



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

LA CUISINE DU POÈTE

LITERATUR UND FEINE KÜCHE

TOPFGUCKER

OKTOBER 2016



Fotos: Bernd Schröder

TOPFGUCKER

La Cuisine du Poète

Mi./Do., 26./27. Oktober und 23./24. November 2016 und 18./19. Januar 2017, 19 Uhr, Couven-Museum
Tel. 02 41/4 32 49-20 bis -25
aachen.institutfrancais.de

Genuss in Wort & Biss

Das kulinarisch-literarische Event erfreut seit zehn Jahren Ohren und Gaumen

Wer die Kooperationspartner kennt, weiß: Was sie machen, ist anspruchsvoll und äußerst deliziös. „Im Jahr 2007 kam Professor Dr. Angelica Rieger (Foto o. l., Mitte) von der RWTH zu mir und stellte mir ihre Idee vor, französische Dichter und Kulinarisches miteinander zu verbinden“, erinnert sich Irit Tirtey (Foto o. r.), Geschäftsführerin des Kulturbetriebs der Stadt Aachen. Mit Spitzenkoch Christof Lang (Foto o. l., rechts) vom Restaurant *La Becasse* sowie dem Institut Français waren schnell perfekte Kooperationspartner gefunden, später gesellten sich die Theaterschule Aachen und als Sponsor *Hauck & Aufhäuser* hinzu.

Gemeinsam kreieren die Akteure nun im zehnten Jahr unter der Überschrift *La Cuisine du Poète* eine Symbiose aus lebendigen Rezitationen zwischen vier Gängen auf höchstem Niveau in der Atmosphäre einer historischen Stadtvilla im Herzen Aachens. „Das trägt maßgeblich zum Erfolg der Reihe bei“, sagt Tirtey, „mir war schnell klar, dass das besondere Ambiente des Couven-Museums genau der richtige Ort ist.“

Das Alleinstellungsmerkmal der Reihe sieht sie so: „Die zweisprachigen deutsch-französischen Veranstaltungen sind wissenschaftlich fundiert und stehen nicht im Gegensatz zu guter Unterhaltung.“ Jedes Mal ist ein anderer Autor im Rampenlicht – unter ihnen bislang Marcel Proust, Honoré de Balzac, George Sand und Jean-Paul Sartre –, und passende Speisen begleiten die Literatur: frankophil, versteht sich. Ein Dauerbrenner. In der Jubiläumsedition jetzt kommt das Beste aus zehn Jahren zu Gehör und auf die Teller. Eine begleitende Buchreihe bietet Fans weiteres *Futter*: magnifique! pak



Foto: La Becasse

CHRISTOF LANG EMPFIEHLT:

Poularde mit Trüffel, Chilischalotten, Erbsenpüree und Kapern

Zutaten für vier Personen:

1 große Freiland-Poularde aus Belgien (*Poularde Fermier*), 1 kg Erbsen für das Püree plus 200 g für die Deko, 2 EL kleinere Kapern, 2 große gehackte Schalotten, ¼ kleine nicht so scharfe Chilischote, 1 Suppenhuhn und Wurzelgemüse für den *Fond blanc*, 1 Trüffel, etwas Salz, Pfeffer, Essig, Zucker, Olivenöl, frischen Knoblauch, ca. 70 g Butter, eventuell etwas Milch.

Zubereitung:

Am Vortag aus Suppenhuhn und Wurzelgemüse Fond kochen: Huhn in Wasser aufkochen, Schaum abschöpfen, Gemüse zugeben, 4 Stunden ganz langsam kochen lassen. Knochen entfernen und den Fond einkochen lassen, bis noch ½ l übrig ist. Erbsen für Püree blanchieren, mixen, Konsistenz eventuell mit etwas kalter Milch anpassen. Deko-Erbsen und Kapern einmengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen. Schalotten und Chili mit wenig Zucker und Essig anmachen, etwas Olivenöl und einen Hauch Knoblauch zugeben, abschmecken; ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag Ofen auf 150 °C vorheizen. Poularde mit Butter füllen, innen und außen salzen und pfeffern. In den Ofen geben und alle 10 Min. mit dem entstehenden Sud übergießen. Nach 45 Min. herausnehmen, Brust auslösen, Rest für weitere 30 Min. zurück in den Ofen schieben, die letzten 10 Min. Brust erneut dazugeben. Püree erwärmen, Poulardensud in Fond gießen und fein passieren. Trüffel hineinhobeln, leicht reduzieren, eventuell mit kalter Butter binden, abschmecken. Fleisch auslösen, alles anrichten.

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