

Am Puls der Hauptstadt

Eröffnung des Restaurants Le Quai Steffen im Hauptbahnhof von Luxemburg-Stadt

Von Jeff Karier

Hell, offen und modern: Das Restaurant Le Quai Steffen wirkt beim Betreten einladend, und ein Blick auf die Speisekarte verrät, dass hier jeder etwas für sich findet. Gestern fand die offizielle Eröffnung statt.

Gekommen waren neben Vertretern der Presse unter anderem Lex Delles, Minister für Tourismus und Mittelstand sowie Hauptstadtbürgermeisterin Lydie Polfer, die sich beide von dem gelungenen Restaurant und dem Unternehmertum der Groupe Steffen beeindruckt zeigten.

Rund zweieinhalb Jahre dauerten die Umbauarbeiten im Hauptbahnhof, bis endlich die ersten Gäste im neuen Restaurant Le Quai Steffen Platz nehmen konnten. Früher befand sich hier das Buffet de la Gare. Die CFL, denen der Bahnhof und somit die Räumlichkeiten gehören, wollten jedoch ein neues Konzept haben, das eine höhere Qualität bietet. Die Groupe Steffen erhielt 2017 mit einem entsprechenden Konzept den Zuschlag und machte sich an die Arbeit.

Standort mit großem Potenzial

Wie Tom Steffen, der gemeinsam mit seinem Vater Frank das Familienunternehmen führt, erklärt, soll das Restaurant nicht nur etwas für die täglich fast 70 000 Reisenden bieten. Auch soll es beispielsweise die Personen, die in den umliegenden Stadtvierteln leben und arbeiten, ansprechen. „Jeder soll von morgens bis abends durchge-



Tom Steffen, gemeinsam mit seinem Vater Frank Steffen, der das Familienunternehmen 1989 gegründet hat und bis heute führt.



Das Restaurant ist täglich von 6.30 bis 23 Uhr geöffnet und bietet Platz für 140 Personen sowie eine Bar.

hend ein passendes kulinarisches Angebot vorfinden“, erklärt er weiter. Denn geöffnet ist das Restaurant von 6.30 bis 23 Uhr, und zwar die ganze Woche durchgehend.

Gastronomisch bedeutet das, dass man hier zwar für eine Brasserie typische Gerichte findet, jedoch „sind diese etwas inspiriert. Außerdem stellen wir die Zutaten wie frisches

und saisonales Gemüse in den Mittelpunkt.“ In Kombination mit dem Takeaway – täglich von 5 bis 22 Uhr – der Teil des Gesamtkonzepts des Restaurants ist, ergibt sich ein breites und rundes Angebot.

Denn im Takeaway bekommt man unter anderem frisch belegte Brötchen, etwa mit Schinken aus eigener Produktion, sowie Gebäck und



Zur Eröffnung zeigte das Team des Restaurants die gastronomische Philosophie des Hauses. Fotos: Caroline Martin

weitere Produkte zum Mitnehmen. Zu Letzteren gehören jene der Produktreihe L'Atelier Steffen, die seit letztem Jahr erhältlich sind. Wie Steffen erklärt, wolle man damit jenen Kunden entgegenkommen, die wenig Zeit zum Kochen, aber dennoch Lust auf leckere und hochwertige Gerichte haben. Zu den Produkten, die unter dem Namen

L'Atelier Steffen verkauft werden, gehören Fleisch- und Nudelgerichte, Beilagen, Salate, Suppen, Desserts, Gebäck, Gewürze und noch einiges mehr. Erhältlich sind diese im Takeaway des Restaurants Le Quai Steffen, in den fünf Metzgereien von Maison Steffen sowie in der Aral-Tankstelle Steinfurt.

Mehr unter www.steffen.lu

Rezept zum Saisonwechsel

Sellerie-Parmesan-Schnitzel mit Kräuterdip und Salat

Mit einer Panade aus Semmelbrösel und Parmesankäse erhält das Sellerieschnitzel eine schöne knusprige, goldgelbe Kruste. Dazu gibt es einen leichte Kräuterdip.

Zutaten für ca. vier bis sechs Portionen:

Für die Sellerie-Parmesan-Schnitzel: 1 Knollensellerie, ca. 50 g Parmesan, 1 altes Brötchen, ca. 5 EL Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, ca. 5 EL Pflanzenöl zum Anbraten

Für den Kräuterdip: 200 g Saure Sahne, 200 g Frischkäse, 2 Handvoll Basilikumblätter, 2 Handvoll glatte Petersilie, 3 Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

■ Kräuterdip:

1. 200 g Saure Sahne und 200 g Frischkäse vermengen und glatt rühren.

2. Basilikum und Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter, je 2 Handvoll, fein hacken.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen, die Wurzel und das dunkle Grün wegschneiden und die Frühlingszwiebeln fein hacken.

4. Die Kräuter und die Frühlingszwiebeln zu der Creme geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

■ Sellerie-Parmesan-Schnitzel:

1. Die Sellerieknolle gegebenenfalls säubern und die Schale wegschneiden, dann die Sellerieknolle abwaschen und trocknen.

2. Mit einem scharfen, großen Messer die Sellerieknolle vorsichtig in etwa fingerdicke Scheiben schneiden.

3. Die Selleriescheiben in einem Topf mit Wasser etwa 5-7 Minuten kochen bis sie bissfest sind. Aus dem Wasser nehmen, kalt abspülen und trocken tupfen.

4. Das Ei verquirlen und in einen tiefen Teller geben.

5. Zum Garnieren vom Parmesankäse etwa 1 Handvoll in

großen Spänen abreiben und beiseite stellen. Den Rest des Parmesans fein reiben, ebenso wie das Brötchen.

6. Jeweils ca. 6 EL Semmelbrösel und 6 EL fein geraspelten Parmesan vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und auf einen flachen Teller verteilen.

7. Ca. 5 EL Mehl ebenfalls auf einen flachen Teller verteilen.

8. Etwa 5 EL Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen.

9. Ein Sellerieschnitzel nach dem anderen erst mit etwas Mehl bestäuben, dann durch das verquirlte Ei ziehen und dann in die Parmesan-Semmelbrösel-Mischung geben und gut festdrücken, so dass eine kompakte Panade entsteht.

10. Die Sellerieschnitzel dann nacheinander in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun anbraten.

dpa



Die Sellerieschnitzel werden in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun angebraten. So entsteht eine schöne Parmesan-Semmelbrösel-Kruste.

Foto: Julia Uehren/www.loeffelgenuss.de/dpa-tmn