

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

# Tricks für das perfekte Chemisieren

Das Überziehen der fertigen Exponate mit einer feinen Aspikschicht vor Sauerstoffeinwirkung und lässt die Platte noch Stunden später für

dient in erster Linie dem Schutz Jury und Betrachter gut aussehen



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



**Aspik kochen:** Rühren, rühren, rühren – die Verwendung von Mineralwasser mit Kohlensäure gibt eine gute Konsistenz.



**Aspik temperieren:** Die richtige Gradzahl entscheidet – zwischen 27 und 28 Grad Celsius taucht es sich am besten.



**Roulade & Co. tauchen:** Wie häufig ein Einzelteil mit Aspik überzogen wird, entscheidet das geschulte Auge des Fachmannes.



**Gemüse tauchen:** Das Handling mit einem Zahnstocher schützt gelierte Einzelteile vor den unschönen Blasen oder Dellen.



**Exponate abglänzen:** Detailarbeit ist auch am fast fertigen Exponat möglich – die Minipalette wird dazu vorher erhitzt.



**Besondere Formen chemisieren:** Mit den richtigen Hilfsmitteln lässt sich der Aspik fast überall am Exponat aufbringen.

Die Exponate sind fertig gestellt, alle Komponenten sind durchgekühlt und die Anschnitte sind gemacht – jetzt wird chemisiert. Das Überziehen der portionierten Lebensmittel mit feinem Aspik dient in erster Linie der Präsentation und dem Schutz vor Sauerstoffeinwirkung. Die gelierte Schicht gibt den kulinarischen Kunstwerken einen schönen Glanz, hält sie frisch und die Farben appetitlich; kurz: Sie lässt sie für die Jury (und die später sie bewundern Gäste) auch noch mehrere Stunden später gut aussehen. Wer ein Wettbewerbsfinale wie das um den REWE-Deutschland-Pokal bereits erlebt hat, der weiß, welch tollen Eindruck die Schauplatten beim Publikum hinterlassen.

Die Kunst des Chemisierens besteht zum einen im Herstellen des Aspiks und zum anderen im Auftragen und Abglänzen des Exponats. Ob die Schicht später auch wirklich hält und optisch gut aussieht, entscheidet sich bereits im Topf. „Bei 70 Grad langsam rühren, bis die Flüssigkeit aus Fischfond und Aspikpulver auch wirklich klar ist“, heißt darum die eindeutige Devise. Keine großen Blasen, keine Reststoffe, keine Trübungen – vorher sollte der Aspik auf keinen Fall heruntergekühlt werden. Die wich-

tigsten Utensilien sind jetzt Eiswürfel zum Beschleunigen und ein Thermometer, das über zu fest (kälter als 27 Grad) oder zu weich (wärmer als 28 Grad) entscheidet.

„Die Qualität des Aspiks entscheidet sich bereits im Topf“

Das eigentliche Tauchen im Aspik muss zügig und sehr konzentriert erfolgen – hilfreich sind dabei ein so genanntes Pralinenbesteck (alternativ: eine möglichst lange schmalzinkige Gabel) sowie schlichte Zahnstocher, auf denen zum Beispiel tourniertes Gemüse getaucht und gespießt wird. Je weniger überschüssige

## Tipps

Rouladen und Terrinen lassen sich am besten schneiden, wenn sie noch in der Folie sind. Galantinen hingegen bringen ihre eigene feste Haut in der Regel mit

Eine Schere, eine heiße Mini-Palette oder ein LötKolben eignen sich zum Abglänzen am besten

Aspik-Tropfen jetzt am Exponat hängen bleiben, desto weniger muss später dabei im getrockneten Zustand korrigiert, geschnitten oder abgeschmolzen werden.

Mindestens ebenso wichtig fürs Gelingen ist ein gutes Zeitmanagement: Während beispielsweise die Hauptkomponenten noch in der Kühlung ausharren, können die Beilagen schon chemisiert werden. Sind mehrere „Tauchgänge“ nötig, gilt es Zeit einzukalkulieren, um die einzelnen Schichten trocken zu lassen. Sie sehen also: Eine gute Vorbereitung, das richtige Equipment und ein bisschen Erfahrung bringen Ihre Kunstwerke ganz bestimmt zum Glänzen! Alle Produkte müssen gut durchgekühlt sein, damit der Aspik gut haftet. Bei guter Vorbereitung reicht einmal Tauchen, mehrere Sekunden im Aspik – vorher und nachher.



● **Fast fertig:** Letzte Chance für den ultimativen Glanz, bevor die Platte jetzt zur Jury geht.