

Henzeks Topfgucker meistern sogar die Königin der Desserts

Kurs-Runde köchelt im Saarner Restaurant

„In fünf Minuten gibt's Essen“, ruft Küchenchef Peter Henzek. Und neun „Topfgucker“ entledigen sich ihrer - einst - weißen Schürzen, eilen an den gedeckten Tisch. In „Henzek's Restaurant“. Doch diesmal lassen sich die Gäste nicht bedienen. Sie haben selbst gekocht.

Gebratenes Tatar (später mehr) von Edelfischen auf Salat von weißen und blauen (später auch mehr) Kartoffeln; anschließend Brust vom Perlhuhn im Blätterteigkissen gefüllt mit Baumpilzen und Winterspargel. Als Dessert Quarksoufflé auf Grand-Marnier-Orangensalat. Das liest sich lecker und vorweg - war's auch. Drei Stunden Topfgeschepper und Küchenlatein liegen hinter der munteren Kochtruppe, die in Henzek's Restaurant einen Kochschulabend absolvierte.

Aus dem Münsterland gar haben Dorothee Lindenau und Nachbarin Karin den Weg ins Saarner Restaurant gefunden. Ihr Mann hatte ihr den Kochabend bei Henzek's geschenkt. Es gibt weitere Geburtstagskinder. Wie Thomas Bieler, der sich immer gräme, dass seine Steaks „außen schwarz und innen hart“ waren. Jetzt weiß er's

besser: „Rechts, links anbraten, dann in den Ofen“, rät ihm Peter Henzek. Einer von vielen Tipps an dem Abend. Thomas notiert sie alle.

Stunden am Kochtopf schweißen zusammen. Zwischen Zwiebelhacken und Fischfiletieren wird aus dem Sie beim gemeinsamen Zupfen der Rote Beete-Sprosslinge („dass es sowas gibt“) schnell das Du. Hobbyköche unter sich.

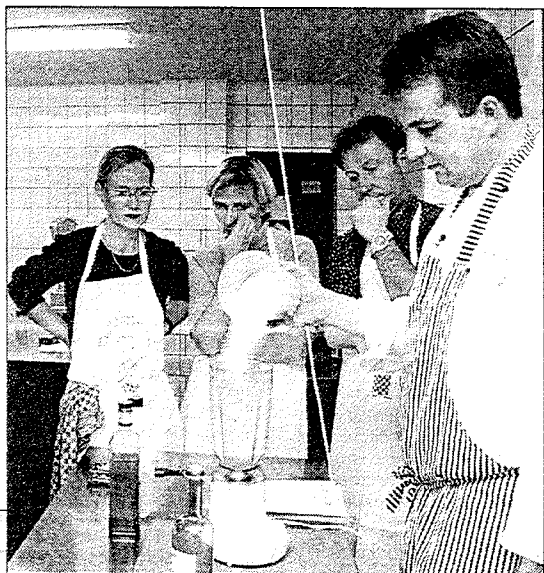
Für sie schließen Peter Henzek und seine Frau Gabriele Sonntag regelmäßig die Restau-

ranttür und machen Gäste zu Guckern, lassen sie in ihrer Küche ein dreigängiges Menü zaubern. Und der Patron lässt sie wirklich, hilft hier, erklärt dort. Nicht schulmeisterlich, sondern leicht und locker wie das Soufflé, die „Königin der Desserts“ - bis dahin ist es aber noch Stunden hin.

Der Begrüßungssekt ist kaum verperlt, da fliegen schon die Messer: durch Lachsforelle, Zander, Dorade und Steinbutt. Filetieren fürs Tatar. Zack, der Schnitt an der Mittelgräte und



Bon appetit: Die Koch-Schüler Hartmut Reich, Andrea Zander, WAZ-Redakteur Oliver Schmeer, Dorothee Lindenau, Rolf Plake, Marion Franke, Birgit Farsen-Reich, Karin Schröder und Thomas Bieler prostern dem Küchenchef zu. waz-Bilder: Angelika Barth



klauern. Das Pellen wird dabei zur Fachsimpelei. Abschrecken oder nicht? „Kurz in die Mikrowelle“, rät Henzek. Muss aber nicht. Thomas notiert's.

Laut wird's beim Mixer, der die Vinaigrette für den Kartoffelsalat rührt. Ein Teil Essig, drei Teile Öl. Wer hat das nicht schon einmal verwechselt? Und das Ei verbindet die zwei. „Das Ei ist der Emulgator“, erklärt Henzek - Waren- und Rohstoffkunde: Wer kochen will, muss auch verstehen, meint der 37-Jährige, der im Schloss Hugenpoet Kochen gelernt hat und nach Wanderjahren seit sieben Jahren im Fachwerkhaus an der Düsseldorfer Straße in der Küche steht.

Solange nichts anbrennt,

Saucen und Butterschmalz.

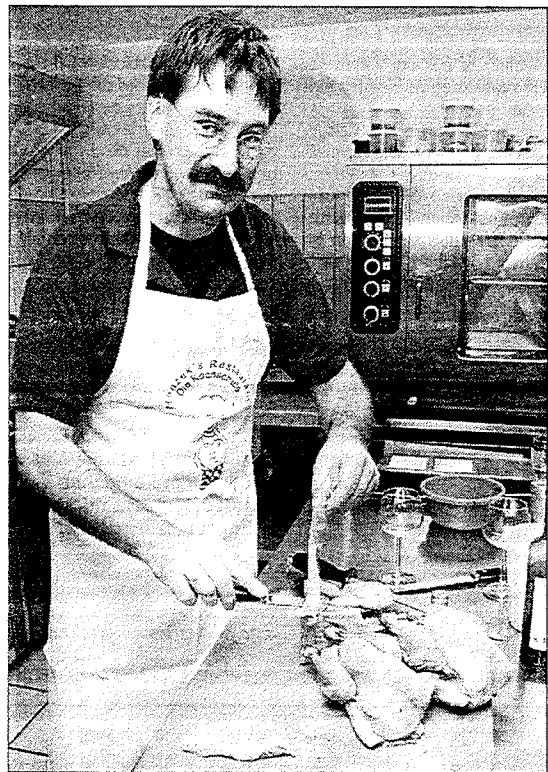
Genug geplaudert. Der Hauptgang. Die Küche ruft. Die Herren schälen die Perlhuhnbrüstchen aus den Knochen. Flink wandern die Messer über Baumpilze, die Zwiebeln (Tipp: „Zick-Zack-Zyliss, Hacker aller Art, machen die Zwiebeln bitter“), die Schwarzwurzeln (Warenkunde: „Auch Bergmannsspargel genannt“). Auch

der mit Kochlöffel und Kuli jonglierende WAZ-Gast gibt einen Koch-Kalauer zum Besten („Ich kannte mal einen, der hat beim Spargelschälen auch die usseligen Köpfe abgeschnitten“).

Henzek lässt die Truppe auf kleiner Flamme weiter kochen. Schaut hier, erklärt dort, lobt teifonbeschichtetes, wiederverwendbares Backpapier. Tho-

mas notiert's und Birgit Zander - auch Geburtstagsköchin“ - ergängt: „Die können auch in die Spülmaschine“. Apropos: Die Küche ist kein Schlachtfeld. Picobello geradezu, auch wenn beim Soufflé ein Ei mal auf den Boden fliegt.

Tja, das Soufflé. Wem bescherte es nicht Waterloos und Herd-Horror? Bei Henzek gelingt's den Topfguckern. Lag's wieder an seinen wie Puderzucker (Henzek ist auch gelernter Konditor) eingestreuten Tipps? Ein bisschen Zitrone in den Eischnee etwa. Nein, Henzek fühlt sich nicht als Verräter, wie der Zauberer, der seine Tricks ausplaudert: Kochen ist für alle da. Übrigens nur nebenbei: Sahnesteif macht den Orangen-



Gut gemacht: Rolf Plake schneidet zielstrebig die Brüstchen aus den frischen Perlhühnern.

Blaue Kartoffeln zum Fisch-Tatar

lässt der Profikoch seine Schützlinge in seinem Reich wirken und werken. Die sind keine Anfänger. Die essen gern lecker, aber kochen mindestens genauso gern. Nicht immer so fein wie bei Henzek. „Meist deftig-bürgerlich“, erzählt Thomas. „Und oft, was die Kinder halt so gerne essen“, schmunzelt Birgit Farsen-Reich. Variationen zwischen Nudeln, Nudeln oder Nudeln, wer kennt das nicht? Reichs haben zwei Wochen Fast food beim USA-Urlaub mit den Kindern hinter sich. Da lockt die feine Küchenman kommt halt ins Gespräch, über Privates, über die Kochgewohnheiten daheim und fachsimpelt, über das „Pastorenstück“ für den feinen Tafelspitz, über „Bios“ Kochbuch, über

den Kiemen sitzt. „Perfekt“, lobt Henzek Rolf Plake, mit Marion Franke Stammgast bei Henzek's. Sonst lassen sie sich bekochen, diesmal bewirten sie sich selbst. Blüten muss nur der Fisch, nicht der Finger-der Verbandskasten ist freilich griffbereit. Nun gut, das Dorade-Filet ist etwas malträtiert. Aber dafür steht schließlich Tatar auf der Menü-Karte - nicht Filet. Da lässt sich vieles heilen. Ein kluger Kopf, der Koch. Und ein scherzender: „Fisch-Friko oder Tatar“, der Name macht's. Und natürlich der Fisch.

Hit der Vorspeise ist die blaue Kartoffel. Aus Neugier- und aus aufkeimendem Hunger („Ich hab aufs Mittagessen verzichtet“, gesteht Marion) - werden die Topfgucker zu Kartoffel-

Fachsimpelei beim Zwiebelhacken

saft fürs Kompott klasse sämig. Jetzt aber die Dessert-Teller dekoriert. Das Auge isst schließlich auch mit. Und noch mal einen Blick hinter die Küchen-Kulisse: Man lege eine Gabel auf den Teller, pudere Kakao darüber und drumherum und hebe die Gabel in Mikado-Technik vorsichtig hoch, fertig ist der Zinken-Abdruck.

Ach ja, diniert wurde natürlich auch. Ein Prost auf den Koch und seine gelehrigen Schüler. Das Tatar ist superb, das Perlhuhnbrüstchen zart wie Schmelz, das Soufflé erweist sich in der Tat als wahre Königin - und ist zudem mit Tonkabohnen leicht aphrodisiert. Liebe geht halt auch durch den Magen. Bon appetit.

Oliver Schmeer

