

Das Anrichten des Tellers

Kochen ist eine Kunst. Eine Kunst, die gleichsam Auge, Nase und Gaumen erfreut. Viele Hobbyköche kochen hervorragende Menüs, doch wenn es um das Anrichten geht, kommen mir oft die Tränen. Dabei sind es gerade die ersten Augenblicke, die Liebko- sung des ersten Blicks mit dem Menü auf dem schön präsentier- ten Teller, welche den Appetit an- regen und uns signalisieren: Du hast etwas feines vor dir!

Die Techniken und Methoden des Anrichtens sind ähnlich der Mode einem steten Wandel unterwor- fen.

In den siebziger Jahren servierte man vorwiegend auf Platten und es gehörte die Tomate und ein Büschel Petersilie dazu. Anfangs der Neun- ziger wies die Nouvelle Cuisine in eine neue Richtung: Es wurden grosse Teller verwendet und sehr klein portioniert. Angerichtet wurde tendenziell flach (neben einander) auf dem Teller ausgebreitet und mit Dekormaterialien wie gestreuten Blumen, Gewürzen, Saucen etc. Ver- bindungen geschaffen.

Heute verwendet man beim Ge- schirr eine Unzahl von Grössen, For- men und Farben. Beim Anrichten achtet man darauf, Fleisch- oder Fischstücke auf Gemüse oder Beila-

gen anzurichten. Dies hat unter an- derem den Vorteil, dass diese Stücke nicht so schnell erkalten, als wenn sie direkt auf dem Porzellan liegen. Beim Fleisch läuft weniger Saft aus resp. auf den Teller. Bei Banketten können solche Teller besser und mit weniger Saftverlust regeneriert wer- den. Durch den Höhengewinn auf dem Teller entsteht der Eindruck von künstlerischen Gebilden, die das Auge wunderbar erfreuen.

Gerichte werden nicht in Sauce er- tränkt! Stark gegarter Braten wird nach wie vor nappiert, andere Fleischstücke garniert man kunst- voll mit sehr wenig Sauce und reicht zusätzliche Sauce an den Tisch.



Typisches aus den 70ern (Willi Brenneisen)



Dasselbe Gericht, mit Maispouardenbrüsten lieblos auf den Teller gelegt oder modern angerichtet.



Aus einem Testlauf der Aargauer Kochgilde für den Salon Culinaire Mondial Luxembourg - noch nicht ganz perfekt.



Beispiele aus Kochkunstausstellungen: IGEHO und ZAGG



Aus der Hand von Hobbyköchen

Auf den Teller gehört nur Essbares!

Das ist ein Grundsatz, der vor allem auch für Garnituren gilt, Ausnahmen gibt es auch hier: Schalen von Krustentieren und Muscheln oder Knochen, die zum Beispiel zu einem Kotelett gehören. Oft wird auch mit Blumen und Blättern garniert – aber dann bitte zuerst abklären, ob nichts Giftiges dabei ist. Tomaten-, Zitronenschnitze oder Petersilienbüschel sind heute OUT und gehören höchstens auf eine kalte Platte, aber nicht zu einem Schnitzel.

Vorbereitung

Überlege dir zuerst, wie die Speise angerichtet werden soll. Kann aus einem Bestandteil eine Garnitur abgeleitet werden? Oder soll zum Beispiel aus Teig etwas geformt und dazu gegeben werden? Garnituren sollen schon frühzeitig – vor dem Kochen des Ganges - hergestellt werden, so dass diese beim Anrichten bereitstehen.

Methoden zum Anrichten lassen sich schwerlich in der Theorie erlernen. Am besten geht der Hobbykoch mit offenen Augen in ein Restaurant und analysiert die Anrichtetechnik eines Meisters. Dasselbe gilt für Bücher oder Hefte. Anschließend versucht man das in der eigenen Küche umzusetzen, mit etwas Übung entwickelt man nach und nach seine eigene Technik.

Kalte Speisen

Vor allem bei den kalten Speisen gibt es sehr viele Möglichkeiten zum Garnieren:

Butter	Butterkugeln, Butterrollen, Butterrosen etc.
Radieschen	Blumen, Krone, Scheiben
Zwiebelringe	In getrockneten Kräutern oder Gewürzen wenden
Tomaten	Krone, Körbchen, Schnitze
Zitronen	Kannelierte Scheiben, Spiralen
Gurken	Fächer, Spiralen, Kronen, kannelierte Scheiben

Warme Speisen

Teig	Flammenform, Stängel, Hüllen für Puree
Brot	Croutons, geröstetes Paniermehl, Toast
Gewürze	Paprika oder Pfeffer auf Tellerrand, Thymiansträusschenblüten, Blätter, Zitronengras, frittierte Spaghetti, Körbchen

Dessert

Früchte	Ganz, geschnitten, Mus, Gelee, Nüsse
Schokolade	Raspel, Blättchen, Formen,
Zucker	Karamellisiert, farbiger Zucker,

Wer seine Speisen einfach so auf den Teller wirft, wird sie verschlingen und dabei wenig Genuss verspüren.