

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

So gelingen kunstvolle Rouladen

Die Tücken der Herstellung dieser Komponente der Schauplatte liegen im Filet, das ausreichend Fläche und die richtige Form haben muss, um

im Detail. Basis bildet stets ein es überhaupt füllen zu können



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



Filet plattieren: So bekommt das Filet die notwendige Form und Fläche.



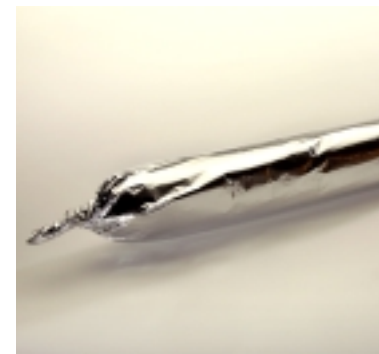
Filet mit Farce bestreichen: Hauptsache, es ist glatt und gleichmäßig.



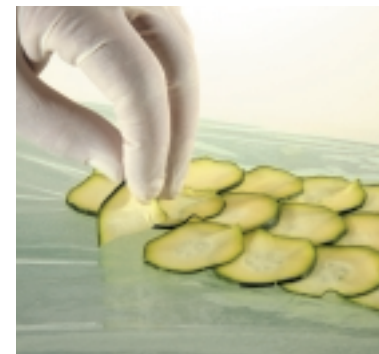
Kern einfüllen: Am allerbesten direkt aus der Tiefkühlung entnehmen.



Roulade schließen: Alles vorsichtig, aber fest einwickeln und gut verschließen.



Roulade garen: Bei Niedrigtemperatur entstehen keine unerwünschten Blasen.



Mantel vorbereiten: Das zuvor blanchierte Gemüse behält seine brillante Farbe.

Gleichmäßiger Kern, klare Farben, sauber gerollt: Die Kunst bei der Herstellung einer guten Roulade liegt im Detail. Um bei einem Wettbewerb wie dem REWE-Deutschland Pokal ganz vorn mit dabei zu sein, sollten Idee und Umsetzung ebenso kreativ wie handwerklich gut sein.

Ausgangspunkt einer Roulade ist immer ein Filet, in unserem Fall ein Zanderfilet, das mit einem Kern aus Nori-Blatt (alternativ: Wirsing oder Spinat), Kurkuma-Farce (gute, leuchtende Farbe) und Krebschwänzen gefüllt ist. Um es überhaupt füllen zu können, braucht das Filet ausreichend Fläche und die richtige Form – diese bekommt es am besten mithilfe eines Plattierens. Ganz wichtig: das Filet zuvor mit einer Folie abdecken, damit es beim Plattieren nicht fasert und später beim Anschnitt keine unschöne „Spuren“ hinterlässt. Dieses Prinzip gilt im Übrigen für Rouladen aus Geflügel, Schwein oder Wild gleichermaßen.

Auf die möglichst ebene Fläche des Filets wird nun als Nächstes ebenso gleichmäßig Farce gestrichen, die sich farblich davon abhebt. Eine Mini-Palette oder auch die Rückseite eines Löffels – zwischendurch mit klarem Wasser abgespült – leisten dabei gute Dienste. Beim Fertigstellen der Roulade schließlich helfen Klarsicht- und Alufolie sowie ein Plastikschaber (Schlesinger) zum gleichmäßigen Festdrücken. Der

eingelegte Kern sollte außerdem direkt aus der Tiefkühlung kommen – dann lässt er sich besser einrollen. Je fester und gleichmäßiger die Roulade gewickelt wird, desto besser ist ihr späteres Schnittbild. Dafür sorgt auch das langsame Garen (in Folie) bei Niedertemperatur: Blasen und Unebenheiten werden so weitgehend verhindert. Anschließend noch mindestens zwölf Stunden durchkühlen und mit dem Gemüsemantel verzieren. Tipp: Die Zucchini behalten ihre schöne grüne Farbe, wenn sie zuvor kurz in Salzwasser blanchiert werden. Fertig ist die appetitliche Zanderroulade – abwechslungsreich in den Farben und anspruchsvoll in der Zubereitung der Füllung. ●

„Gleichmäßiger Kern, ausdrucksstarke Farben und sauber gerollt“

Tipps

Der Gemüsemantel hält besser an der (gekühlten!) Roulade, wenn er zuvor mit Fischaspik eingepinselt wird.

Arbeiten Sie am besten direkt auf Folie, sie gibt die nötige Stabilität und wird zum Aufrollen gleich mitgenutzt.



Roulade fertigstellen: Gut gekühlt auf Gemüse aufsetzen und fest aufwickeln.

Stichwort: Pastete

In Teig gebacken und aufwändig verziert: Für „Krustenpasteten“ werden je nach Rezeptur Farce, Filets und Einlagen mit einem Mantel aus Teig umgeben. Mithilfe einer Schablone und eines Holzrahmens entsteht eine rundum geschlossene Masse. Um den Hohlraum, der beim Backen entsteht, nach dem Erkalten mit Gelee auszugießen, wird vor dem Backen ein Dampfabzug („Kamin“) in den Teigdeckel gestochen.

