

BACK TO THE ROOTS

- Kulinarische Impressionen im Herbst -

Es gibt Köche, die mit nie dagewesenen kulinarischen Eigenkreationen glänzen und andere, die längst vergessene Rezepturen aus Großmutterns Zeiten wieder neu aufleben lassen. Peter Henzek vom gleichnamigen Restaurant in Mülheim-Saarn präsentierte einem kleinen Kreis geladener Gäste ein Herbstmenü, das unter dem Motto „Zurück zu den Wurzeln“ stand und Bewährtes und Unbekanntes zu einem kulinarischen Glanzlicht der besonderen Art vereinbarte.

Tatkräftig unterstützt wurde er dabei in seiner Kreativität von Frank Scholten vom Fruchthandel PATISSON, der sich mit seiner außergewöhnlichen Produktvielfalt aus aller Welt auf dem Duisburger Großmarkt und in der gehobenen Gastronomie zwischen Ruhrgebiet und Niederrhein profiliert hat.

Die Basis des abendlichen Speiseplans setzte sich überwiegend zusammen aus längst vergessenen Wurzelgemüsen, die zu Großmutterns Zeiten noch an der Tagesordnung waren, heute jedoch in kaum einem Rezeptbuch mehr zu finden sind. Peter Henzek und Frank Scholten wurden schließlich in alten polnischen Kochbüchern fündig und ließen sich die entsprechenden Rezepturen von anno dazumal ins Deutsche übersetzen. Mit dieser Grundlage und ihrer außergewöhnlichen Kreativität brachten sie auf diese Weise nostalgische Klassiker wie z. B. den Topinambur, die Mairübe, Pastinaken, Knollenkabel und viele andere Wurzelgemüse und Rübensorten zu neuen kulinarischen Ehren.

Den Auftakt des abendlichen Wurzelmenüs bildete ein Schaumbrot von der Petersilienwurzel mit schwarzen Rettichnudeln, gefolgt

von einem klaren Stechrübeneintopf mit Bergmannsaustern, der alle Vorurteile über Rüben Gemüse vergessen ließ.

Die pochierten Hechtklößchen auf roten Randen zergingen auf der Zunge und bildeten den idealen Übergang zum gebratenen Zander mit Chips vom Topinambur und Meerrettichrahm.

Als Hauptgericht folgte ein Hirschlebersteak auf Schwarzwurzelgemüse mit sautiertem Knollenzist. Aus den kurzen Erläuterungen zwischen den einzelnen Gängen erfuhren die Gäste Wissenswertes und Interessantes über Geschichte und Herkunft der einzelnen Wurzelgemüse vom Gemüseexperten Frank Scholten.

Doch was wäre das schönste Essen, wenn es nicht von dem ein oder anderen edlen Tropfen abgerundet würde. So hinterließen auch

die Weine des Abends einen bleibenden Eindruck, dafür sorgten die Weinexperten Stefan Marxen von Vini d'Italia mit ausgewählten Weinen aus berühmten italienischen Anbaugebieten wie der Toskana, Lombardei und dem Friaul sowie Tony van den Broeke aus Düsseldorf. Sein Spezialgebiet sind - wie schon sein Firmenname verrät - französische Edelweine, von denen er einige eindrucksvolle Kostproben mitgebracht hatte. Kein Wunder, daß die Gäste in Henzek's Restaurant um Mitternacht noch beieinander saßen und über Gott und die Welt, aber auch über Weine und Wurzelgemüse philosophierten...

Gisela Wallitzek



Peter Henzek und sein Team