

★ Weihnachts-Tips ★ Weihnachts-Tips ★

Heiligabend – nicht nur Tag der Bescherung, sondern auch des opulenten Festmenüs. Und das heißt oft: Streß für die Hausfrau oder heute auch manchmal, den Hausmann. Damit die Überlegungen für die kulinarischen Genüsse zur Weihnachtszeit nicht allzu mühsam werden, hat die NRZ mit Mülheimer Köchen gesprochen und sie um einen Tip für das Weihnachtsmahl gebeten. Lesen Sie heute, was Peter Henzek vom Restaurant „Alt Saarn“, Düsseldorfer Straße 9, empfiehlt.



Regional und saisonal soll die weihnachtliche Küche sein: Peter Henzek empfiehlt Hechtklößchen mit Rote-Beete-Soße.
NRZ-Foto: Erich Dorau

Hechtklößchen mit Rote Beete à la Henzek

Koch hat Saarner Fachwerkhaus umgebaut

„Das Lokal ist eigentlich unser ausgelagertes Wohnzimmer. Wir betrachten die Gäste wie unsere Freunde“, erzählt Peter Henzek vom Restaurant „Alt Saarn“. Seit fünf Wochen erst residiert er in dem schmucken „Hexenhäuschen“ an der Düsseldorfer Straße. Seine Devise: Locker bleiben. Und das gilt für Personal und Gäste gleichermaßen.

„Mir ist eigentlich egal, ob der Wein von rechts, links, oben oder unten serviert wird. Die Hauptsache der Service ist fachkundig, zwanglos und freundlich und das Essen schmeckt“, meint der Koch. Steifes Getue ist ihm zuwider. In den ersten Häusern wurde er ausgebildet, aber den Begriff „feine Küche“ mag er nicht. „Ich habe bei Wodarz und Co ganz einfach nur kochen gelernt“, meint der 30jährige. „Daß man frische und natürliche Produkte verwendet und auch ein wenig Ehrfurcht vor den Rohmaterialien hat, die man verwendet, sollte eigentlich selbstverständlich sein.“

Frische Produkte

Nicht selbstverständlich sind aber die „Blaue Kartoffelsuppe“ und die „Weiße Tomatensuppe“, die er auf den Tisch bringt. Das Geheimnis, wie er rote Tomaten weiß werden läßt, will er natürlich nicht verraten. Nicht nur die Küchen von Schloß Hugenpoet in Essen, der „Traube“ in Grevenbroich und der „Ente“ in Wiesbaden kennt er aus eigener Anschauung, spricht Lehrzeit. Auch eineinhalb Jahre Schiffsferfahrung bringt er mit nach Mülheim. Als Koch auf dem Segelschiff „Seacloud“ hat er fast die ganze Welt umfahren. „Ägäis, Karibik, Panama-Kanal, Tahiti, Australien. Das war einmalig“, schwärmt der 30jährige. Durch Zufall wurde ihm schließlich das Fachwerkhaus in Saarn angeboten. In sechs Wochen bauten Henzek, seine Lebensgefährtin Gabi Sonntag, die für den Service zuständig ist, und einige Freunde das alte

Häuschen um und richteten es nach ihrem Geschmack ein.

Nichts Exotisches aus fernen Seemannstagen, sondern ein Gericht aus heimischen Gefilden empfiehlt er für das Weihnachtsmahl, nämlich: Hechtklößchen auf Rote-Beete-Soße mit Reis und Spinat.

Das Rezept (für zwei bis drei Personen):

- 250 Gramm gut gekühltes Hechtfilet (oder auch Zanderfilet) durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Danach im Mixer pürieren. Einen viertel Liter eiskalte Sahne langsam dazu in den Mixer laufen lassen (so wie Öl bei einer Mayonnaise). Mit Salz, frisch gemahltem weißen Pfeffer und etwas Muskatblüte würzen. Zugedeckt gut durchkühlen lassen. Anschließend mit einem Eßlöffel acht Klößchen abstechen und in siedendem Salzwasser circa zehn Minuten vorsichtig garen.

- Für die Soße die rote Beete kochen. Mit 100 Milliliter Fischfond und 100 Milliliter Sahne mixen (am besten in der Küchmaschine) und durch ein Sieb geben. Danach abschmecken und einmal aufkochen.

- Als Beilagen serviert man Reis und Spinat.

- Als Getränk zu den Hechtklößchen empfiehlt Peter Henzek einen trockenen Riesling.

- Als Vorspeise paßt eine Kartoffelsuppe. „Am besten eine blaue“, meint Henzek, „aber dafür braucht man spezielle Kartoffeln, blaue nämlich. Eine spezielle Züchtung.“

- Zum Nachtisch kann man eine Apfelterrine mit Preiselbeersauce reichen.

Jacqueline Siepmann