Herbst auf der Pfanne haben

Peter Henzek setzt auf die jahreszeitliche, regionale Küche. Kohl & Co. und eine Bohne mit erotischer Wirkung

Margitta Ulbricht

Ein König wie aus dem Märchenbuch schwingt auf dem gestickten Logo die Kelle. Das trägt Peter Henzek auf seinem Kochkittel, der unumstritten der "Schloss-König" im historischen Gemäuer ist. Während er in der Gastronomie von Schloß Broich kulinarische Märchen mit Happy End serviert, tischt er in seiner Kochschule Ruhrgebiet eher ein Lehrstück in Sachen Kochkunst auf. Mal gucken, was er zum Thema Herbst so auf der Pfanne hat. Herbst, das ist die Hochzeit von Kohl und Co.: Kohl - rot, weiß und spitz, Wirsing, Steckrüben, Möhren und Sellerie, zählt der Profi aber auch Topinambur dazu. Was so exotisch klingt, ist eine Erdartischocke, also ein durchaus deutsches Gemüse.

»Mir kommt es vor allem auf gute Rohstoffe an«

In seiner Küche gelangt die gute alte Wirsing-Roulade wieder zu Ehren. Und wie bei allem, was dem Koch in die Finger gerät, "kommt es mir auf qualitätvolle Rohstoffe an".

Peter Henzek, der sich im Laufe von über 25 Jahren im In- und Ausland inspirieren ließ und schon mal auf Kreuzfahrtschiffen kocht, ist ein Verfechter der saisonalen und regionalen Küche. Er bevorzugt heimische Produkte je nach Jahreszeit, die er soweit wie möglich auch aus der Regi-



Eine "Königin" der Speisekammer: Die Kartoffel ist aus der Küche nicht wegzudenken, besonders im Herbst.

Fotos: Anja Bäcker Ein "König" in der Gastronomie von Schloß Broich: Peter Henzek setzt in diesen Tagen gerne mal ein Suppenhuhn auf.

on bezieht. "Hier im Umfeld gibt es einige Bauern." Dort holt er auch Kartoffeln, wobei die vielen Sorten, die es derzeit gibt - ob mehlig- oder festko-chend - schon fast eine Wissenschaft für sich sind.

Viel gehe mittlerweile verloren, weil eigentlich alles Gemüse und Obst jederzeit verfügbar sei, sagt Henzek. Aber in der passenden Jahreszeit geerntet, "schmecken die Produkte in diesen Monaten be-sonders gut, weil sie richtig gereift sind und dann das beste

Aroma haben." Hauptsache, das Endprodukt ist qualitativ gut, dann dürfen es durchaus auch schon Pommes aus echten Kartoffeln mit selbst gemachter Mayonnaise sein. Henzek macht es Spaß, "bei den guten Rohstoffen die Saison mit einfließen zu lassen, aber auch die Stimmung der Gäste. Damit kann man ein bisschen spielen."

Seinen eigenen Stil hat Peter Henzek entwickelt, dafür experimentiert er gern mal. Rotkohl reichert er nicht nur mit Äpfeln, Rotwein und Johannisbeer-Gelee an, er ist auch der Tonka-Bohne auf die leichte Spur gekommen, ein Gewürz aus Südamerika mit einem vanilleartigem Aroma. Die Bohne mit dem Inhaltsstoff Cumarin ist nicht ohne: Ihr wird eine erotisierende, hypnotisierende Wirkung nachgesagt. "Sie ist ein Aphrodisiakum und apothekenpflichtig.

Selbst wenn es dem guten alten Suppenhuhn an Erotik fehlt, hat es das Zeug zum "Super-Huhn", schwört Henzek auf den zeitsparenden Multi-Könner: als Brühe bei Erkältung, als leckerer Salat oder als Ragout fin.

Thema der Woche

Herbstzeit

Montag: Beim Drachenbauen Dienstag: In der Küche Mittwoch: Im Jagdrevier Donnerstag In der Kindertagesstätte Freitag: Auf dem Laubwagen Samstag Im Uhlenhorst

Alle Folgen im inte DerWesten.de/muelheim/ Thema der Woche

REZEPTE VON PETER HENZEK Hühnersuppe

Zutaten:

1 Suppenhuhn (ca. 2800 g) oder Huhn (ca. 1200 g) 1 Bund Suppengemüse (Lauch, Möhre, Sellerie und Sellerieblatt)

1 Lorbeerblatt 1 Wacholderbeeren

1 Nelken 8 Pfefferkörner

Zubereitung:

Salz

Huhn abspülen, in einen großen Topf geben, mit ca. drei Litern Wasser bedecken. Suppengemüse putzen, waschen, in Stücke

schneiden, mit den Gewürzen dazugeben und abgedeckt aufkochen. Hitze reduzieren und die Bouillon ca. 120 Minuten garen, zwischendurch die Bouillon mit einem Schaumlöffel abschäumen. Huhn aus Bouillon herausnehmen und Bouillon durch ein Sieb gießen. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden.

Hühner-Frikasse im Blätterteigpastetchen

200 g Champignons/Pilze Gemüse/Zuckerschoten

2 Eßl. Butter 2 Eßl. Speisestärke 200 ml Sahne 300 ml Hühnerbrühe

400 g gekochtes Hühnerfleisch Pfeffer, Salz

Zubereitung:

2 Schalotten

Schalotten, Gemüse, Pilze in Butter anbraten mit Hühnerbrühe ablöschen. Mit Sahne auffüllen. Anschließend mit der Speisenstärke abbinden, dann das Hühnerfleisch dazugeben und aufkochen lassen. Dann noch alles III die gewärmte Blätterteigpastete füllen - fertig!