

Nils Henkel *Pure Nature*

«Pure Nature» ist bei **Nils Henkel** nicht einfach ein Motto. Er lebt seine Liebe zu unverfälschten Produkten, zu deren Eigengeschmack und zur subtilen und eleganten **Kombination** von Aromen und Strukturen. **«Die größte Inspiration sind für mich die Produkte der Jahreszeit»** sagt der Zweisternekoch, der im Schlosshotel Lerbach am Herd steht. Sommelier Peter H. Müller trifft die Wahl des passenden Champagners zum Acht-Gänge-Menü.

Rezepte Nils Henkel | Für 4 Personen | Rezepte: [www.zugast.tv](http://www.zugast.tv) | Bilder Niklas Thiemann



*Gebeizte Goldforelle*

**Hokkaidokürbis Lebercreme Miso Kernöl**





»Die Meeräsche ist ein wunderbarer Fisch.«

**NILS HENKEL**

«DIE MEERÄSCHE IST EIN WUNDERBARER FISCH, UM IHN KNUSPRIG AUF DER HAUT ZU BRATEN. WIR KOMBINIEREN IHN HIER MIT KAROTTEN IN VERSCHIEDENEN VARIANTEN: EIN PÜREE AUS WEISSEN KAROTTEN, VERSCHIEDENE MINIKAROTTEN VON UNSEREM GÄRTNER, EIN LUFTIGER MINUTENBISKUIT AUS VIOLETTEN KAROTTEN UND SCHLIESSLICH DER GRÜNE SAFT AUS GELBEN KAROTTEN, KAROTTENGRÜN UND FRISCHEM KORIANDER.»



*Gebratene Meeräsche*

**Karotten-Koriandersaft Junge Möhren**

«DIE SÜSSE DER KAROTTE, DIE KRÄUTERIGKEIT DES KORIANDERS UND DIE AUF DER HAUT GEBRATENE MEERÄSCHE BILDEN EINEN WÜRZIGEN GANG. DER **BLANC DE BLANC VON DELAMOTTE** IST DER RICHTIGE BEGLEITER DAZU, DIE CHARDONNAY-TRAUBE VERMAG DEM GERICHT KONTRA ZU BIETEN.»

**PETER H. MÜLLER**



DIESES ERDVERBUNDENE GERICHT HAT VIELE RÖSTAROMEN UND RAUCHIGE AROMEN SIND AUCH DABEI, SIE STAMMEN VON DER BRAUNEN BUTTER. MAN DARF ES RUHIG VON DUNKLER FARBE BEGLEITEN LASSEN: **ROSÉ BRUT** VON LAURENT PERRIER.

**PETER H. MÜLLER**



*Gegrillter Mais*

**Vogelmiere Mohnschmelze Butterbrösel**



Das elegante Schloßhotel Lerbach in Bergisch-Gladbach ist ein wunderbarer Erholungsort – und Wirkungsstätte von Nils Henkel und Peter H. Müller





## Bretonischer Steinbutt

Pfifferlinge Schnittlauchsud Sonnenblumenwurzel



»Der Steinbutt ist die Königsklasse der Fische.«

**NILS HENKEL**

«DER STEINBUTT IST DIE KÖNIGSKLASSE DER FISCHER, WEISSES, FESTES FLEISCH MIT SAFTIGKEIT UND JODIGER AROMATIK. EIN PERFEKTER BEGLEITER ZU DEN VERSCHIEDENEN TEXTUREN DER SONNENBLUMENWURZEL, GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND CREMIGEM SCHNITTLAUCHSUD. DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN DES GEMÜSES SIND SEHR TYPISCH FÜR MEINE KÜCHE. DAS GEMÜSE GEWINNT SO DEUTLICH AN GESCHMACKLICHER BANDBREITE UND SORGT FÜR SPANNUNG BEIM ESSEN UND ENTDECKEN DES TELLERS.»

WÜRZE UND ERDVERBUNDENHEIT KOMMEN HIER MIT DER FEINHEIT DES FISCHFLEISCHES ZUSAMMEN AUF DEN TELLER. DEM SPANNENDEN GERICHT MUSS MAN IM GLAS GERECHT WERDEN, ZUM BEISPIEL MIT DEM **GRAND SIÈCLE** VON LAURENT PERRIER.

**PETER H. MÜLLER**





» Ich liebe  
Salzluft und  
Fisch.«

**NILS HENKEL**

Eigentlich wollte er Architekt werden, hat einen Abstecker in die Küche gemacht und war sofort «Feuer und Flamme für den Beruf». Im Kräutergarten und den umliegenden Wiesen findet er vieles, was er für seine subtilen, vielschichtigen und ausgewogenen Gerichte braucht. «Mir ist wichtig zu wissen, wo unsere Produkte herkommen und wer dahinter steht, der persönliche Kontakt zu Produzenten ist mir überaus wichtig.» Nils Henkel ist an der Ostsee aufgewachsen, hat als Kind schon gerne Fisch gegessen und sagt: «Ich liebe das Meer und die salzige Luft und bedaure, dass der Weg von Bergisch Gladbach aus immer so weit ist».

Leiten lässt er sich von den Jahreszeiten, die geben vor, was gekocht wird. Der Gedanke, seinen Gästen anzubieten, was er selber gerne isst, führt dazu, dass Gemüse und Meeresfrüchte immer auf der Karte stehen. Im Austausch mit dem «wunderbaren Team, das wir haben» entstehen die Gerichte. Inspirieren lässt sich Nils Henkel auch von Besuchen bei spannenden Kollegen und Freiräumen, die er sich schafft um seinen Ideen nachzugehen.

Seit 2008 ist Nils Henkel als Nachfolger von Dieter Müller Küchenchef im Gourmetrestaurant des Hotel Lerbach, dekoriert mit zwei Sternen. Mit seinem Talent, seiner Kreativität und seiner Perfektion erarbeitet er unverwechselbare Gerichte, geprägt von Leichtigkeit und Harmonie. «Pure Nature» setzt er als Motto über seine Arbeit.

DAS IST NILS HENKELS HANDSCHRIFT IN SEINER REINSTEN FORM: LEICHTIGKEIT, FRISCHE, MEERESAROMA. DIE SUBTILITÄT DIESES GERICHTES WIRD VON EINEM **ULTRA BRUT** VON LAURENT PERRIER GUT UNTERSTÜTZT. ER IST ETWAS KARG, TROCKEN, MIT TOLLER MINERALITÄT UND GLÄNZT MIT EINEM LANGEN ABGANG.

**PETER H. MÜLLER**



Schwertmuschel

**Nordseekrabben Gurke Dillvinaigrette**





» Champagner kann ich zu fast jeder Gelegenheit genießen. »

**PETER H. MÜLLER**

Und: «Bei den großen Marken wissen wir, woran wir sind. Winzerchampagner helfen heute, das etwas angestaubte Image wieder aufzumöbeln».

Champagner erzeugt eine spannende Wechselwirkung zwischen Speise und Getränk, erklärt der Sommelier, was an der Kohlensäure liegt: «Durch die Frische und die salzigen Aromen aus der Küche von Nils Henkel kann man viele Speisen von Champagner begleiten lassen». Dabei kann man Fische mit frischen eleganten Champagnern begleiten, während fettigere, würzigere Gerichte mit Fleisch oder Geschmortem bestens zu reifen Tropfen oder Jahrgangschampagnern passen.

Auf die Frage, welche Weine er auf eine einsame Insel mitnehmen würde, antwortet der 34jährige Sommelier Peter H. Müller mit einem entschlossenen «Rieslinge oder Champagner». «In der Champagne ist viel in Bewegung», erklärt er, »spannende Produkte entstehen. Auch weil ehemalige Traubenlieferanten heute selber Champagner keltern, ist die Auswahl größer und vielfältiger geworden».

Peter H. Müller, der zunächst Anglistik studiert hat und dann eine Ausbildung zum Restaurantfachmann absolvierte, ist seit 2013 Chefsommelier im Gourmetrestaurant im Hotel Lerbach und hat diverse Auszeichnungen erhalten. So war er «Bester Jungsommelier Deutschlands», vierter bei den «Jungsommelier-Weltmeisterschaften» und «Falstaff Sommelier des Jahres 2014».

DAS HAFERWURZELGERICHT STEHT ETWAS  
«ZWISCHEN DEN WELTEN». ES HAT VIELE GRÜNE NOTEN,  
DANK KRÄUTERN UND DER KRESSE ABER AUCH  
DUNKLE NOTEN, DIE VOM GEBRATENEM BRIES HERRÜH-  
REN. MIT EINEM **DELAMOTTE ROSÉ** WIRD DIESES  
GERICHT SEHR GUT ABGERUNDET.

**PETER H. MÜLLER**



*Haferwurzel*

**Kalbsbries im Bratensud Kresseporridge Steinpilze**





## Jakobsmuschel

**Fermentierter Blumenkohl Imperialkaviar Oxalis**

» In der kalten Jahreszeit sind die Muscheln am besten. »

**NILS HENKEL**

«DIE JAKOBSMUSCHEL IST EIN TYPISCHES PRODUKT FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT, IN DER DIE MUSCHELN AM BESTEN SIND. SIE WIRD HIER VON BLUMENKOHL SEHR VIELSCHICHTIG BEGLEITET, WOBEI DER FERMENTIERTE BLUMENKOHL MIT SEINER MILCHSÄUREGÄRUNG FÜR SPANNUNG UND FRISCHE SORGT, EBENSO WIE DER OXALIS SÄUREAKZENTE BRINGT. DER IMPERIALKAVIAR SETZT DER MUSCHEL DIE KRONE AUF UND MACHT DAS GERICHT ZUM HAUPTGANG UNSERES CHAMPAGNER-MENÜS.»



DER BLUMENKOHL IST MILCHSÄUREVERGÄRT UND VOM KAVIAR KOMMT EINE SPÜRBARE SALZIGKEIT: GEBRATENES TRIFFT AUF PÜRIERTES UND SÄUREHALTIGES. DIESER VIELFÄLTIGKEIT UND KOMPLEXITÄT BEGEGNET MAN AM BESTEN MIT EINEM ZWAR DICHTEN, ABER NICHT SCHWEREN CHAMPAGNER, WIE DEM **GRAND SIÈCLE** VON LAURENT PERRIER.

**PETER H. MÜLLER**





» Ich war gleich  
Feuer und  
Flamme für diesen  
Beruf. » **NILS HENKEL**

IST EIN WENIG RESTSÜSSE IM SPIEL, WIE BEI EINEM  
DEMI SEC. HAT MAN DEN PASSENDEN BEGLEITER ZU  
DIESEM GERICHT. DER BEGLEITER SOLL NICHT DURCH  
WEICHHEIT ODER SÜSSE AUFFALLEN, SONDERN MIT  
SEINER MINERALITÄT UND SEINER STRUKTUR. DER  
**DEMI SEC** VON LAURENT PERRIER BRINGT ALL DIES MIT.

**PETER H. MÜLLER**



*Fenchel*

**Lerbacher Honigeis Feige Rahmjoghurt**