

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

RATSKELLER

**HOLLANDSE
HAUTE CUISINE**

TOPFGUCKER

JULI 2017



Fotos: Ratskeller Aachen

TOPFGUCKER

Ratskeller Aachen

Markt 40
 Ratskeller: tägl. 12 bis 15 Uhr
 sowie ab 18 Uhr
 Postwagen: tägl. ab 11 Uhr
 Küche jeweils bis 22 Uhr
 Telefon 02 41/3 50 01
www.ratskeller-aachen.de

Hollandse Haute Cuisine

Maurice de Boer empfängt seine Landsleute mit kulinarischen Köstlichkeiten

Lekker eten. Das kann jeder Öcher nicht nur in Domburg oder Vlissingen, sondern mitten im Herzen der Kaiserstadt. Seit 2004 betreibt Maurice des Boer die Gastronomie im ersten Haus der Stadt: dem Ratskeller. Der ehemals im legendären *Gala* des Spielcasinos sternedekorierte Meisterkoch ist Aachen längst mit Leib und Seele verbunden. Und bleibt doch Holländer – von Herzen! So freut es den gebürtigen Geleener besonders, dass die Niederlande in diesem Jahr Partnerland des CHIO Aachen sind – und ihm höchstpersönlich die Aufwartung machen: Am Montag, 18. Juli, 18 Uhr (s. S. 25), findet direkt vor seiner Restauranttür, mitten auf dem Markt, der Antrittsbesuch der *oranje* Reiter statt. Keine Frage, dass Aachen dann in Rot, Weiß und Blau schwelgt, glasklar auch, dass Maurice des Boer feinste Delikatessen *van het Buitenland* aufischt. Das Königreich hat nämlich weit mehr zu bieten als *Frietjes Speciaal*.

Zee en Land gekonnt vereint

Für den weltgewandten Patron zählt über alle Grenzen hinweg allein das gute Essen. Für das Angebot in seinem Haus gilt daher: Nur, was frisch von den euregionalen Märkten oder aus dem nahen Frankreich kommt, gelangt auf die Speisekarte. Und so ändern sich deren Inhalte fast täglich. Im Juli darf neben Kalbstatar mit Sommertrüffeln und pochierem Ei eins natürlich nicht fehlen: *Hollandse Nieuwe*. Nur, dass der landestypische Fang sich hier als Törtchen von Matjes mit roter Bete und Saurer Sahne präsentiert. *Heerlijk!*

Überhaupt gehören Fisch (s. Rezept) und Schalentiere fest in die Ratskellerküche, die *Zee en Land* gekonnt vereint. Nur gestelzt ist hier nichts. So wie Maurice de Boer ein echter Typ ist, so authentisch sind seine Gerichte, die bodenständiges Kochen auf höchstem Niveau entspannt auf einen Punkt bringen: *heel lekker!* cf

I Auf S. 44 gibt es tolle Weinproben im Ratskeller zu gewinnen. Alle BAD AACHEN-Topfgucker auch im Internet unter www.bad-aachen.net/

MAURICE DE BOER EMPFIEHLT:

Wolfsbarsch auf Fenchelsalat

Zutaten für vier Personen:

2 Wolfsbarsche à 300 g (alternativ: Dorade Royal, gleiche Menge), 500 g grüner Spargel, 2 Fenchelknollen, 4 Tomaten, 1 feiner Friséesalat, 20 ml Traubenkernöl, 50 ml Schalottenessig (rot), grobes Meersalz, etwas normales Salz, etwas Zucker, etwas Butter, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Fisch beim Händler vorab säubern und filetieren lassen. Den Spargel putzen. Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen und den Spargel darin 5 Min. blanchieren, danach eiskalt abschrecken. Spargel in je drei gleich große Stücke teilen. Den Fenchel entblättern, Blätter waschen und putzen, 4 schöne große Blätter zur Seite legen. Die übrigen Fenchelblätter in Streifen schneiden. Tomaten enthäuten, Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Friséebblätter (nur die gelben verwenden) in Eiswasser waschen und in kleine Stücke teilen. Aus dem Öl, dem Essig, Meersalz und Pfeffer eine dicke Vinaigrette rühren. Fisch mit Pfeffer und Meersalz würzen, von beiden Seiten kurz anbraten (4 Min. auf der Hautseite, 2 Min. auf der anderen). Spargel- und Friséestücke sowie Fenchel- und Tomatenstreifen in die Vinaigrette mischen. Salat in den Fenchelblatt-Schalen anrichten, Fisch darauf platzieren, servieren: Eet smakelijk!

