

Männerduos am Herd

„Wenn der Vater mit dem Sohne...“ gemeinsam kocht, entstehen kreative Gerichte, die BAD AACHEN gern als Anregung für ein Weihnachtsmenü mit Herz, Hemdsärmeln und einem Hauch von Haute Cuisine empfiehlt.

VORSPEISE: FRANK UND LUKAS WIENAND

Eine Leidenschaft teilen Vater und Sohn definitiv: die zur Mode. Mit seiner Frau Michaela führt Frank Wienand das bekannte Modeunternehmen WIENAND ausstatter an der Hotmannspief. Lukas studiert Bauingenieurwesen an der FH, ist aber vor allem samstags auch im Geschäft anzutreffen. Was beide zudem lieben: gutes Essen. Etwas trennt sie jedoch, verraten sie schmunzelnd hinter vorgehaltener Hand: Frank kann gar nicht kochen! Lukas ist da schon versierter und mit ein paar Fingerzeigen von Mutter Michaela, die sich 2015 in BAD AACHEN bereits als exzellente Köchin bewiesen hat, gelingt die Monschauer Senfsuppe perfekt.

Früher hat die Familie regelmäßig zusammen gegessen, heute führen Lukas und sein älterer Bruder Jonas (23) ihr eigenes Leben. Das gemeinsame Weihnachtsfest ist jedoch gesetzt: erst Bescherung, dann Familienessen. Nach dem vorweihnachtlichen Trubel im Geschäft stehen „Ruhe und Besinnlichkeit“ ganz oben auf dem Wunschzettel.

So harmonisch, wie Frank und Lukas ihre Vater-Sohn-Beziehung beschreiben, läuft auch das Anrichten der köstlichen Vorspeise ab,



Monschauer
Senfsuppe
mit gebratener
Karlswurst



Ein bisschen Spaß darf sein: Lukas (21) und Frank Wienand (54). Alle Fotos: A. Schmitter

die passend zur festen Verwurzelung der Familie in Aachen auf regionale Zutaten setzt – mit original Öcher Karlswurst ausnahmsweise einmal gebraten on top. Bei Wienand zu Hause wird die Suppe mit einer guten Prise Humor gewürzt und anschließend mit Genuss gegessen. Guten Appetit und frohes Fest!

www.wienand.ac

HAUPTSPESIE: KRISTOFF UND JUSTUS KOCHS

Entenbrust
& Beilagen
vom Grill



Leidenschaftliche Köche: Justus (12) und Kristoff (44) Kochs teilen das Hobby.

Immer wieder sonntags... wird bei Kochs gemeinsam gekocht. „Dann sind wir alle zu Hause“, erzählt Kristoff Kochs, der mit seiner Frau Astrid das Unternehmen Kochs. Küche BBQ Lifestyle im Quartier 106 am Grünen Weg führt. Zusammen haben sie drei Kinder im Alter von sieben bis zwölf Jahren: Marie, Sophie und Justus. Der Älteste besucht die siebte Klasse des Pius-Gymnasiums und hat vom Vater die Leidenschaft fürs Kochen geerbt. So war es keine Frage, dass beide Feuer und Flamme dafür waren, das Hauptgericht für den BAD AACHEN-Weihnachtstopfgucker – wie im Hause Kochs üblich – auf dem Grill zu zaubern. Mit viel Herzblut und besten Zutaten, denn die Familie legt großen Wert auf gute Produkte, „die viel Geschmack mitbringen“. Lieber seltener, aber dafür hochwertiger, lautet das Motto. Fleisch, Fisch, Gemüse und Pasta lieben bei Kochs nicht nur die Kids. Klar, darf es auch mal Currywurst mit Fritten sein: „Das gehört doch einfach dazu!“

Und an Weihnachten? Soll das Essen da zur festlichen Stimmung passen? Räucherlachs war mal ein Klassiker, aber auch Würstchen mit



Kartoffelsalat. „Heute gibt es etwas, worauf wir alle Lust haben“, ist die Familie locker.

2023 vielleicht Ente, wie sie Kristoff und Justus hier empfehlen. „Das Gericht ist vom Aufwand her überschaubar und kann je nach Geschmack

variiert werden. Auch kombiniert die Art der Zubereitung unsere Leidenschaft für Küche und Grill“, freuen sich Vater und Sohn. Doch nicht nur die Liebe zu Funken sprühender Kochkunst verbindet beide: „Wir sind uns sehr ähnlich. Familie und Freunde sind uns wichtig und wir sind beide nicht zu genießen, wenn wir Appetit haben!“ Ein echter Vater-Sohn-Tag sieht dann folgerichtig so aus: „Eine coole Unternehmung mit gutem Essen!“

An den Festtagen aber stehen die Familie, das Zusammensein, die Spaziergänge mit den Hunden im Fokus. Und so passt auch der Weihnachtswunsch, den Vater und Sohne unisono äußern: „dass wir alle einmal zur Ruhe kommen und die gemeinsame Zeit harmonisch verbringen können.“

www.kuechen-kochs.de

DESSERT: FRANK UND FLORIAN NEUß

Aachener
Printenparfait
an Glühwein-
schaum



Zwei, die sich verstehen: Dr. Frank (53) und Florian (19) Neuß.

„Was für eine Frage?“ Die Erkundigung, warum man sich für dieses Dessert entschieden habe, lässt Frank und Florian Neuß die Köpfe schütteln: „In Aachen gehören Printen und Glühwein doch zur Weihnachtszeit.“ Die beiden sind auch in der Küche ein eingespieltes Team – oder besser Trio, denn Sebastian (22), der in Köln Jura studiert, ist der Experte für gesundes Essen. „Das hat bei uns nicht immer allererste Priorität“, gehen der Rechtsanwalt,

der Partner in der Kanzlei *Stein & Partner* ist, und Florian, der BWL-Student im ersten Semester ist, den Alltag locker an. Im Sommer ist Grillen ihr Ding, am Wochenende das gemeinsame Frühstück sowie mit allen, die da sind, kochen und essen, wozu auch Franks Lebensgefährtin Anke Graßmann und ihre beiden Töchter gehören.

Und das Lieblingsessen? Da sind die Herren flexibel. Oder auch nicht: „Das Sahneschnitzel mit Fritten in der gemütlichen Fußballkneipe muss einfach sein“, sagen sie. Nicht nur optisch sind Vater und Sohn sich sehr ähnlich: „Die Gemeinsamkeiten lassen sich nicht leugnen. Flo hat aber auch ganz viel Gutes von Birgit“, erinnert Frank an seine verstorbene Frau.

Für den Neuß-Männerhaushalt schwingen Weihnachten die Großelternpaare die Kochlöffel – mal mit Raclette, mal mit Wild. Am 26. Dezember ist Brunch mit Freunden angesagt. Fertig. Nach dem Fest steigt dann nämlich die Vorfreude: „Wir planen alle drei zusammen eine Woche Skiurlaub.“ Das gehört für Frank, Sebastian und Florian Neuß fest zu jedem Winter. Was für eine Frage!

www.steinundpartner.de

seit 1928

WEINHAUS LESMEISTER

Individuelle
Firmenpräsentate
incl.
Verpackung
& Versand

Großes Spirituosenangebot

Cognac, Armagnac, Liköre,
Calvados, Grappa, Obstbrände,
Rum, Whisky und Gin ...



Weinhaus Lesmeister

Pontstraße 60, 52062 Aachen
Tel.: +49 (0)241 - 404932
kontakt@weinhaus-lesmeister.de

Mo.–Fr. 10–19 Uhr
Sa. 10–17 Uhr

www.weinhaus-lesmeister.de

Spezialthema im Januar:



Immobilien
in Aachen

Teilnahmeschluss:
4. Dezember 2023

Fragen Sie nach unseren
attraktiven Konditionen!

Ihr Ansprechpartner:

Christoph Hartmann
Geschäftsführer
Tel.: 02 41/40 10 18-2
Fax: 02 41/40 10 18-9
c.hartmann@bad-aachen.net

www.bad-aachen.net



Alle Rezepte zu den Gerichten sind auf www.bad-aachen.net/badaachen/magazin/topfgucker/ zu finden.



Ein BAD AACHEN-Video zeigt die Vater-Sohn-Duos beim Kochen in Aktion. Auf Social Media und unter www.bad-aachen.net.

Monschauer Senfsuppe mit gebratener Karlswurst



Zutaten für 4 Personen:

1 Lauchstange, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 4 bis 6 mehligkochende Kartoffeln, 50 g Butter, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, ½ EL Weizenmehl, 1 l Hühner- oder Gemüsebrühe, 2 Aachener Karlswürste, 100 g Crème fraîche, 1 EL scharfer Monschauer Senf, grober süßer Monschauer Senf, frisch geriebene Muskatnuss, Schnittlauch, Pflanzenöl zum Braten.

Zubereitung:

Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Lauch, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, dann Kartoffeln einrühren, kurz mitdünsten, salzen und pfeffern. Das Mehl darüberstäuben, umrühren und mit der Brühe ablöschen, dann aufkochen lassen. Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Nach 10 Minuten die Karlswurst dazugeben und mitköcheln lassen. Dann wieder herausnehmen, die Crème fraîche in die Suppe geben und mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Wieder in den Topf zurückgießen. Nun den scharfen Senf dazugeben und mit dem süßen Senf und etwas Muskat abschmecken. Die Karlswurst in Scheiben schneiden und in etwas Öl hellbraun braten. Zum Servieren etwas Schnittlauch auf der heißen Suppe verteilen.



Entenbrust & Beilagen vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

4 Entenbrüste, 1 Netz Rosenkohl, Räucherspeck in Würfeln (nach Geschmack), 1 Netz festkochende Kartoffeln, ½ Rotkohl, 2 süß-säuerliche Äpfel, Walnüsse.

Für die Soße: Möhre, Sellerie, Zwiebel, Schalotten, 4 Hähnchenschlegel, Tomatenmark, 1 Flasche Rotwein, 2 Liter Hühner- oder Entenfonds, 1 Liter Wasser, 1 Zimtstange und 2 Sternanis, ein paar Zweige frischer Thymian.

Außerdem: 1 Glas Wildpreiselbeeren, Apfelessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer, Hähnchengewürzmischung, Bratöl, Butter und Butterschmalz.

Zubereitung:

Zuerst die Soße ansetzen, am besten schon morgens oder am Tag vorher: Hähnchenschlegel in einem großen Topf scharf anbraten, dann herausnehmen. Möhre, Sellerie und Zwiebeln würfeln und im gleichen Topf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit einer Flasche Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dann Fond, Wasser, Schalotten (geschält und längs geteilt), Gewürze und die angebratenen Hähnchenschlegel dazugeben und für 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Danach durch ein Sieb geben (Hähnchenschlegel nicht wegschmeißen, sondern separat genießen) und Soße weiter einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Wildpreiselbeeren abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch ein Stück kalte Butter hinzugeben.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Danach auf eine flache Unterlage geben und von oben andrücken. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl putzen und vierteln. Speck in einer Pfanne auslassen und knusprig anbraten, dann herausnehmen. In dem Speckfett den Rosenkohl bei mittlerer Temperatur braten und kurz vor Ende der Garzeit den Speck wieder hinzugeben.

Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln (nach Belieben dann noch 30 Minuten bei 75 °C räuchern, ist aber kein Muss). Äpfel halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Dressing aus Apfelessig, Walnussöl, Salz und Pfeffer herstellen und alles vermengen. Zum Schluss noch Walnusskerne unterheben.

Entenbrüste parieren und die Haut rautenförmig einschneiden. Dann mit Hähnchengewürz einreiben. Die Brüste nun bei 230 °C 15 bis 20 Minuten bei indirekter Hitze im Grill oder im Backofen garen – Ziel ist eine Kerntemperatur von 54 bis 57 °C. 5 Minuten ruhen lassen und dann gegen die Maserung in dicke Scheiben aufschneiden.

Alles zusammen anrichten und genießen!

Aachener Printenparfait an Glühwein- schaum



Zutaten für 4 Portionen:

Für das Parfait: 4 Kräuterprinten der Aachener Lieblingsmarke, 200 ml Sahne, 2 Eigelb, 1 Ei, 50 g feiner Zucker, 1 Prise Salz, ca. 25 ml weißer Rum

Für den Glühweinschaum: 125 ml Glühwein des Aachener Lieblingsglühweinstandes, 50 g feiner Zucker, 3 Eigelb.

Zubereitung:

Für das Parfait zunächst die Printen grob hacken, evtl. in Rum einweichen. Sahne steif schlagen. Eigelbe und Ei mit Zucker und einer Prise Salz in einer Schlagschüssel im Wasserbad warm aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht, anschließend kalt weiterschlagen. Sahne, Rum und Printenstücke unterheben. Masse in einer Kastenform zum Schneiden oder zum Beispiel in Dessertringen portionieren und im Tiefkühlschrank einfrieren.

Für den Schaum Eigelb mit Zucker in einer Schlagschüssel im Wasserbad warm aufschlagen, dabei Glühwein langsam hinzufügen, bis ein cremiger Schaum entsteht.