

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

Profilierung mit perfekten Beilagen

Gemüse, Mousses, Soßen & Co. bilden das i-Tüpfelchen auf einer jeden ihre Herstellung gilt das Motto: Je perfekter die Grundtechniken, um so

Beilagen

gelungenen Schauplatte. Für schöner ist das Endergebnis



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



Zutaten vorbereiten: Gute Grundprodukte bilden die Basis für die Paprikamousse



Mousse zubereiten: Gelingsicher wird es durch eine möglichst genaue Rezeptur



Mousse abschließen: Sahne und temperiertes Aspik sorgen für die Stabilität



Mousse abfüllen: Milliliter-exaktes Abfüllen verhilft später zu einem perfekten Bild



Mousse einfüllen: Gefragt sind drei Farben, drei Schichten, drei Arbeitsschritte



Garen und einsetzen: Vorheriges Einfetten und warme Pinsel erleichtern das Stürzen

Zwei Garnituren, ein Gemüsesalat, gegebenenfalls separat serviert, und eine passende Soße: So können – am Beispiel des REWE-Deutschland-Pokals – im Wettbewerb die geforderten Beilagen für eine Schauplatte lauten. Worauf kommt es dabei besonders an? Erstens: Die Beilagen müssen zur Hauptkomponente und zum (saisonalen) Thema passen. Zweitens: Sie müssen essbar, servierfertig und im besten Fall ein echter Hingucker sein. Und drittens: Es ist wichtig, Frische und Geschmack deutlich „abzubilden“. Darum raten die Experten: „Zeigen Sie, dass Ihr Salat mariniert ist und das Gemüse mit Kräutern verfeinert wurde!“

Demonstrieren Sie weiterhin, dass Sie Ihr (Koch)Handwerk beherrschen. Das heißt im Einzelnen: Tomaten abziehen, Staudensellerie sauber putzen, Brunoise gleichmäßig schneiden. Der Grundsatz lautet: Je perfekter die Grundtechniken, desto schöner ist am Ende auch die Beilage. In unserem Beispiel – Paprikamousse – sorgen Mehrfarbigkeit und Form für den besonderen Aha-Effekt – schließlich sind die grünen, gelben und roten Schichten dank Verwendung einer Einwegspritze exakt mengengleich. Wichtig: Die jeweils untere Schicht muss erst fest werden (Aspik in der Masse), um die jeweils nächste aufnehmen zu können.

Ebenfalls eine attraktive Beilage ist Gemüse in Fischsülz (siehe großes Foto rechts). Sie verbindet das interessante Äußere – Hilfsmittel: Savarinform – mit einer anspruchsvollen, vergleichsweise zeitintensiven Zubereitung. Das Einfüllen kann die Geduld schon ein wenig auf die Probe stellen, insbesondere das Angießen des Aspiks – Basis: Fischbrühe – in die kleine Öffnung. Helfen Sie sich deshalb selbst – beispielsweise mit einem Espressolöffel, Zahnstochern oder einer Pinzette.

Last but not least: die Soßen. Sie müssen geschmacklich harmonieren, farblich passen und obendrein noch gut zu handhaben sein. Alternativen zu den Klassikern sind dabei

„Die Frische und den Geschmack muss man sehen“

Tipps

Hochstehende Gemüse wie Spargelspitzen für besseren Stand binden und den Faden vor dem Chemisieren entfernen

Halten Sie sich bei Grundrezepten an die exakten Anweisungen und werden Sie lieber bei der Garnitur kreativ



Dekorieren: Marinierte Wildkräuter sind gleichermaßen gut für Optik & Geschmack

durchaus erlaubt: Wie wäre es also beispielsweise einmal mit einem leichten Dipp oder auch einem schnellen, feinen Pesto aus Gemüseabschnitten? Merke: Die Beilagen liegen zwar „nur“ bei, aber sie bilden gleichzeitig das i-Tüpfelchen auf einer jeden gelungenen Schauplatte.

