



## TOPFGUCKER

### Parkhotel Quellenhof

Monheimsallee 52  
 Öffnungszeiten der Terrasse:  
 7 bis 23 Uhr (Frühstück,  
 Lunch, Kaffee, Tee, Dinner,  
 Drinks & more)  
 Telefon: 02 41/91 32-0  
[www.parkhotel-quellenhof.de](http://www.parkhotel-quellenhof.de)

# Summerfeeling im Quellenhof

*Startklar mit neuer Außenbar, verstärktem Team und Premiumgenüssen*

Sehnsucht nach Sommer, nach einem Restaurant- oder Barbesuch? Angesichts sinkender Coronainzidenzen hat das Warten sicher bald ein Ende. Auch das Parkhotel Quellenhof Aachen ist mit seiner *La Brasserie* und der *Elephant Bar* bestens gerüstet – und hat sogar eine neue Außenbar eingerichtet. Doch nicht nur das Mobiliar der zum Kurpark gerichteten Sonnenterrasse ist neu: Mit Sandra Spieweg (F&B-Managerin) und Norman Fischer (Foto, Executive Chef) hat das engagierte Team des Quellenhofs Verstärkung bekommen. Einen kleinen Einblick in die kreative und moderne Kulinarik, mit der Norman Fischer die Gäste auf der Terrasse und darüber hinaus – oder vielmehr hinein in die renommierte *Brasserie* – begeistern will, präsentiert er als Empfehlung für alle BAD AACHEN Leser: *Gegrillter Römersalat mit Sanddorn, Buttermilch & Dill* (s. Rezept).

Zum perfekten Sommergefühl plus kulinarischem Erlebnis darf ein leckerer Drink nicht fehlen – ob als Aperitif, Sundowner, zum Afterworktreffen oder einfach nur so: An die Außenbar locken neue, frische Getränke, die zu Loungemusik open air Urlaubsfeeling wecken. Barchef Peter Dittrichs Tipp für diesen Sommer sind der *San Isidro* (Rum, Maracujalikör, frischer Limettensaft, Ginger Beer) und der *Virgin Melon Mojito* (Limette, frische Minze, frische Melone, Maracujanektar, Rohrzucker, Soda).

Und auch die Servicecrew der *La Brasserie* rund um Restaurantleiter Pablo Steiner freut sich darauf, zahlreiche Gäste mit dem neuen *Look & Feel* zu überraschen. „Wir brennen alle gemeinsam darauf, erste Gäste begrüßen zu können“, sagen die Quellenhof-Mitarbeiter unisono.

Übrigens: Das Parkhotel Quellenhof Aachen ist dem weltgrößten Netzwerk unabhängiger Hotels *Preferred Hotels & Resorts* beigetreten. Der 1968 in den USA gegründete Verbund umfasst mehr als 700 außergewöhnliche Hotels, Resorts und Residenzen in mehr als 85 Ländern, darunter 215 unverwechselbare individualgeführte Premiumhotels. Ein Grund mehr, sobald wie möglich die Sehnsucht nach Sommergenüssen an der ersten Adresse Aachens zu stillen!

NORMAN FISCHER VOM PARKHOTEL QUELLENHOF EMPFIEHLT:

## Gegrillter Römersalat

### Zutaten für vier Personen:

2 Mini-Römersalatköpfe, 100 g Schnittlauchöl, 100 g Sanddorn- gel, 200 ml Buttermilchsud, 100 g Buttermilchcreme, 20 g Dill- öl, 1 TL braune Butterstreusel, 1 TL Haferstreusel, frisch gezupfte Kräuter. **Buttermilchsud:** 500 g Buttermilch, Lemon Squash, getr. Apfelinge, Dill, grüne Habaneros, 0,2 g Xantana. **Butter- streusel:** 120 g Butter, 40 g Magermilchpulver, 1 TL River- Murray-Salz. **Haferstreusel:** 50 g Wagyu-Fett, 1 Schalotte, 180 g Haferflocken, Zucker, Salz, Thymian.

### Zubereitung:

*Buttermilchsud:* Buttermilch einfrieren, auf einem Passiertuch auf- tauen lassen, abtropfende klare Molke auffangen. Die restliche Creme abschmecken. Molke auf 75 °C erhitzen, Aromen darin ziehen lassen. Passieren und mit Xantana binden.

*Butterstreusel:* Butter schmelzen und Magermilchpulver ein- rühren. Unter Rühren bräunen. Durch ein Sieb passieren, zum Trocknen auf ein Küchentuch geben und mit dem Salz würzen.

*Haferstreusel:* Fett auf 90 °C erhitzen und die Schalotten glasig schwitzen. Dann alle Zutaten miteinander vermischen. Auf ein Blech geben und für 2 ½ Stunden bei 80 °C im Ofen backen.

*Anrichten:* Salatköpfe halbieren und für eine Minute auf dem Grill anrösten. In einen Vakuumbbeutel geben, mit Schnittlauchöl vakuumieren und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Salat in eine Schüssel geben, ausdrücken und den Strunk abschnei- den. Einen Klecks mittig auf dem Teller platzieren und einen halben Salatkopf darauflegen. Sanddorn gel in dünnen Fäden, Kräuter sowie jeweils 1 TL Butter- und Hafertreusel auf den Salat geben. Zum Schluss Dillöl, Salz und Buttermilchsud hinzufügen.