



Cuisine Philipp

Saargemünder Straße 104
66119 Saarbrücken

Telefon 06 81 / 9 70 34 33

www.cuisine-philipp.de

Patricia Kaas lobte die innovative kreative Küche von Ellen Philipp, Saarbrücker Geschäftsleute und private Kunden tun es ihr gleich. Die charmante und quirlige Köchin aus Leidenschaft hat offensichtlich das richtige Gespür für Gaumenfreuden. Diese Bestätigung erhält sie immer wieder durch ihren Catering-Service und ihr 2007 eröffnetes Feinschmeckerrestaurant „Cuisine Philipp“. Gute Freunde, die die Künste der ursprünglichen Hobbyköchin seit vielen Jahren schätzen, ermunterten Ellen Philipp, dieses Talent beruflich zu nutzen. Mit dem Catering-Service wagte sie den ersten Schritt und beim Internationalen Gourmetmarkt St. Arnual kam ihre selbst gefertigte Feinkost so gut an, dass die exklusiven Leckereien schon nach wenigen Stunden ausverkauft waren.

Doch zurück zu ihrem, im doppelten Wort-sinn geschmackvollen Restaurant „Cuisine Philipp“, das an traditionsreicher Stelle moderne Gastlichkeit bietet. Hinter der prächtigen Fassade des 1897 erbauten Hauses Saargemünder- / Ecke Feldstraße wurde die Geselligkeit schon großgeschrieben, als hier noch eine der ältesten Saarbrücker Gaststätten „Die Glocke“ war. Mit neuen Ideen und geschickter Gestaltung verwandelten sich die Cuisine-Räumlichkeiten in eine helle freundliche Genussoase. Der minimalistische Stil, durch warme Farben und Bilder aufgelockert, kontrastiert zu dem alten Gebäude und ergibt eine attraktive Kombination. So eigenwillig wie das Ambiente sind auch die exzellenten Speisen, die Ellen Philipp mit Raffinesse versieht. Die regionalen und

internationalen Gerichte werden ausschließlich frisch zubereitet und orientieren sich stets an der Saison. Bevorzugt kreiert sie mediterrane und asiatisch-orientalische Zubereitungen, serviert aber ebenso bodenständige Spezialitäten mit Pfiff. Vorzüglich sind ihr Pot au feu de la mer oder Ente in Granatapfel-Walnuss-Soße. Ein Gaumenschmaus sind auch glasierte Lammkeule oder mariniertes Gemüse. Die gut sortierten Weine aus den besten saarländischen, Pfälzer-, Nahe- oder französischen Regionen runden das kulinarische Vergnügen ab.

Die freundlich legere Art der „Meisterköchin“ und ihres Teams ist ausgesprochen angenehm. Wenn es die Zeit zulässt, werden gern auch einmal Tipps für den häuslichen Herd gegeben. So manche Spezialität kann man gleich mitnehmen. Im Feinschmeckerregal des „Cuisine Philipp“ findet man zahlreiche haus eigene Produkte, wie Chutneys, Pestos, Sugos oder Gelees und erlesene Öle, Balsamico, Senf oder Kaffee hochwertiger Hersteller zum Mitnehmen.

Die vielseitige Crew des Partyservices kommt zu Familienfeiern oder betrieblichen Anlässen und liefert alles rund um den



Tisch. Bodenständige Speisen sind ebenso möglich wie exotische Zubereitungen und exquisite Gourmetbüfets. Die Vielseitigkeit überzeugt und ist garantiert alles andere als gewöhnlich.

Pot au feu de la mer

Zutaten

- je 150 g mundgerechte Filetstücke von Wolfsbarsch, Rotbarbe, Seezunge
- 4 rohe Scampi, mit Schale
- Möhren
- Lauch
- Staudensellerie
- 11a Kartoffeln (Vitelottes Noir), Menge nach Wahl
- 1 l Fischfond
- 4-5 Safranfäden
- etwas gemahlener Ingwer

Zubereitung

Das Gemüse blanchieren, die Kartoffeln mit Schale kochen. Fischfond mit Gewürzen aufkochen, dann das Gemüse zugeben. Den Fisch und die Scampi etwa 5 Minuten auf kleiner Hitze darin ziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben zugeben. Nach Belieben noch einige Muscheln zugeben. Zum Schluss mit Petersilie garnieren.

