

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

# So gelingen Farcen und Terrinen

Die Komposition beginnt beim sauber ausgelösten Filet und erfordert

# Terrinen

viele Ideen und Kreativität



Das Ergebnis unserer Serie ist diese Schauplatte zum Thema „Variation vom Süßwasserfisch“



**Fisch filetieren:** Ob beim Zander (vorn) oder Saibling - das Lösen des Filets von der Gräte ist der erste wichtige Schritt bei der Herstellung einer jeden Farce.



**Farce herstellen:** In der Küchenmaschine gehen Fischfilets und Sahne zu gleichen Teilen eine cremige Verbindung ein - auf keinen Fall die Gewürze vergessen!



**Farce durchstreichen:** Zugegeben, ein wenig mühsam, aber absolut notwendig ist das Durchstreichen der Farce, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen.



**Terrinenform vorbereiten:** Wer die feste Folie für die Form vorher etwas anfeuchtet, vermeidet ein späteres Verschieben beim Einfüllen der einzelnen Schichten.



**Filet zuschneiden:** Als spätere seitliche „Wand“ dient ein Forellenfilet, das zuvor auf jeden Fall sauber geputzt und sorgfältig in Form gebracht werden muss.

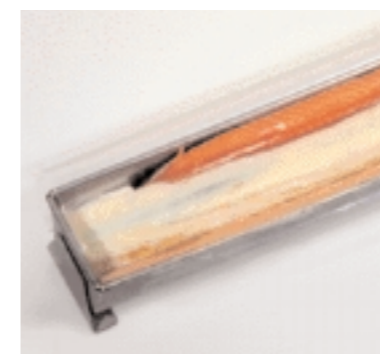


**Form füllen (1):** Ein folienumwickelter Holzstab sorgt nach dem Garen für einen Hohlraum, der später mit Schmand/Aspik und Krebschwänzen dekoriert wird.

## Tipps

Für das Auslegen der Form eignet sich stabile PC-/Kopierfolie besonders gut.

Kühlen Sie alle Zutaten und Werkzeuge und arbeiten Sie zügig.



**Terrinenform füllen (2):** Das akkurat zugeschnittene Fischfilet und ein Stengel Zitronengras werden sorgfältig und mit System in die Farcen „eingebettet“.



**Terrinenform füllen (3):** Das gleichmäßige Verteilen der unterschiedlichen Farcen in der Form ist der Garant für ein später optisch perfektes Schnittbild.



**Terrinenform füllen (4):** Je ebenmäßiger und glatter die letzte Schicht in die Form eingefüllt wird, desto schöner ist die spätere Gesamtform der Einzelportion.

**S**ie gehört zu den Klassikern auf jeder Schauplatte und ist aus einem Kochkunst-Wettbewerb wie der Konkurrenz um den REWE Deutschland-Pokal überhaupt nicht wegzudenken: die Terrine. Aufwändig gefüllt, mehrfarbig komponiert und in Schichten und Farcen aufeinander abgestimmt, zählt sie zu den Highlights einer Platte. Die Basis einer jeden Terrine sind immer die Farcen – im Unterschied zu Galantinen (ganzes Tier) und Rouladen (Filets).

Bei der Herstellung einer Farce zeigt sich, wer aus Fisch, Geflügel, Fleisch oder Wild eine gleichmäßige, gut gewürzte Grundmasse herstellen kann. Die Kunst beginnt beim sauber

ausgelösten Filet, das erst zerkleinert und dann 1:1 mit der gleichen Menge Sahne vermischt wird (Achtung: unbedingt auf Eis/gut gekühlt zubereiten). Eindruck bei der Jury macht, wer Abschnitte und Karkassen nicht wegwerft, sondern damit einen Fond ansetzt und später damit eine Fischsülze aufpeppt oder den Aspik verfeinert. Den Geschmack erhält die Farce mithilfe von Zitrone, Salz und weißem Pfeffer, eventuell etwas Wein oder Weinbrand. Die Konsistenz kommt vom gleichmäßigen Streichen durch das Haarsieb, und optische Akzente setzen z.B. farbintensives Kurkuma, leuchtende frische Kräuter oder feine Gemüse-Brunoises.

Verkostet wird die rohe Masse in der Regel nicht; über Wohl und Weh entscheidet also letztlich ein gutes Rezept – und die Erfahrung.

Wenn die Farce fertig ist, geht es an die Komposition der Terrine. Hier sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. „Das gleichmäßige Einfüllen – ohne Blasen und Luftkammern – ist mitentscheidend für die spätere Beurteilung der handwerklichen Leistung“, betonen die Experten. Hinzu kommen die kreative Anordnung der einzelnen Bestandteile sowie eine harmonische Farbgebung, die sich im spätere

**„Das gleichmäßige Befüllen entscheidet über die Leistung“**

ren, möglichst sauberen Schnittbild zeigt. In unserem Fall sind es die Farbtöne der Farcen von Forelle (hell), Saibling (rot) und Zander (gekräutert). Wer den Schwierigkeitsgrad erhöhen möchte, lässt einen Hohlraum (siehe Fotos oben), kombiniert zwei verschiedenfarbige Hälften miteinander oder variiert die Form der Schnittfläche. Den Abschluss bei der Fertigstellung einer Farce bilden immer das Garen (Erfolgsformel: je langsamer, desto besser, beispielsweise im Dämpfer bei 70/75 Grad oder bei 100 Grad im Wasserbad) sowie das Abkühlen und das Chemisieren.