

Profikoch Peter Henzek schwört auf Kochen mit Gas. Zuhause ebenso wie beruflich. Erst kürzlich sind vier neue Herde, betrieben mit Erdgas, in seiner "Kochschule Ruhrgebiet" auf dem Dickswall 14 in Betrieb gegangen. Das ist gut überlegt: Gasherde haben viele Vorteile – und medl macht Umstellern die Anschaffung mit einem Zuschuss von 50 Euro schmackhaft.

>> In den Kochkursen, die Peter Henzek mit Gruppen von etwa zehn "Topfguckern" mehrmals wöchentlich durchführt, geht es vor allem um eines: "Gemeinsam Kochen und sich dabei entspannen", beschreibt er seine Philosophie. "Erlaubt ist, was schmeckt", sagt er weiter und spricht von begleitenden – nicht von "passenden" – Weinen zum Menü. Ein Aperitif ist Eingangsgetränk, das Lust aufs Essen macht – kann also durchaus mal auch eine Tasse Kaffee sein.

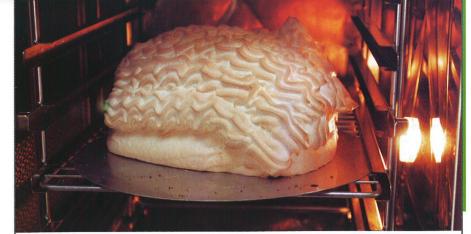
Bei Peter Henzek lernt man natürlich einiges über Materialkunde: "Wichtig sind gute Messer und eine gute Heiztechnik", sagt er und kommt so zurück auf Gasherde. Denn die haben deutliche Vorteile gegenüber elektrischen Modellen: Die Wärme steht sofort und in der gewünschten Intensität zur Verfügung, lässt sich stufenlos regulieren. Gasherde verbrauchen Energie nur dann, wenn sie wirklich gebraucht wird und sind dadurch besonders sparsam und umweltfreundlich. Nach dem Abstellen geben sie keine Restwärme mehr ab. Außerdem kommt man bei den Energiekosten mit Erdgas deutlich preisgünstiger davon als mit Strom.



Beim "Topfgucken" allein bleibt es in seinen thematisch vielfältigen Kursen natürlich nicht. Nach der Begrüßung und der Material- und Lebensmitteleinführung heißt es: Schürze um und los. Gemüse und Salat putzen, schnibbeln, schälen, zerlegen, Fleisch oder Fisch vorbereiten für ihren Einsatz auf der Erdgas-Flamme. Dann ran an Herd & Ofen und als Belohnung: das gemeinsame Verspeisen des Menüs.

Für uns zaubert Peter Henzek diesmal ein Omelette Surprise - übersetzt: ein Überraschungs-Omelette. Eine Kreation, die ihrem Namen gerecht wird. Denn wer mit einer deftigen Eierspeise aus der Pfanne rechnet, liegt falsch. Das köstliche Dessert, das unter einer süßen Baiser- und Biskuitschicht Kirscheis verbirgt, wird beispielsweise auf der "Seacloud" gereicht. Das 1931 erbaute, luxuriös ausgestattete Segelschiff ist wohl der spektakulärste Schauplatz von Peter Henzeks Kochkursen. Im September kreuzte der Mülheimer Koch mit dem stolzen Viermaster vor der Ägäis. Und zauberte hier mit seinen "Topfguckern" das Omelette Surprise.

Informationen, Antragsformulare oder Broschüren zur Förderung von Gasherden gibt es bei medl unter der Telefonnummer 0208 / 4501 - 248. Näheres zu Henzeks "Kochschule Ruhrgebiet" unter www.Kochschule-Ruhrgebiet.de.



Omelette Surprise >> 8 Portionen

2 Biskuitböden von 28 cm Durchmesser, 1 l Kirscheis, 6 cl Orangenlikör, 4 Eiweiß, 160 g Puderzucker, 2 EL Mandelplättchen

Die Biskuitböden passend zu einer ovalen feuerfesten Form zuschneiden, und zwar etwas größer als der Eisblock. Die Biskuitovale mit dem Orangenlikör beträufeln und eine Platte in die Form legen. Aus der zweiten Platte an den Längsseiten links und rechts einen kleinen Keil herausschneiden, damit sie sich wölben lässt, ohne zu brechen.

Den Eisblock etwas in Form schneiden, auf die erste Biskuitplatte setzen und mit der zweiten Platte zudecken. 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.

Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach die Hälfte des Puderzuckers einrieseln lassen. Den restlichen Puderzucker darüber sieben und mit einem Metalllöffel unterziehen.

Die Form aus dem Gefrierfach nehmen und das Baiser so darauf verteilen, dass der Biskuitdeckel vollständig bedeckt ist. Mit den Mandelplättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 5 Minuten backen. Das Omelette Surprise aus dem Ofen nehmen und bei Bedarf nachbräunen.







