

KÜCHE STEP-BY-STEP: DER WEG ZUR SCHAUPLATTE

# Der letzte Schliff für

Tranchen schneiden, anrichten, dekorieren: Der Wettbewerb geht Jetzt zeigt sich, ob das Mise en place perfekt war. Für Korrekturen

# Ihre Platte!

in die letzte - ganz heiße - Phase. ist in aller Regel keine Zeit mehr



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



**Stichwort Anschnitte:** Gleichmäßig geschnittene Tranchen und schöne Kerne im Schnittbild machen die Platte perfekt



**Dekoration 1:** Parmesan fein reiben, bei starker Hitze nicht zu dunkel anbacken und zu Segeln schneiden oder brechen



**Dekoration 2:** Brandteigmasse (Grundrezept) zubereiten, auf Silpatmatte (Backpapier) gitterförmig dressieren und backen



**Heiße Phase:** Die einzelnen Exponate müssen im zuvor festgelegten Zeitraum erstellt und auch angerichtet werden



**W**ie gut die Planungszeichnung aus der Vorbereitung und wie gleichmäßig Anschnitte und Aspik tatsächlich sind, das zeigt sich jetzt – beim endgültigen Zusammensetzen der Platte. In der oftmals hektischen letzten Phase eines Wettbewerbs wie dem REWE-Deutschland-Pokal bleibt oft kaum noch Zeit für große Korrekturen. Jetzt müssen die Exponate gesetzt, das Hauptstück platziert und die Tranchen gefächert werden.

Umso wichtiger ist es jetzt, dass beim Mise en place alles gestimmt hat. Werfen wir also nochmals einen Blick zurück: Womit lässt sich im Vorfeld noch Zeit gewinnen, um sich ganz auf die Zubereitung und das Anrichten zu konzentrieren? „Fetten Sie die Förmchen – zur Sicherheit einige in Reserve, legen Sie diese mit Folie aus und schneiden Sie das nötige Pergamentpapier vorher in ausreichender Menge zu!“ raten beispielsweise die Experten. „Wer den Arbeitsablauf zuvor ausreichend trainiert und die entsprechenden Vorbereitungs-handgriffe getan hat, der ist auch fit für den Wettbewerb.“

Beim eigentlichen Anrichten der Platte gelten dann die klaren Regeln aus der Ausschreibung, z.B. keine künstlichen Aufbauten, kein Plastik, kein Holz und keine Schalen oder Fruchthüllen. Diese Vorgaben sind Pflicht und wurden ja – wenn

alles gut gelaufen ist – bereits im ersten Schritt der Bewerbung erfüllt. Beim Anrichten der Platte sind jetzt Kreativität und Phantasie gefordert. „Nicht zu steril, ruhig ein bisschen

**„Nicht zu steril, sondern authentisch und lebendig“**

lockerer, Gemüse bündeln und gern nach oben anrichten“, empfehlen die Experten. „Wichtig ist, dass Sie das vorgegebene Thema möglichst authentisch und lebendig wiedergeben. Setzen

Sie farbenfrohe Akzente und denken Sie daran: Ihrer Platte muss man den guten Geschmack auch ansehen können!“ ●

## Tipps

Soßen werden nicht chemisiert bzw. abgeglänzt. Wenn Sie etwas Honig dazugeben, haben sie trotzdem einen schönen Glanz!

Eine weiße Porzellanplatte zum Anrichten (statt Cromargan oder Silber) erfordert keinen Aspikspiegel und lässt sich nach einem eventuellen Missgeschick beim Anrichten schneller wieder reinigen.



**Strenge Jury:** Wer sich messen will, muss auch den kritischen Beobachtungen und Nachfragen der Jury standhalten können

### AUF EINEN BLICK

#### Das will die Jury sehen!

Bewertungskriterien REWE-Deutschland-Pokal	
● Materialbedarf/Mengenberechnung/Organisation:	15 Punkte, davon für
- Ausarbeitung der Mappe	2 Punkte
- Kalkulation für 6 Personen, Bezeichnung von Mengen und Gewichten, Einzelpreise und Berechnungen	5 Punkte
- Foto	1 Punkt
- Arbeitsablaufpläne für 2 Tage	2 Punkte
- Materialaufstellung, Soll/Ist-Vergleich	5 Punkte
● Mise en place/Sauberkeit/Hygiene	15 Punkte
● Zubereitung/Arbeitstechnik	20 Punkte
● Gesamteindruck/praxisgerechte Anrichteweise	10 Punkte
● Degustation	20 Punkte
● Schwierigkeit/Arbeitsaufwand	10 Punkte
● Rohstoffverwendung	10 Punkte

**Platten fürs Publikum:** Die Anstrengungen im Verlauf des Wettbewerbs werden in jedem Fall belohnt – Applaus & Anerkennung ist allen Teilnehmern sicher