

Gute Küche ist auch ein Fall für die Optik

Von Tellern, Eiern und feinem Wein

Letzte Runde in der Kochschule: Der Nachtisch steht auf dem Rezept. „Würzig sollte er sein und einen süßen Touch haben, aber nicht zu süß sein.“ Das gilt für Peter Henzek nicht nur zur Weihnachtszeit.

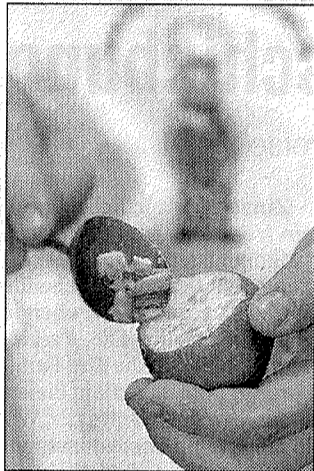
Henzek ist „Teller-Freak“. Seine Schränke füllen die unterschiedlichsten Modelle. Da ist für jeden Gang was dabei, damit der Keramik-Blümchenteller nicht den Appetit und den Anblick trübt - was zugegeben in der Heim-Praxis

selten der Fall ist. Gilt doch zunehmend: Wer fein kochen will, tischt meist auch fein auf.

Die größten Hürden für das Finale sieht Henzek in der pfleglichen Behandlung von Eiwaren. Sachte erwärmen ist wichtig: „Ohne dass es gerinnt. Sonst hat man ja Rührer im Topf.“ An Kalorien ist bei der Sahne kaum zu sparen. Schlag-Sahne muss es sein, mit 30 % Fettanteil. Nur die, sagt der Koch, lasse sich optimal aufschlagen. Generell rät er: „Die

WAZ-Serie

Das Festmenü von Peter Henzek



Mit Marzipan und Mandelblättchen werden die Äpfel gefüllt.

Sahne erst ganz zum Schluss unterheben. Das ist die Faustregel für jedes Rezept.“

In der Kochschule übernimmt Henzeks Frau Gabi Sonntag den Weinseminar-Part. Die Restaurantfachfrau und Spezialistin für gehobene Tropfen empfiehlt für das WAZ-Menü vorneweg Chardonnay oder Riesling. Kräftigeres kommt danach ins Glas: Ein Spätburgunder oder ein Cabernet-Sauvignon. **jös**

■ Alle Rezepte im Internet unter: www.waz.de; Aus den Städten: Mülheim/Extra

DAS REZEPT FÜR DEN NACHTISCH

Das Finale wird eine - wie sollte es anders sein - süße Verführung mit jahreszeitlicher Note. Peter Henzek rundet das WAZ-Weihnachtsmenü mit einem etwas anderen Bratapfel ab. Sein Rezept für:

Marzipan Backapfel mit Gewürzmousse und Tonkabohnenschaum.
Für vier Personen:

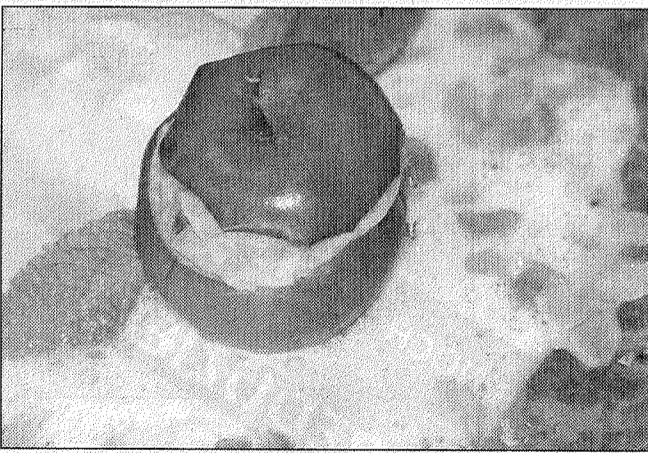
Die Äpfel: Henzek nimmt Sternreinetten, alternativ Cox Orange. Die Äpfel sollten säuerlich und nicht zu groß sein.

ne in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen, dann einrühren. Gewürze untermischen. Gekühlte Sahne steifschlagen und unterheben. Die Mousse kühl stellen.

Milch und Zucker durchschlagen, erhitzen. Geriebene Tonkabohne (gibt es in Apotheken) zufügen. In kalter Milch angerührte Stärke zugeben. Warme Flüssigkeit mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Äpfel bei 150 Grad 20 Minuten im Ofen backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten.



Augenschmaus: Auf dem Spiegel aus Tonkabohnenschaum kommt der Marzipan-Backapfel fein raus. **WAZ-Bilder: Köhring**

Füllung & Co.: 100 gr Marzipan, 1 Tütchen Mandelblättchen, 1 Eiweiß, 1/2 Liter Milch, 1 Tonkabohne, 100 gr Zucker, 30 gr Stärke, 6 Eigelb, 120 gr Puderzucker, 500 ml Schlagsahne, 4 Blatt Gelatine, Gewürze wie Sternanis, Koriander, Nelke, Zimt, Kardamom.

Von den Äpfeln Deckel abschneiden, mit dem Ausstecher Kerngehäuse entfernen und Apfel aushöhlen, Schale mit dem Messer leicht einritzen, Mandelblättchen rösten, die Hälfte mit dem Marzipan und dem Eiweiß (erhöht die Geschmeidigkeit) vermi-

Tipp: Auch die Mousse lässt sich „vorproduzieren“. So kommt man am Festtag in der Küche nicht in Wallung. Mit einem in heißem Wasser erhitzten Esslöffel lassen sich Nocken formen. Die Rezeptmenge reicht für acht bis zehn. Nocken und Apfel auf dem Spiegel aus Tonkabohnenschaum drapieren, rundum die restlichen Mandelblättchen streuen, vielleicht noch mit Pfefferminzblättchen verziern. Ist leicht zu machen und sieht schön aus.

Wer auf der Suche nach Tonkabohnen nicht fündig wird, kann auf Vanilleschoten