

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

MEDITERRANE DELIKATESSEN:

Restaurant Lavendel



Topfgucker

Oktober 2012



Fotos: Andreas Schmitter

**YVES UND
MAREK
EMPFEHLEN:**

Neptuns Zuchinitürmchen

EINE MITTELMEER-REISE

Im neuen Restaurant Lavendel kommt Mediterranes auf den Tisch

„Einfach Yves“, stellt der Chefkoch sich vor, der unkompliziert und gleichsam kreativ ist wie die Philosophie des jüngst eröffneten Restaurants *Lavendel*. Seine Karriere hat ihn von einer Ausbildung als Hotelfachmann und *maitre de cuisine* über Fünf-Sterne-Kreuzfahrtschiffe sowie eigene Restaurants in Kanada, Neuseeland und der Schweiz nach Aachen geführt. „Und das ist gut so, denn diese Location lässt zu, dass wir uns und unseren Gästen kulinarische Träume erfüllen“, schwärmt er von mediterranen Köstlichkeiten.

Wer das *Lavendel* betritt, wähnt sich im fernen Süden. Hier hängt ein Fischernetz mit Muscheln an der Wand, dort zeigt ein Ölbild das Meer, allüberall lässt die namensgebende Wandfarbe an Blumenfelder in der Provence denken. Die Gäste sitzen auf bequemen Rattanstühlen an Holztischen und lauschen Smooth Jazz und Loungemusik – ganz wie im Urlaub. „Lila ist die Lieblingsfarbe meiner Frau, und die Blumen haben für uns eine besondere Bedeutung“, erklärt Yves, wie es zu dem Namen kam. „Aber obgleich unsere Karte natürlich auch französische Einschüsse hat und ich tatsächlich für das eine oder andere Gericht Lavendel als Würze benutze, genießen unsere Gäste bei uns selbst kreierte Delikatessen aus dem gesamten Mittelmeerraum.“ Von der spanischen Wurst bis zu orientalischem Humus, von französisch angehauchtem Lamm bis zu italienischen Antipasti reicht die Spannweite. „Etwas Besonderes sind unsere Calamari, die ich frisch aus dem Tintenfisch schneide und erst bei Bestellung bemehle.“ Zudem ergänzen täglich wechselnde Suppen und Gerichte die Karte.

Ein Höhepunkt der Woche ist das *Brunch&Lunch* sonntags: Chefkellner Marek Tzschucke und seine Kollegen servieren sechs Gänge – am Tisch! Einem Sekt folgt ein Frühstücksteller, dann Omelett nach Wahl, eine Vorspeisenvariation, eine Suppe, ein Hauptgericht vom Grill und ein Dessert. Opulente Menüfolgen sind auch für die Festtage geplant. Für Feier-Anlässe jeder Art können Gruppen bis zu 30 Personen übrigens das schicke Kaminzimmer reservieren. „Montags öffnen wir für größere Gruppen gern sogar eigens und stellen das gesamte *Lavendel* mit Hauptraum, Kaminzimmer und Terrasse und damit bis zu 70 Plätzen bereit“, sagt Yves. Ganz unkompliziert! pak

Zutaten für vier Personen:

Türmchen: 4 Zucchini, 100 g Reis, 100 g Babyshrimps, 1 Zwiebel, 1 Tomate, ½ Bund Dill, je ½ TL Pfeffer und Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Butter, 2 EL Olivenöl, 250 ml Wasser. *Sauce:* 1 TL Butter, 3 EL Olivenöl, 250 ml Crème fraîche, je 1 Prise Pfeffer und Salz, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Dill, 4 cl Pernot, 10 Stück Babyshrimps.

Zubereitung:

Zucchini waschen, in zwei Teile schneiden und aushöhlen. Zwiebeln und Dill kleinhacken und in einer Pfanne mit dem heißen Öl-Butter-Gemisch glasieren. Tomaten schälen, würfeln und kurz mitbraten. Shrimps und Gewürze zufügen, kurz aufkochen. In eine Schüssel geben, Reis zufügen, alles gut verrühren. Zucchini damit befüllen, aufrecht in einen Topf stellen, Wasser zufügen und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Für die Sauce Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch mit einer Presse hineindrücken, Shrimps kurz anbraten. Crème fraîche zugeben und würzen. Zuletzt Pernot reinträufeln und bei leichter Hitze ca. 5 Minuten reduzieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net/!

► SONNTAGSGENUSS GEWINNEN

Das Restaurant *Lavendel* befindet sich in Schanz-Nähe an der Jakobstraße 232 und ist dienstags bis sonntags von 17 bis 22 Uhr geöffnet. Zusätzlich gibt's sonntags von 10 bis 14 Uhr das *Brunch&Lunch* (siehe Text). Infos und Reservierung unter Telefon 02 41/94 37 99 64 und www.lavendel-restaurant.de.

BAD AACHEN-Leser können zwei *Brunch&Lunch*-Arrangements für je zwei Personen gewinnen. Einfach das Stichwort *Lavendel* unter Angabe von Name, Anschrift und Alter des Teilnehmers bis Mittwoch, 17. Oktober, an quiz@bad-aachen.net mailen.