

Gradmesser für Garzeiten und Zutaten ist oft der Geschmack

Kulinarisches aus der Kochschule: Probieren ist extra erwünscht

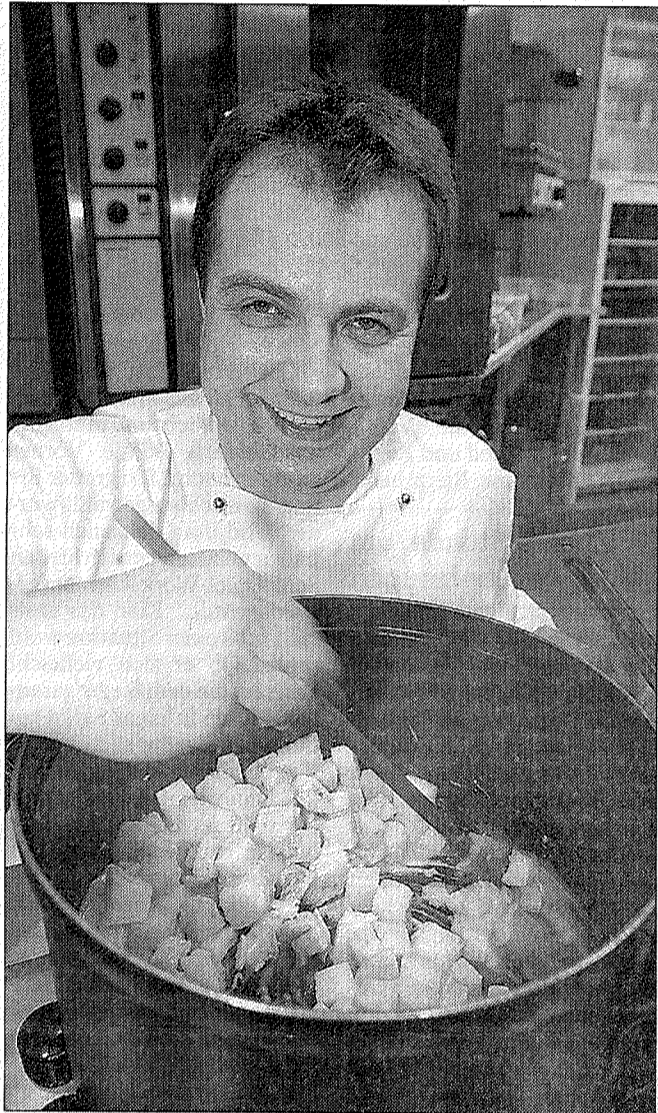
Eine Spur aufwändig, aber nicht zu kompliziert, soll das WAZ-Weihnachtsmenü ausfallen. Vorbereitung hilft dabei über mögliche Hürden - und durchaus der eigene Geschmack.

Für Peter Henzek gilt generell beim Kochen: Zeit nehmen („Hopplahopp geht nichts“) und nicht sklavisch an den Vorgaben des Rezeptes festhalten. „Wenn da Kümmel als Gewürz drinsteht und ich den gar nicht mag, überlege ich eben: was könnte noch zu dem Gericht passen.“

WAZ-Serie

Das Fest-Menü von Peter Henzek

Ähnlich schwer tut sich der Koch, Zutaten aufs Gramm zu definieren, die Kochzeiten auf die Minute festzulegen. „Das ist ja oft Geschmackssache, wie dick ich eine Suppe mag, ob ich an eine Sauce nur einen Spritzer oder den Saft einer halben Zitrone tue.“ Bei Garzeiten hilft dann simples Probieren. Oder beispielsweise auch ein dezenter Probe-Schnitt in den Braten. In seinen Topfgucker-Kursen meidet Henzek daher geschmackliche Extreme und ermuntert die Kochschüler zum Ausprobieren, Tüfteln, selber Kreieren - auf dass sich Geschmack und Erfahrung entfalten. jös



Von der Knolle zum Würfel zur Suppe: Sellerie verarbeitet Peter Henzek für den zweiten Gang. WAZ-Bilder: Andreas Köhring

DAS REZEPT: SELLERIECREMESUPPE MIT HERZCROUTINIS

Die Knolle kommt üblicherweise eher als fest gefügtes Beiwerk für Lauch und Möhrchen in den Suppentopf. Solo macht Sellerie seltener Karriere. Peter Henzek hat die Wurzel für Weihnachten aufbereitet. Sein Rezept für:

Selleriecremesuppe mit Herzcroutinis. Für vier Personen

Die Suppe: 500 gr geschälter Sellerie, 1/2 Flasche trockener Weißwein, 1 Liter Milch, 1 Becher Sahne (225 ml), 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Die Dekoration: Toastbrot-Scheiben, 3 EL Rote-Beete-Saft, 2 TL Sahne, Butter

Der gewürfelte Sellerie wird in reichlich Butter „blond“ angeschwitzt und mit dem Wein (z.B. Riesling) abgelöscht. Flüssigkeit auf ein Viertel einkochen, mit Milch und Sahne auffüllen, köcheln lassen bis die Selleriestücke gar sind. Mit

Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Rund 15 Minuten Kochzeit. Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Förmchen Ornamente (z.B. Herzen) aus den Toastscheiben ausstechen. Brot leicht buttern, in der Pfanne rösten und mit den Herzchen die Suppe garnieren. Rote-Beete-Saft und Sahne verquirlen und erwärmen, leicht schaumig schlagen und mit dem Löffel auf der weißen Cremesuppe verteilen - so las-

sen sich im Teller (Foto) farbliche Akzente setzen.

Tipp: Auch die Suppe lässt sich bequem am Tag vor dem Festessen kochen. Ist sie zu dick, mit Milch oder Sahne „verlängern“. Vor dem Anrichten nochmals durchmischen. So wird schön schaumig. Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Nächster Gang: Rinderfilet mit Schalotten-Kräuter-Füllung im Blätterteigmantel auf getrüffeltem Spitzkohl.

