

Restaurants zum Verführen, Teil 217

Schmausen in „Amel Mitte“

VON FRANZ-JOSEF HEINEN

Wenn Sie, meine geneigten Leserinnen und Leser, wissen wollen, was ein Räuberteller ist und wie viel er kostet, müssen Sie sich schon nach Amel begeben. Dort hat Horst Mertes, ein rühriger, weltweit tätiger Unternehmer im Bereich der Softwareentwicklung für

die Flachglasindustrie, das über die Ortsgrenzen bekannte Hotel-Restaurant Kreuzsch übernommen. Vor knapp zwei Jahren wurde die Eröffnung gefeiert. Für die sehr ansprechende Innen- und Außenarchitektur zeichnete Guido Keller verantwortlich, für das Design u. a. des Logos, der Werbung, der Karte und Internet-

auftritts ist die Handschrift des St. Vithers Grafikers Erwin Kirsch unverkennbar. Das frühere Restaurant unter Leitung des hervorragenden Kochs Kurt Kreuzsch ist mir noch in bester Erinnerung. In meiner Familie schwärmen wir heute noch von den tollen Wildgerichten, besonders die exzellenten Fasanengerichte hatten es uns angetan. Jetzt wollen wir uns davon überzeugen, was sich in letzter Zeit dort getan hat.

REZEPT-TIPP

Tournedos vom Rind „Rossini“ auf Selleriepüree und Rotweinsauce

Zutaten für vier Personen:

- 4 Rinderfilets, 3 cm dick, je 180 g, vom Metzger schon mit Speck ummantelt
- 4 Scheiben Gänseleber von je 80 g

Für das Sellerie-Püree:

- 1 Sellerieknolle
- 2 mehlig kochende Kartoffeln
- 1/8 l Sahne
- 50 g Butter
- 2 Kaffeebohnen
- Salz und Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

- Je 1/8 l Rotwein und Portwein
- 1 Schalotte
- 1/4 Rosmarinzwieg
- 1 kleiner Thymianzweig
- 1/4 l brauner Soßenfond
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Johannisbeergelee

Zubereitung:

- In einem Topf die in kleine Würfel geschnittenen Schalotten in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, Rot- und Portwein aufgießen, Thymian, Rosmarin dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen;
- Durch ein Sieb geben und mit dem braunen Soßenfond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen, Johannisbeergelee dazugeben, etwas köcheln lassen und mit der kalten Butter zu einer sämigen Soße aufschlagen;
- Inzwischen die Sellerieknolle und Kartoffeln würfeln, mit etwas Wasser, den Kaffeebohnen und Salz weich kochen. (Die Kaffeebohne hebt den Geschmack des Selleries hervor.) Kaffeebohnen entfernen, die Zubereitung durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der Sahne und der Butter zu einem cremigen Püree verrühren;
- Die Tournedos von beiden Seiten scharf anbraten, salzen, pfeffern und im Ofen bei 120° je nach Garstufe 8-10 Minuten ziehen lassen. Die Gänseleberscheiben in Mehl wenden und kurz in geklärter Butter braten.
- **Anrichten:**
- Das Tournedos auf dem Selleriepüree anrichten, Gänseleber darauf setzen und mit der Soße überziehen.
- Dazu passen Speckbohnen, karamellierte Möhren und gebratener Chicorée.

Guten Appetit!

In Amels Mitte

Das Restaurant ist im Dorfzentrum von Amel nicht zu verfehlen. Gemeinsam mit Freunden nahmen wir erst einmal am frühen Abend auf der großen Terrasse Platz. Es gibt genügend Parkplätze vor dem Haus oder in nächster Umgebung. Ein herrlicher Spätsommerabend, laue Lüftchen, idyllische Stille, genau das Richtige für einen kühlen, trockenen Weißwein an der frischen Luft. Wir wurden von der freundlichen Kellnerin Isabelle bedient. Zum Aperitif bestellten wir uns einen spanischen weißen Rioja (Aussprache „ri-o-cha“), der perfekt gekühlt an den Tisch kam, mit seiner leichten, etwas herben Note sehr gut zu dem warmen Sommerabend passte (21 Euro). Isabelle ist die Tochter der Chefköchin Gisela, die Schwester des Betreibers. Ein wahres Familienunternehmen also. Die Küche begrüßte uns mit einem Tässchen leckerer Gemüse-Sahne-Suppe und zwei sehr guten, warmen Minikäsekroketten. Diese kleinen kostenlosen Überraschungen gehören mittlerweile in jedem besseren Restaurant dazu.

Dann konnten wir uns in Ruhe der Speisekarte widmen. Bei meiner telefonischen Reservierung hatte ich darum gebeten, einen Tisch im Restaurant „The Symphony“ zu erhalten, da während der Woche in der Regel nur im Bistro

angerichtet wird. Das war aber kein Problem, in Amels Mitte ist man flexibel und geht allem Anschein nach gerne auf die Wünsche der Gäste ein.

Carpaccio und Kabeljaurücken

Die Einrichtung ist sehr modern, wunderbare farbliche Kompositionen mit einem ganz in Weiß gehaltenen Servicebereich, viele Grau- und Rottöne, schickes Mobiliar, große, indirekt angestrahlte Farbposter an den Wänden, unter anderem mit Musikinstrumenten, was wohl einer der Leidenschaften des neuen Besitzers geschuldet ist, denn Horst Mertes ist auch Musiker durch und durch. Im Bistro begrüßte dann noch ein mächtiger Zwölfender von der hinteren Wand, passt irgendwie nicht so recht in diese gestylte Umgebung und wird wohl noch eine Reminiszenz an den früheren Besitzer, einen passionierten Jäger, sein.

Nachdem wir uns für die Gerichte entschieden hatten, gingen wir durch das gut besuchte Bistro hindurch zum Speiseraum „The Symphony“. Braune Tische, rote Lederstühle, grauschwarze Fliesen, dunkle Holzdecke. Zum Einstieg in den gastronomischen Teil des Abends hatte ich mich für das Rindercarpaccio entschieden. Hauchdünne, butzerarte Rindfleischscheiben mit feinem Trüffelöl auf einem breiten, viereckigen Teller, mit viel Pfeffer und Salz aus der Mühle, frischen Rucolablättern, Parmesansplittern und mit einer sehr schönen Variante zu Beginn des Herbs-



Chefköchin Gisela bringt ihre Erfahrung seit dem Start des neuen Restaurants ein.

Fotos: Helmut Thönissen

tes: gebratene Pfifferlinge. Diese Kombination war für mich völlig neu, das kalte Fleisch und die warmen Pilze: ungewohnt, kreativ, lecker. Und kostete gerade mal 14 Euro, ein durchaus korrekter Preis für diese einfallsreiche Vorspeise. Die Portion war reichlich, wir sind ja schließlich in der Eifel, da muss eben auch die Quantität stimmen. Sehr aufmerksam erkundigte sich Isabelle, ob wir mit der Lautstärke der Hintergrundmusik einverstanden seien.

Nicht immer findet man in hiesigen Restaurants Kabeljaurücken auf der Speisekarte. Wenn man am heimischen Herd selbst Kabeljau zubereiten möchte, sollte man sorgfältig auf die Qualität des frischen Fisches achten. Der Begriff „Kabeljaufilet“ ist leicht irreführend, denn man geht eigentlich davon aus, dass

Fischfilets immer ohne die Lästigen, für Kinder und alte Leute gefährlichen Gräten angeboten werden. Doch weit gefehlt! Garantiert völlig grätenfrei ist beim Kabeljau nur der Rücken, das edelste Stück von diesem so beliebten Salzwassersfisch. Und das teuerste! Hier in Amel war die große Portion Kabeljaurücken perfekt gegart: die einzelnen Teile nicht verklebt (wie es leicht bei zu langer Garzeit vorkommen kann), ganz weißes Fleisch, lecker gewürzt und auf einem Bett von dünn geschnittenem Gemüse präsentiert.

Das Gericht wurde vervollständigt mit fünf schönen Salzkartoffeln, Spargelspitzen und Broccolisträufchen. Und, was auf gar keinen Fall bei dieser Fischdelikatesse fehlen darf: eine frisch aufgeschlagene holländische Soße. Dieses

feine Gericht kostete 24 Euro, wurde auf tiefen, heißen, schwarzen Tellern präsentiert. Wenn es bei Ihrem Besuch noch auf der Karte stehen sollte, müssten Sie eigentlich zugreifen. Zu dem Fisch tranken wir einen weiten Weißwein. Wenn man zu viert ist, hat man auch die Gelegenheit, zwei verschiedene Weine zu verkosten. Der aus Südafrika stammende Pear Tree Chenin kostete 24 Euro. Es ist ein Verschnitt der Rebsorten Chenin (80%) und Vignier (20%) aus dem Hause Bellingham, Jahrgang 2014. Er schmeckte uns allen etwas besser als der doch trockene Rioja der Vorspeise. Der südafrikanische Tropfen war eine feine Entdeckung: herzhaft Blume, leichte Milde und guter Abgang. Er passte besonders harmonisch zu dem delikaten Fischgericht.

Die Köchin Gisela

Gisela muss Köchin aus Berufung sein. Schon als Jugendliche habe sie bei Festen für die Familie gekocht und gebacken. Deshalb ist es auch nicht weiter erstaunlich, dass sie schon in jungen Jahren im Hotel-Restaurant Kreuzsch als Küchenhilfe tätig wurde und später auch dort die betriebsinterne Lehre absolvierte. Im zarten Alter von 17 Jahren wurde sie erst im Altenheim von Weimes angestellt, hat bei der sogenannten Küchenchwester gelernt und gearbeitet und wurde nach deren Tod selbst zur Chefköchin. Die Zeit als Köchin im Hotel-Restaurant Kreuzsch hat sie sehr viel weitergebracht. Später war sie in der St. Vith Metzgerei Peters acht Jahre lang für die Fertiggerichte und den Traiteur-Service zuständig. Als sie eigentlich etwas kürzer treten wollte und sich nach freien Wochenenden sehnte, sprach ihr Bruder Horst sie an und stellte ihr sein Projekt Amel Mitte vor. Sie habe nicht lange gezögert, keine weiteren Ge-

den. Ach ja, der Räuberteller! Der kostet genau 0,00 Euro! Aber warum nur? Fazit: gänzlich renoviertes Hotel-Restaurant mit Bistro, Saal und großer Terrasse im Dorfzentrum von Amel, modernes, gestyltes Design, sehr freundliche Bedienung, schöne Weinkarte mit zivilen Preisen, moderne kreative Küche mit belgisch-französischen Wurzeln, perfekte Präsentation der Gerichte, mittlere Preisklasse, angenehmes Preis-Leistungsverhältnis.

IM PORTRÄT

Restaurant „Amel Mitte“

- **Inhaber:** Horst Mertes
- **Wöchentlicher Ruhetag:** Montag, Dienstag, Mittwoch
- **Jahresurlaub:** um Karneval und zwei Wochen im Juli
- **Anzahl Gedecke:** Bistro 50, Restaurant 20 bzw. 40, Saal 100, Terrasse 50
- **Monatsmenu zu 33 €:** Cappuccino mit Lauch und Pfifferlingen, Poulardenbrüsten, Crème brûlée
- **Vorspeise inkl. Suppen und Salate** (zwischen 6,50 und 19 €): zwei Suppen, Carpaccio vom Rind, Preiselbeerpastete, Käsekroketten, Scampi, fünf verschiedene Salate
- **Hauptgang** (zwischen 11,50 und 32 €): Tournedos, Rindersteak, Pou-

- lardenbrüsten, Back Ribs, Wiener Schnitzel, Kabeljaurücken, drei verschiedene Hamburger, sechs verschiedene Nudelgerichte, acht verschiedene Pizzen
- **Dessert** (zwischen 6 und 9 €): Dame blanche, Café gourmand, Crème brûlée, verschiedene Pfannkuchen, Käseteller vom Hohen Venn (10 €)
- **Kinderteller** (zwischen 3 und 7,50 €): Baby Burger, Chicken Nuggets, Kidi-Nudeln, Knackwürstchen, Pfannkuchen
- **Weinkarte:** schöne, breit gestreute Auswahl, oft unter 30 €

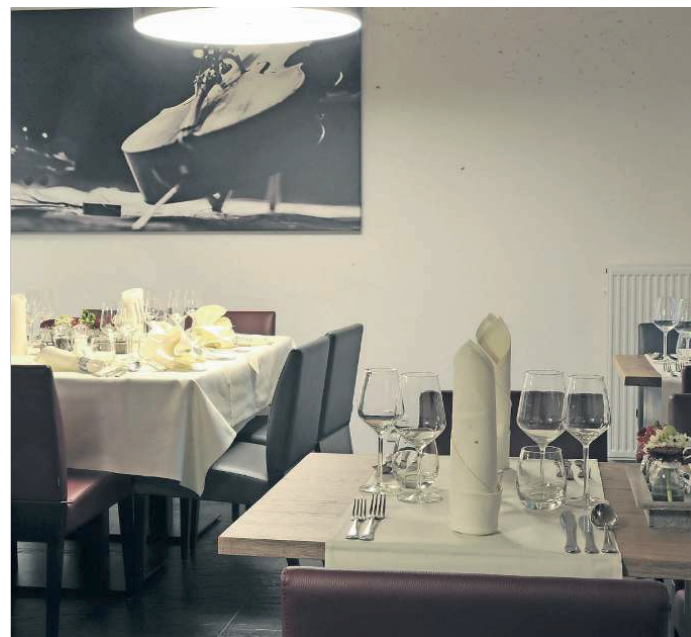
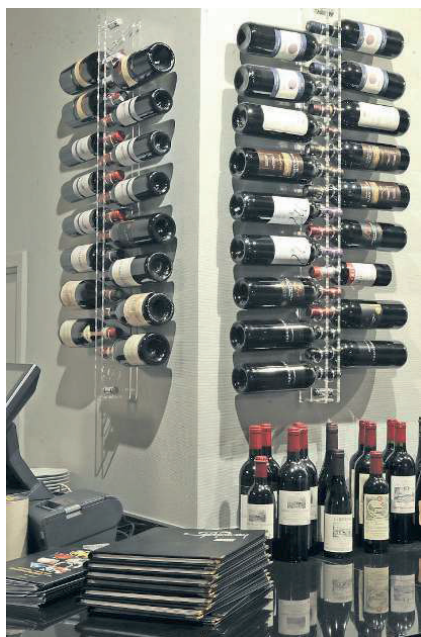
i Restaurant „Amel Mitte“
Auf dem Kamp 1A – 4770 Amel
Tel. 080/34 80 50
Website: www.amelmitte.de
E-Mail: info@amelmitte.de

anken mehr an freie Wochenenden verschwendet und zugesagt.

Sie stand sozusagen an entscheidender Stelle mit am Taubbecken des neuen Unternehmens, wie sie mir telefonisch voller Stolz erklärte. Sie, meine treuen Leserinnen und Leser, können sich selbst von der Qualität der Ameler Kochkunst überzeugen. Bei Ihrem Besuch werden Sie mit einem kostenlosen Digestiv belohnt, wenn Sie mit dem Hinweis auf diese Reportage vorstellig wer-



Beste Aufwertung für Amels Zentrum.



Bei der Innen- und Außengestaltung hat sich Amel Mitte auf höchste Ansprüche eingestellt.