

Auszug aus dem
Buch „Ernäh-
rung ■ Lebens-
mittel ■ Kochen“



Amuse-Bouche können warm oder kalt serviert werden. Die Variationen sind beinahe unerschöpflich.



Amuse-Bouche dürfen keine Wiederholung der möglichen nachfolgenden Gänge darstellen.



Die kalte Vorspeise darf nicht sättigen, sondern soll den Magen auf die nachfolgenden Gänge einstimmen.



Unterscheidung von Zwischengerichten und Hauptplatten:

- **Zwischengerichte** werden vor der Zubereitung geschnitten (warme sind z. B. Steak, Schnitzel, Ragout, kalte Pasteten, Terrinen).
- **Hauptplatten** werden nach der Zubereitung geschnitten (wie am Stück gebratenes Rindsfilet, glasiertes Kalbsnierstück etc.).

Farcen = Füllungen.

1 Die einzelnen Gänge



Im Betrieb von Corinne ist ein Geburtstagsessen mit 8 Gängen geplant. Corinne teilt die einzelnen Gerichte dem Gerippe des klassischen Menüaufbaus zu.

1.1 Appetithäppchen (Amuse-Bouches)

Das sind appetitanregende Häppchen. Sie werden auf einem kleinen Teller, auf einem Löffel (Partylöffel) oder auch in kleinen Gläsern angerichtet und meist einzeln pro Person serviert. Sie ersetzen in der modernen Speisefolge den 13. Gang des klassischen Menü-Gerippes, den Würzbissen/Savouries. Amuse-Bouches werden als Überraschung des Hauses im Rahmen eines Menüs serviert. Sie sollen die Wartezeit auf den ersten Gang überbrücken und werden oft mit den Worten „Eine kleine Aufmerksamkeit der Küche“ oder „Ein Gruss aus der Küche“ serviert. Dabei wird den Gästen erklärt, was sie serviert bekommen.

Beispiele

Pikantes Blätterteiggebäck, Frühlingsrollen, Käsekrapfen, Lachstatar, Espumas etc.



1.2 Kalte Vorspeisen

Kalte Vorgerichte bzw. Vorspeisen leiten ein Menü ein. Sie sollen durch ihren pikanten Geschmack den Appetit anregen. Mit Rücksicht auf die nachfolgenden Gänge können die kalten Vorspeisen aus Fleisch, Fisch, Geflügel, Krustentieren, Gemüsen, Obst, Milchprodukte, Pilze, Getreide usw. hergestellt werden.

Beispiele

Carpaccio, Austern, Krevetten-Cocktail, gefüllte Artischockenböden, Pasteten, Terrinen, Melone mit Rohschinken, marinierter Lachs etc.



Der im klassischen Menügerippe als kaltes Zwischengericht bekannte 7. Gang wird heute fast nur noch als kalte Vorspeise eingesetzt.

Die Prinzipien zur Herstellung von kalten Zwischengerichten

Pasteten

Unter Pasteten versteht man in einer Teighülle gebackene **Farcen**. Diese werden meist erkaltet und mit Sulz aufgefüllt. Die bekannteste Form ist dabei die Kastenform. Pasteten als kalte Vorspeisen können aus Schlachtfleisch, Wild, Geflügel oder Fisch bestehen.

Dazu werden die meist rohen, zerkleinerten Bestandteile gut gewürzt, in eine mit Pastetenteig ausgelegte Form gefüllt, oft mit einer Einlage in der Mitte (wie z. B. einem angebratenen Filet der entsprechenden Farce) mit Farce aufgefüllt und mit Teig verschlossen. In den Deckel werden „Kamine“ eingesetzt, damit der Dampf

entweichen kann und die Pastete beim Backen knusprig wird. Danach wird die Pastete im Ofen gebacken, bis die entsprechende Kerntemperatur erreicht ist.

Beispiele

Hauspastete, Kalbfleischpastete, Hirschpastete etc.



Terrinen

Klassisch wird die Terrine in einer Form pochiert. Die Farcen von Terrinen werden aus Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Krusten- und Weichtieren hergestellt.

Moderne Terrinen können auch ohne Fleisch hergestellt werden (z. B. Pilzterriner, Gemüseterriner). Diese werden entweder mit einem Eier-Rahm-Guss pochiert oder ohne Pochieren mit Bindemitteln wie Sulze, Agar-Agar etc. gebunden.

Beispiele

Hechtterriner, Geflügelleberterriner, Eierschwämmlierriner

Galantinen

Darunter versteht man gerollte Farcen in einem kräftigen Fond pochiert. Klassischerweise besteht die Galantine aus einer Hülle und einer Farce (Füllung). Für die Hülle wird ein dünngeklopftes Fleischstück des gewünschten Tieres genommen. Die Farce wird auf die Innenseite dressiert und das Ganze wird in Alufolie eingerollt. Diese Roulade wird nun im Fond pochiert. Nach dem Garen wird die Galantine im Fond abgekühlt, so bleibt sie saftig und nimmt noch mehr Geschmack vom Fond auf.

Beispiele

Forellengalantine, Wachtelgalantine, Maispouletgalantine etc.



Mousses

Mousses sind pürierte, gegarte Bestandteile aus Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Pilzen etc., welche mit einem Bindemittel abgebunden und mit geschlagenem Rahm aufgelockert werden. Mousses werden meist in einer Schüssel erkaltet und danach mit dem Löffel zu Nocken abgestochen.

Beispiele

Karottenmousse, zweifarbiges Spargelmousse, Schinkenmousse etc.



Aspik

Diese werden zubereitet, indem gegarte, meist kleingeschnittene Bestandteile mit der dazu passenden Sulze in beliebige Formen gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt werden.

Dabei können Fleisch-, Fisch-, Geflügel oder Wildgerichte ebenso wie vegetarische Gerichte hergestellt werden. Bei vegetarischen Gerichten wird die Sulz durch einen mit Alginaten abgebundenen Gemüsefond ersetzt.



Rezepte und Zubereitungsschritte finden Sie im digitalen Zusatzmaterial.

Beispiele

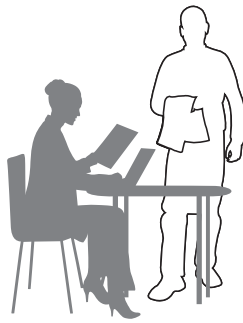
Aspik von Gemüsewürfeln, Forellenaspik mit Krevetten, Schinken Aspik mit Spargelspitzen etc.



Passende Getränke zu kalten Vorspeisen

Trockene Weiss-, Rosé- und Schaumweine, Lager- und Starkbiere

Beispiel für eine verkaufsfördernde Speisenerklärung



Carpaccio ist ein in feine Scheiben geschnittenes Rindsfilet mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Basilikumpesto. Darüber werden Rucola und Parmesanspäne gestreut. Es wird mit ofenwarmem Weissbrot serviert.

Dazu passt sehr gut ein trockener, gehaltvoller Weisswein, z. B. ein Chardonnay aus dem Weinbaugebiet ... (Name) vom Weingut ... (Name) in ... (Ort).

→ Fortsetzung folgt ...