

ABAD
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT

IMMER EINE IDEE VORAUSS

RESTAURANT ESSKAPADEN



TOPFGUCKER

Restaurant Esskapaden

Rathausstraße 10
Aachen-Laurensberg
Dienstag bis Samstag von
18 bis 21.30 Uhr (Küche)
Telefon 02 41/40 25 25
www.esskapaden-aachen.de

Immer eine Idee voraus

Kreative Köche zaubern in der Alten Seifenfabrik variantenreich Gutes

Kaninchen an Chorizosauce, Curry vom Urlamm aus der Eifel, Quinoa-Salat mit Wachtelbrüstchen, Fisch auf Risotto-Varianten: Wie klingt das? Lecker – und ausgefallen! Das ist die Intention von Angelika Kerkeling. Die Inhaberin des Restaurants *Esskapaden* mag's kreativ. „Handwerklich“, präzisiert sie, „denn zu abgedreht soll es nicht sein.“ Statt Muscheln mit Schoko-Topping finden sich bodenständige Klassiker wie Kalbsleber als Dauerbrenner auf der alle sechs Wochen wechselnden Karte. Und extravagante Kombinationen, die andeuten, was die Küchenchefin in klare Worte fasst: „Ich koche einfach gern. Da experimentiere ich mit Lust und Elan. Ich liebe zum Beispiel frische Gewürze wie Koriander und Ingwer, probiere Neues mit Kerbelwurzel oder saftigen Berlepsch-Äpfeln vom Bauern.“ Das Besondere liegt eben im Detail, nicht in „abgefahrenen“ Zutaten.

„Wir gehen gerne auf Wünsche ein“

Das war schon so, als *Esskapaden* noch an der Theaterstraße zu Hause war und nebst Mittagstisch das Catering im Rampenlicht stand. Seit dem Umzug vor einem Jahr – „Genau Aschermittwoch haben wir eröffnet“, erinnert Kerkeling sich – in die Alte Seifenfabrik mit 90 Plätzen im Winter und 120 im Sommer hat der Restaurantbetrieb an Gewicht gewonnen. Ein elegantes Ambiente inmitten der historischen Mauern mit modernem Mobiliar, eine feine Weinkarte und viel Individualität lassen den Stammkundenkreis stetig wachsen. „Wir gehen gerne auf die Wünsche unserer Gäste ein, nicht nur bei geschlossenen Gesellschaften. Auch Nahrungsmittelunverträglichkeiten beachten wir, wenn wir vorher Bescheid wissen.“

Wir, das ist ein dreiköpfiges Küchen- und ein fünfköpfiges Serviceteam. Das Fazit nach einem Jahr ist positiv, daher plant Angelika Kerkeling schon die nächsten Innovationen: „Ostersonntag (20. April) bieten wir erstmals ab 11 Uhr einen Brunch, im Sommer folgt ein karibischer Themenabend mit Cocktails, außerdem eine Weinrunde.“ Was bei all dem im Zentrum steht? Kreativität natürlich! pak

ANGELIKA KERKELING EMPFIEHLT:

Lammrücken in der Bärlauchkruste, Kartoffelbonbon & Karottenpüree

Zutaten für vier Personen:

Fleisch: 650 g Lammrücken, 4 Scheiben Toast, 1 Ei, Mehl, 1 EL Bärlauchpüree, Salz, Pfeffer, Butterschmalz. *Kartoffelbonbon:* 4 Scheiben Wan-Tan-Teig, 6 EL Kartoffelpüree, 1 Eiweiß. *Karottenpüree:* 4 große Karotten, 1 Schalotte, Ingwersirup, 100 ml Gemüsebrühe, 1 kleine Knolle Ingwer.

Zubereitung:

Toast und Bärlauchpesto pürieren, Lammrücken in 4 Portionen teilen, würzen, in verquirltem Ei, danach in Mehl, zuletzt in der Toast-Pesto-Panade wenden. In Butterschmalz anbraten und beiseite stellen. Wan-Tan-Teig ausbreiten, den Rand rundum mit Eiweiß einpinseln, quer einen fingerdicken Streifen Kartoffelpüree am unteren Ende aufspritzen und einrollen. An den Enden zu einem Bonbon verdrehen. Karotten mit gewürfelter Schalotte und 3 Scheiben Ingwer in etwas Olivenöl anschwitzen, 100 ml Gemüsebrühe und 2 EL Ingwersirup angießen, weich garen, mit dem Stabmixer pürieren und warm im Ring anrichten. Den Lammrücken bei 180 ° ca. 6 Min. in den Ofen schieben und 2 Min. in Folie ruhen lassen, das Kartoffelbonbon in der Fritteuse ausbacken und mit Möhrenpüree und einer Sauce anrichten.

■ *Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/*

