

# Henzeks Kochtipp



Profikoch Peter Henzek schwört auf Kochen mit Gas. Zuhause ebenso wie beruflich in seiner „Kochschule Ruhrgebiet“ auf dem Dickswall 14. Gasherde haben viele Vorteile – und medl macht Umstellern die Anschaffung mit einem Zuschuss von 50 Euro schmackhaft.



## Hirschrückenfilet im Blätterteigmantel auf Rahmspitzkohl >>

150-180 g Hirschrückenfilet pro Person, Öl, Salz, Pfeffer  
Füllung und Verpackung: 200 g Schalotten oder vier größere Zwiebeln, frische glatte Petersilie, Butter, 6 Platten Blätterteig, Mehl, 1 Ei

Hirschfilet in Medaillons schneiden, kurz und kräftig von beiden Seiten ca. 1 Minute in Öl anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln klein schneiden, in Butter glasig dünsten und die kleingehackte Petersilie zufügen. Blätterteigplatten auf einer mit Mehl bestäubten Fläche leicht ausrollen, mit der Zwiebel-Petersilien-Füllung bestreichen und die angebratenen Hirschmedaillons darauf setzen. Blätterteigecken von Mehl frei pinseln und zur Mitte falten, aus einer Blätterteigplatte mit einem Sternenausstecher Deckel ausstechen und damit die Blätterteigpäckchen bedecken, mit Eigelb (als Klebstoff und für schöne Bräunung) bestreichen. Bei 170 Grad 20-25 Minuten im Ofen backen.

## Rahmspitzkohl >>

1 mittelgroßer Spitzkohl, Butter, flüssige Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeer

Äußere Blätter vom Spitzkohl lösen, den Strunk heraus schneiden, Blätter in Streifen schneiden. Kohl in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen und 10-15 Minuten bissfest mit Lorbeer köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

