. Das Obst in der Auflaufform verteilen. Mehl in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten vermischen. Die zerlassene Butter dazugeben und mit einem Löffel zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Früchten verteilen. Die Form auf einem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 25 Minuten.

Für das Frucht-Crème-fraîche die Crème fraîche mit etwas Fruchtpulver und Zucker abschmecken.



Erleben Sie kreative Cross-over-Küche auf höchstem Niveau!

Das Team des Infini rund um Küchenchef Michael van Geffen und Restaurantleiterin Kirsten van Geffen verwöhnt Sie auch an Weihnachten mit einem ausgefallenen Menü. Auch Betriebs- und Weihnachtsfeiern bis 120 Personen sind hier gut aufgehoben. Entdecken Sie die unendliche Vielfalt guten Geschmacks nur einen Katzensprung von Aachen entfernt.



Restaurant
Infini

Botterweck 3 • NL – 6286 DA Wahlwiller
+31 (0)43-601 20 13 • info@restaurantinfini.nl

Lunch: Do., Fr., So. 12.00 - 14.00 Uhr
Diner: Do. - Mo. 18.30 - 21.00 Uhr