

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

So fertigen Sie eine

Nicht das Filet oder die Farce, sondern das natürliche „Gerüst“ des Galantine. Sie gehört zu den wichtigsten Hauptkomponenten einer

Galantine

Tieres bilden die Grundlage einer rundum gelungenen Schauplatte



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



Auslösen: Komplet entgräten und von oben sorgfältig ausnehmen - so wird aus dem Aal Schritt für Schritt eine Galantine.



Würzen: Salz und Pfeffer bei der Herstellung auf gar keinen Fall vergessen - merke: Auch Galantinen sollten schmecken.



Füllen: Kräftige Farbe vom Spinat und viel Volumen durch die Farce - so wird das „Bett“ für den Kern bereit.



Kern 1: Gleichmäßig dressieren und Füllung platzieren - damit später auf der Platte eine Scheibe wie die andere aussieht.



Kern 2: So exakt und so fest wie möglich aufrollen - das verhindert lästige Luftschlüsse und unschöne Blasen.



Kern 3: Tiefgekühlt lassen sich die Kerne am besten weiterverarbeiten.

Wenn die Außenhaut und eventuell auch die Form des Fisches, des Geflügels oder des Wildbrets noch zu erkennen sind, dann handelt es sich in der Regel um eine Galantine. Die Basis bildet das jeweilige Tier selbst. Ihre Herstellung ist aufwändig einer der Gründe dafür, dass die Galantine zu den wichtigsten Hauptkomponenten und Herausforderungen zählt, die bei einem Kochkunstwettbewerb wie dem REWE-Deutschland-Pokal geboten werden.

Nicht das Filet oder die Farcen bilden die Grundlage einer Galantine, sondern das natürliche „Gerüst“ des Tieres. Im Beispiel unserer Platte ist es ein Aal – möglichst frisch und möglichst nicht ausgenommen. Beim Entgräten (von oben ausnehmen!) sind besondere Sorgfalt und Vorsicht geboten: Die Mittelgräte muss raus, aber die Haut darf dabei nicht verletzt und das Fleisch nicht eingeschnitten werden. Jeder kleine Schnitzer wäre im fertigen Exponat sofort zu sehen. Sind das Ausnehmen und anschließende Plattieren geglückt, bekommt die Galantine noch Geschmack – mit Salz und Pfeffer! Danach geht es an den Kern, der für diese Serie aus roten Kidneybohnen, einer hellen Farce und blanchierten Karotten besteht.

Die Kunst eines gelungenen Kerns sind seine gleichmäßige Form und ein gutes Rezept. Den nötigen Halt bekommt er von stabilem Gemüse, beim „Innenleben“ sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wer den Mut hat, mit Farben zu spielen, darf sich später über ein schönes Bild auf der Platte freuen. Der Kern unserer Aal-Galantine wird von einer Farce (gleichmäßig dressiert) und Spinatblättern (blanchiert) umhüllt – um danach fest aufgerollt und in Folie verpackt zu werden. Damit das Kunstwerk beim Garen sich nicht aufbläht, vorher kurz ins Eiswasser legen: Es zieht sich zusammen, die Nährstoffe bleiben erhalten, die Galantine wird schön saftig.

„Sorgfalt und Vorsicht sind geboten“

Tipps

Ein Messer mit kurzer Spitze, ganz vorn angefasst, eignet sich zum Ausnehmen des Fisches am besten.

Machen Sie Ihre Galantine genießbar - würzen Sie mit Salz und Pfeffer!



Fertig: Die dunkle Haut des Aals und das farbenfrohe „Innenleben“ sind charakteristisch für diese Galantine.



Stichwort: Ballotine

Eine Abwandlung der Galantine und eher selten auf Schauplatten in Wettbewerben zu sehen, das sind die Ballotines in gerollter oder auch in Ballen- oder Päckchenform (frz.: ballot = Ballen, Päckchen). Die Farce wird dafür meist in kleinere, ausgebeinte Tiere, z.B. eine Wachtel, gefüllt.