

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

SATTELFESTER GENUSS:

Das Bistro Il Cavallo



Topfgucker

Oktober 2013



**IL-CAVALLO-BEIKOCH
TOBIAS BIRK EMPFIEHLT:**

*Geschmorte Hasenkeule an
Rotwein-Sauerkirsch-Sauce*



ECHT SATTELFESTER GENUSS

Mit Blick auf Ross und Reiter punktet das neue Bistro Il Cavallo

Gerade erst haben die Reitschule und der Dressurstable Braun eine neue Reitsportanlage bezogen. Mit 35 Pferden ging es vom Gut Branderhof in die Eilendorfer Kellershaustraße. Ein Stück Arbeit, das sich gelohnt hat. Denn nicht nur edle Rösser sind nun in den Stallungen von Elke Braun anzutreffen, sondern auch das *Bistro Il Cavallo*. Dessen Attraktion: Eine Glasfront bietet während des Schlemmens einen herrlichen Blick auf das Geschehen in der hellen Reithalle – Erlebnisgastronomie par excellence!

Während im Sommer die Außenterrasse mit 40 Plätzen und Blick ins Grüne zum Verweilen einlädt, warten im Restaurant 50 Plätze sowie ein schicker Lounge-Bereich auf die Gäste. Pferdemotive dominieren passend die Einrichtung. Doch falls der Name *Il Cavallo* (also: *Das Pferd*) vermuten ließe, dass ausschließlich Reiter hier einkommen, so täuscht dieser Eindruck gewaltig. „Bei uns ist jeder herzlich willkommen, gerade bei den umliegenden Unternehmen ist unser Mittagstisch sehr beliebt“, verrät Anneliese Kleinjohann, die das Bistro gemeinsam mit ihrem Mann Ekkehard betreibt. Sie leitet, unterstützt von Beikoch Tobias Birk, auch selbst die Küche. Ihr Gatte und sie blicken dabei auf 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurück – und waren lange passionierte Reiter...

Mittags stehen täglich wechselnde Menüs zur Auswahl. Die Speisen beschreibt Anneliese Kleinjohann als „regional und gutbürgerlich“ – von Suppen und Eintöpfen über Currywurst mit Fritten bis zum Gemüseteller und Waffeln mit heißen Kirschen als Dessert. Zum Kaffeekränzchen am Nachmittag werden *flüssiges Kaffeegold* und frisch gebackener Kuchen aufgetischt. Abends stehen bei romantischem Kerzenschein mit Gambas, Rumpsteak oder Nudelgerichten schmackhafte Delikatessen auf der Karte. Saisonale Köstlichkeiten wie Gans mit Steinpilzfüllung, Muscheln oder Wildgerichte komplettieren das Angebot. Ein Gläschen Wein darf da nicht fehlen. Die Spezialität des Hauses aber heißt *White Espresso* – weißer Kakao mit einem Schuss Espresso – klingt und schmeckt verführerisch. Am besten selbst probieren: zum Beispiel beim Dressurturnier auf der Reitanlage Braun am ersten Oktoberwochenende (s. S. 44). ck

Zutaten für vier Personen:

Fleisch und Sauce: 4 Hasenkeulen, 200 g Wurzelgemüse, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, ½ Flasche Rotwein, 300 ml Wildfond, ½ Glas Schattenmorellen (mit Saft), 1 Prise Zimt, Salz, Pfeffer.

Beilagen: 500 g Möhren, 500 g Kartoffeln, 200 g Pfifferlinge, 50 g Speck, Petersilie und Muskatnuss nach Belieben, 1 Prise Zucker, 100 g Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Hasenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten, Kräuter und Wurzelgemüse grob hacken und dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren, bis kaum Flüssigkeit übrig ist. Fond hinzugeben, kurz einreduzieren und bei niedriger Temperatur abgedeckt schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist (1 bis 1½ Stunden). Währenddessen Kartoffeln und Möhren schälen und grob würfeln, gar kochen, grob pürieren, mit Butter und Gewürzen abschmecken. Pfifferlinge putzen, mit Speck anbraten und würzen. Das gar geschmorte Fleisch rausnehmen, den Sud absieben. Die Schattenmorellen hinzugeben, würzen und aufkochen. Fertig zum Servieren!

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

► IL CAVALLO ENTDECKEN

Das *Bistro Il Cavallo* ist integriert in die neue Reitanlage Braun, Kellershaustraße 40. Es ist montags bis freitags von 12 bis 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr), samstags von 12 bis 15 Uhr geöffnet. Auch vom Vennbahnweg aus ist das Bistro zugänglich. Die Mittagsmenüs lassen sich telefonisch bestellen und danach abholen. Gruppen können die Räumlichkeiten zudem für Feiern jeglicher Art mieten.

📍 **Auskunft und Reservierung unter Telefon 02 41/44 52 77 44.**