

A close-up photograph of a hand holding a small yellow circle between the thumb and index finger. In the background, the letters 'ID' are rendered in a large, bold, yellow font. The entire scene is set against a dark, textured background.

ID

*Ein Lobgesang auf das wichtigste
„Werkzeug“ eines Kochs*

DIE HÄNDE VON PROFIS





DIE HÄNDE VON PROFIS

06 STORY

Die Hände von Nick Bril

Wir sprachen mit dem Inhaber von The Jane** über Unternehmertum, Ausgleich zum Beruf, Verantwortung und Teamarbeit.

10 REZEPT

Hummer

Beurre blanc, Kaviar und Hummer sind klassische Zutaten. Der japanische Einfluss und die gegrillte Bete verleihen einem traditionellen Gericht ein ganz neues Geschmackserlebnis, ohne das Gericht seiner Essenz zu berauben.

13 DEBIC

Die neue Flasche

14 STORY

Die Geheimnisse der indischen Küche

Delhi ist Reizüberflutung pur. Zugleich ist die Stadt eine Quelle der Inspiration und neuer Aromen. Wir begleiteten Pascal Jalhay auf einer Reise durch die Millionenmetropole.

22 REZEPT

Kulturclash

06



10



14



24



26



32



44



24 REZEPT

Breaking down the system

26 TECHNIK

Mode auf dem Teller

Anrichten – die Trends von gestern und die neuesten Techniken.

32 STORY

Die Hände von Gabriel Paillason

Wir besuchten den weltberühmten Pâtissier und Begründer des Coupe du Monde, Gabriel Paillason.

38 REZEPT

Frutti di Mare

40 REZEPT

Zwischen Land und Meer

44 DESSERTS

Parfait Pintxos

Eis am Stiel kennt jeder. Wie aber lässt es sich ganz schnell und ohne teure Formen selbst herstellen? Lassen Sie sich von zahlreichen Geschmacksrichtungen und Präsentationsmöglichkeiten inspirieren.

52 STORY

Das Handwerk von Matthias Ludwigs

Begegnen Sie den Händen von Matthias Ludwigs, dem Pâtissier des Jahres 2009. Bei der Debic Masterclass gab er sein Wissen weiter und zeigte, was Handwerk für ihn bedeutet.

Das ID Magazin ist eine Publikation von
FrieslandCampina Foodservice
P.O. Box 640, 3800 AP Amersfoort
Niederlande
info.de@debic.com
Tel.: +49 (0) 7131 489222 **debic.com**

Haftungsausschluss: Aus den Informationen in dieser Publikation können keine Rechte abgeleitet werden.

Redaktion: Carolien Roseboom, Lianne Boeljon, Bruno Van Vaerenbergh, Tom van Meulebrouck
Rezepte: Pascal Jalhay, Nick Bril, Tom van Meulebrouck, André van Dongen
Texte: Laura Paap, André van Dongen, Jeroen van Oijen

Fotografie: Kasper van 't Hoff, Katrijn Van Giel
Konzept, Design und Umsetzung: Force451

Copyright: Jede Vervielfältigung dieser Publikation, auch auszugsweise, bedarf der vorherigen Genehmigung des Herausgebers. Für Satz- oder Druckfehler können weder FrieslandCampina Foodservice noch Force451 haftbar gemacht werden.

ALLES IN DER HAND



**Die Hände eines Profis erkennt
man auf den ersten Blick.
Sie sind das „Werkzeug“ eines
Kochs oder Konditors, das
kontrolliert, bewusst und mit
höchster Sorgfalt
eingesetzt wird, um wunderbare
Kreationen zu erschaffen.
Diese Hände werden laufend
aufs Neue herausgefordert.
Denn sie müssen
Perfektion erzielen.**

In dieser Ausgabe rücken wir die Hände einiger wahrlich inspirierender Chefköche in den Fokus. Wir führen nach Antwerpen, um den Spitzenkoch – und DJ – Nick Brill vom Restaurant The Jane** zu interviewen. Außerdem hatten wir die Gelegenheit, auf seiner Reise nach Indien die Hände eines holländischen Kochs in Aktion zu sehen.

Dazu begleiteten wir Pascal Jalhay, Küchenchef des Restaurants Bougainville, auf seine Reise zu neuen Ufern der Kochkunst. Jalhay ließ sich von der Magie der indischen Küche zu eigenen Kreationen inspirieren und bewies dabei wie immer ein feines Händchen.

Schließlich statteten wir dem weltberühmten Patissier Gabriel Paillason einen Besuch ab. Wir sprachen mit dem Begründer des „Coupe du Monde de la Pâtisserie“ und zweifachen Preisträger des französischen „Meilleur Ouvrier de France“ (für Gebäck und Eiscrème) über seinen Beruf und seine Handwerkskunst.

Was Handwerk für Matthias Ludwigs bedeutet, demonstrierte er bei einer exklusiven Masterclass im Schloss Vollrads im Rheingau.

Auch in der aktuellen Ausgabe finden Sie wieder einige inspirierende Rezepte zum Nachkochen. Viel Spaß beim Lesen dieses Lobgesangs an das wichtigste Werkzeug eines Kochs!

NICK BRIL IST INHABER
VON THE JANE**
IN ANTWERPEN. DER
33-JÄHRIGE CHEFKOCH IST
VATER VON ZWEI KINDERN
UND SEIT KURZEM MIT
SEINER FRAU FRANCHESKA
VERHEIRATET. WIR
SPRACHEN MIT IHM ÜBER
UNTERNEHMERTUM,
AUSGLEICH ZUM BERUF,
VERANTWORTUNG UND
TEAMARBEIT.

DIE HÄNDE VON NICK BRIL

IMMER AUF DER SUCHE
NACH DER PASSENDEN
BALANCE



„IN DIESEM BERUF ZAHLT ES SICH AUS, VIEL ZU INVESTIEREN.“

„In meiner Jugend war ich ein echter Rebell. Mir war alles egal und ich hatte keinen Plan, was ich einmal werden wollte. In der Gastronomie bin ich eigentlich per Zufall gelandet. Doch dann hat es mich richtig gepackt: die Atmosphäre, die Hektik, unter größtem Druck immer wieder Bestleistung bringen. All das spornte mich an. Also entschied ich mich, eine Kochlehre zu machen. Und so fand ich mich als 17-jähriger Rebell auf einem belgischen Internat wieder, wo strengste Regeln galten. Für jemanden wie mich war das ein echter Kulturschock. Nach Praktika im De Librije und anderen Restaurants wusste ich, dass ich nach meiner Lehre im Oud Sluis arbeiten wollte.“





**„ICH HABE 60 MITARBEITER,
DAVON 14 KÖCHE.
SIE ALLE SIND MEINE HÄNDE.“**

LEHRJAHRE SIND KEINE HERRENJAHRE

„Die erste Zeit im Oud Sluis war extrem hart. Es war vollkommen anders als das, was ich aus dem Jonnie's gewohnt war. Dort bestand das Küchenteam aus 14 Mann und ich bekam sehr viel Anerkennung. Im Oud Sluis gab es nur fünf Köche und jeder musste dasselbe Arbeitspensum bewältigen. Sergio und seine Brigade waren echte Sklaventreiber. Jeden Abend fragte ich mich: Soll ich heute kündigen oder doch erst morgen? Irgendwie hatte mich aber auch der Ehrgeiz gepackt – ich wollte es unbedingt schaffen. Dazu musste ich disziplinierter werden und hart an mir arbeiten. Schließlich blieb ich zehn Jahre im Oud Sluis und arbeitete mich in dieser Zeit bis zum Chefkoch hinauf. Dann sagte ich Sergio: ‚Zwei Jahre bleibe ich noch, danach mache ich was Eigenes auf.‘ Er selbst war zu der Zeit auch dabei, neue Pläne zu schmieden. Das Pure C war gerade eröffnet worden und im Oud Sluis ging es etwas ruhiger zu. Sergio sagte: ‚Wenn du willst, können wir uns zusammentun.‘ So gründeten wir dann gemeinsam The Jane.“

ALLES ANDERE ALS LANGWEILIG

„Wenn ich meinen persönlichen Kochstil beschreiben müsste, würde ich sagen: Das zentrale Thema sind die Hände des Chefkochs. Mein heutiger Stil ist nicht derselbe wie noch vor vier Jahren und wird sich in den kommenden Jahren sicher weiterentwickeln. Ich reise viel und greife gerne Aromen auf, die ich unterwegs kennenlernen. Vielseitig trifft es für mich wohl am besten – von leicht bis scharf und von großzügig bis luxuriös. Wir haben jeden Abend 170 Gäste und auch das schlägt sich auf meinen Stil nieder. Jeder Gast hat seine Vorlieben. Als Betreiber von The Jane müssen wir eine große Vielfalt bieten und die spiegelt sich auch in unserem Menü wider. Es beginnt leicht und beinahe feminin und wird immer klassischer und herzhafter. Alles andere als langweilig also.“

VERANTWORTUNG UND INSPIRATION

„Das zentrale Thema sind die Hände des Chefkochs. Für mich persönlich dreht es sich aber längst nicht mehr nur um meine eigenen Hände. Ich habe 60 Mitarbeiter, davon 14 Köche. Sie alle sind meine Hände. Das bedeutet eine gute Ausbildung, genaue Aufsicht, Kontrolle und Inspiration. Wenn ich eine neue Idee habe, kann ich die nicht einfach sofort umsetzen. Ich muss zuerst meine Leute anweisen und sicherstellen, dass jeder genau weiß, was er zu tun hat. Jeder muss mit an Bord sein und alle Elemente müssen bis ins kleinste Detail abgestimmt werden. Erst dann können wir loslegen. Ob auch mal etwas schiefgeht? Auf jeden Fall. Und auch mal so richtig? Längst nicht mehr so häufig wie früher. Wenn ich darüber nachdenke, was wir hier auf die Beine stellen, bin ich mehr als zufrieden. Doch wenn es sein muss, kann ich auch sehr streng sein. Wir müssen die Messlatte immer sehr hochhalten und dafür bin ich verantwortlich. Gleichzeitig muss ich inspirieren, meinem Team ein Coach sein und dafür sorgen, dass jeder sich einbringt. Mein Sommelier hat volle Handlungsfreiheit, und wenn mein Souschef eine gute Idee hat, die zum Stil von The Jane passt, kommt sie mit aufs Menü. Als Inhaber von The Jane kann ich nicht nur für mich und aus meiner Perspektive denken – entscheidend ist, dass wir als Team funktionieren.“

ZEIT FÜR DIE FAMILIE

„Ja, die richtige Balance ist so ein Thema. Und manchmal gar nicht so einfach zu erreichen. Wenn es gut läuft, kann ich sehr viel mehr schaffen und angehen. Doch wenn die Dinge mal nicht so laufen, wie ich es mir vorstelle, sage ich mir: ‚Nick, du hast dich mal wieder völlig übernommen.‘ Balance bedeutet für mich auch, Zeit freizuschaukeln, um als DJ aufzulegen. Auch wenn ich so schon genug um die Ohren habe. Wenn ich vier Stunden in einem Club aufgelegt habe, weiß ich meine Arbeit im The Jane wieder zu schätzen. Ich ziehe jede Menge Energie daraus, mal etwas anderes zu tun. Diese Abwechslung hilft mir, die Dinge objektiver zu sehen und den Blick nicht nur auf das zu richten, was noch verbessert werden kann. Wir arbeiten jeweils elf Wochen am Stück hart durch und anschließend mache ich Urlaub. Sieben Wochen im Jahr verreise ich mit meiner Familie. In der Zeit tanke ich auf. Außerdem versuche ich, einen Tag in der Woche zu Hause zu sein und die Kinder zweimal in der Woche zur Schule zu bringen. Meine Frau und meine Kinder kommen außerdem häufig zum Essen ins Restaurant. Selbst an sehr hektischen Tagen habe ich also immerhin 45 Minuten, die ich mit der Familie verbringen kann.“

PRIORITÄTEN SETZEN

„Die Jugendlichen von heute wollen vor allem Spaß haben, neue Leute kennenlernen und erst mal um die Welt reisen. Ich versuche, sie zu ermutigen, ihre Prioritäten anders zu setzen. Man kann nicht erst mit 30 in den Beruf einsteigen, sondern muss möglichst jung anfangen. Am besten bewirbt man sich bei guten Restaurants und lernt bei einem guten Chefkoch. Je mehr Zeit man in der Küche verbringt, desto besser. Später wird man von dieser Erfahrung, Routine und dem Gaumen, den man dabei entwickelt, enorm profitieren. Und wenn man dann 30 ist, kann man sein eigenes Restaurant aufmachen oder als Chefkoch in einer Küche anfangen, wo man mehr Freiheiten genießt. Dann hat man immer noch jede Menge Zeit für Familie und Hobbys.“

**„WENN ICH VIER STUNDEN
ALS DJ AUFGELGT HABE,
WEISS ICH MEINE ARBEIT
IM THE JANE WIEDER ZU
SCHÄTZEN.“**



HUMMER

ROYAL BELGIAN CAVIAR UND DASHI-BUTTER

„Mit diesem Gericht wollte ich ein Luxuserlebnis erschaffen. Beurre blanc, Kaviar und Hummer sind klassische Zutaten. Der japanische Einfluss und die gegrillte Bete sorgen für ein ganz neues Geschmackserlebnis, ohne das Gericht seiner Essenz zu berauben.“

NICK BRIL, RESTAURANT THE JANE** IN ANTWERPEN, BELGIEN

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Hummer

- 4 Hummer à 500 g
5 l Court-Bouillon

Dashi-Butter

- 50 ml Debic Schlagsahne 32 %
500 g Butter, gesalzen
200 g Butter, ungesalzen
75 ml Weißwein
75 ml Dashi-Essig
75 ml Sake
40 ml Sojasauce
1 EL Hummercorail (Rogen)

Bete-Vinaigrette

- 100 ml Betesaft
0,5 g Xanthan
20 ml Cabernet-Sauvignon-Essig
300 ml Olivenöl
50 ml geräuchertes Olivenöl
Salz und Pfeffer

Verschiedene Betesorten

- 4 rote Mini-Beten
5 gelbe Mini-Beten
1 rote Bete
1 große gelbe Bete

Garnitur

- 4 EL Royal Belgian Caviar
Rote-Bete-Sprossen
Blut-Ampfer
knusprige Brick-Teig-Kreise



ZUBEREITUNG

Den Hummer 1 Minute in der Court-Bouillon kochen und anschließend 4 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Den Hummer aus der Brühe nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend den Schwanz komplett ausnehmen. Die Scheren für ein anderes Gericht aufbewahren. Den Corail von den Köpfen entfernen, durch ein feines Sieb passieren und zur späteren Verwendung für die Dashi-Butter beiseitestellen. Die Mini-Beten gründlich waschen und komplett von Sand und Schmutz befreien. Die Knollen mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einem Schuss Cabernet-Sauvignon-Essig würzen. Die Mini-Beten in einen Vaku-umierbeutel geben, die Luft auslassen und für ca. 20 Minuten bei 100 °C garen. Abkühlen lassen. Die Mini-Beten halbieren und kurz über Holzkohle grillen.

Die gelben und roten Beten mit einer japanischen Mandoline in dünne Scheiben und anschließend mit einem runden Ausstecher kreisrund schneiden.

Für die Dashi-Butter die Debic Schlagsahne 32% in der Anschlagmaschine leicht und luftig schlagen. Die Butter in gleich große Stücke schneiden und beides bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Weißwein, Sake, Dashi-Essig und Sojasauce kurz ziehen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Die Schlagsahne und die Butterstücke dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen, bis die Butter komplett geschmolzen ist. Beiseitestellen und 5 Minuten neben dem Herd ruhen lassen. Einen Esslöffel Corail dazugeben und mit dem Stabmixer zu einer dicken und stabilen Emulsion verarbeiten. Abschmecken.

Für die Bete-Vinaigrette den Betesaft und den Essig mit dem Xanthan verbinden. Das Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das geräucherte Öl beiseitestellen und vor dem Servieren über das Gericht träufeln.

GARNITUR

Die Beten mit einem Schuss Bete-Vinaigrette, Fleur de Sel und Pfeffer marinieren. Den Hummer mit etwas Dashi-Butter erhitzen, bis er lauwarm ist. Das Gericht mit einem Löffel Royal Belgian Caviar, den marinierten Beten, dem Gebäck und frischen Kräutern garnieren. Die warme Dashi-Butter erst kurz vor dem Servieren aufmontieren und etwas Vinaigrette und geräuchertes Olivenöl über das Gericht träufeln. Mit warmer Dashi-Butter servieren.





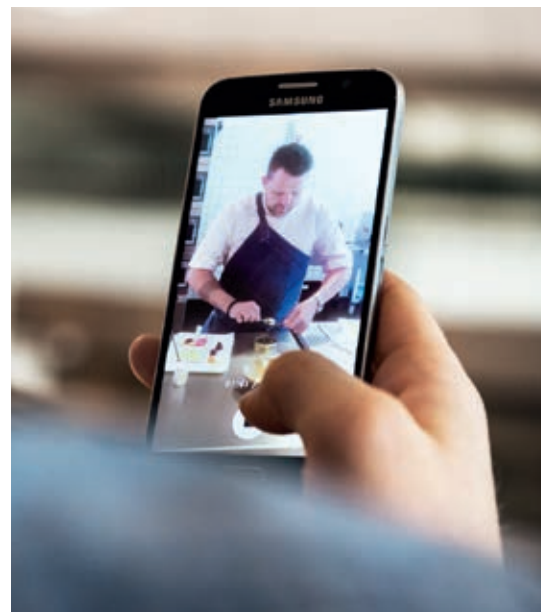
ÜBER DEBIC

Debic verkauft jedes Jahr mehr als 50 Mio. Produkte an Köche, Patissiers und Bäcker und ist somit Europas führende Molkereiproduktmarke für den Gastronomiebedarf. Wir arbeiten ständig an der Entwicklung innovativer Lösungen mit besonderem Fokus auf Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit. Debic hat unter anderem Kochsahne und Sahne in der Sprühdose erfunden.

Die Bedürfnisse von Köchen, Patissiers und Bäckern stehen auch heute im Mittelpunkt unseres Handelns. Unser Ziel ist es, ihnen die Arbeit zu erleichtern, damit sie sich auf das konzentrieren können, was sie am besten beherrschen.

Dies erreichen wir nicht nur durch die Herstellung der besten Produkte und clevere Verpackungslösungen, sondern auch durch Inspiration, unser Angebot an Rezepten, kulinarischen Konzepten und Debic Masterclasses, in denen Spitzenköche ihre Tipps und Tricks weitergeben.

Mehr Informationen finden Sie unter debic.com.



Die neue Flasche von Debic Entwickelt für die Hände von Profis

Köche, Patissiers und Bäcker erkennt man sofort an ihren Händen. Sie sind das wichtigste Werkzeug in der Küche und müssen jede Menge leisten. Unsere neue Flasche bietet zahlreiche Vorteile, die diesen Händen die Arbeit ein wenig erleichtern sollen.

AUSLAUFSICHER
WIEDERVERSCHLIESSBARER DECKEL
AUCH FÜR LIEGENDE LAGERUNG


EINFACHE HYGIENEKONTROLLE
ANBRUCH DURCH
SICHERHEITSRING SICHTBAR

LEICHT ZU ÖFFNEN
OHNE SIEGEL SOFORT
EINSATZBEREIT



**VERBESSERTE
GRIFFIGKEIT**
OPTIMALES
FLASCHEN-HANDLING





**„Kochen ist mehr
als Theorie – man
muss es ertasten
und kosten.“**

DIE GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE

Mit Pascal Jalhay in Delhi

PASCAL WER? EIN EHEMALIGER KULINARISCHER HELD

Pascal Jalhay ist seit zwölf Jahren kulinarischer Leiter der Marfo Food Group – eines Luxus-Airline-Caterers. Davor galt er als vielversprechendster Nachwuchskoch in den Niederlanden und Belgien. Seine Laufbahn begann er mit 21 Jahren im Au Coin des Bons Enfants (Maastricht). Anschließend sammelte er Erfahrung im Restaurant Scholteshof (damals zwei Michelin-Sterne) und im Excelsior (Hotel de l'Europe, Amsterdam). 1998 war er als Souschef unter Robert Kranenburg im berühmten La Rive (Amstel Hotel) tätig. Den Höhepunkt seines kulinarischen Ruhms erreichte er 2003, als er ins Restaurant Vermeer wechselte. Kurz nach Erhalt seines ersten Michelin-Sterns wurde er gleich mit dem zweiten ausgezeichnet, was vor ihm noch kein anderer geschafft hatte.

Durcheinander, ohrenbetäubender Lärm und intensive Aromen: Delhi ist Reizüberflutung pur. Zugleich ist die Stadt eine Quelle der Inspiration und neuer Aromen. Wir begleiteten Pascal Jalhay auf einer Reise durch die Millionenmetropole. Es war faszinierend, Jalhays Hände in Aktion zu sehen – und zwar pausenlos. Tasten. Entdecken. Zunächst etwas verhalten, später sicherer, um schließlich entschlossen zu Werke zu gehen.

Sage und schreibe 16 Millionen Menschen leben in der indischen Hauptstadt Delhi! Die indische Küche ist durch eine enorme regionale Vielfalt geprägt. Im Norden des Landes ist das Essen sehr aromatisch und man isst sehr viel Brot. Im Westen findet man viele Gerichte mit Kokos, Fisch und Chutneys. Die weniger bekannte südindische Küche zeichnet sich durch trockene Currys, Dosas (Pfannkuchen) und Reis aus. Currypulver verwendet man in Indien nicht. Stattdessen schwört man auf Masala – eine selbst gemachte Mischung aus bis zu 30 verschiedenen gemahlenen Kräutern und Gewürzen (vor allem Kurkuma, Kreuzkümmel, Kardamom, Ingwer und Koriander). Die Inder lieben Süßspeisen und kennen eine Vielzahl von Kuchen, Puddings und Pfannkuchen, die aus Milchprodukten hergestellt werden, z.B. Kulfi (ein aus Milch hergestelltes Eis), Rasgulla (aus Frischkäse zubereitete süße Bällchen) oder Gulab Jamun (frittierte Teigbällchen aus Milchpulver oder Mehl mit Joghurt und Mandeln).

Tag 1

DIE AROMEN
VON ALT-
DELHI

*„Wenn man mich hier
sehen könnte, würde
man mich nie wieder
ernst nehmen.“*



Die Heimat der Küche Delhis ist der Norden Indiens, eine Region, die stark vom Mogulreich beeinflusst ist, das ab dem 16. Jahrhundert auf dem indischen Subkontinent bestand. Diese Küche verwendet jede Menge Milchprodukte: Milch, Paneer (einen indischen Frischkäse), Ghee (geklärte Butter) und Joghurt. An jeder Straßenecke bekommt man frittierte Snacks (z. B. Samosas). Delhi ist außerdem die Heimat des Tandoor, eines Kohleofens aus Lehm, in dem verschiedene Brotsorten (wie Naan, Chapatti und Paratha) gebacken werden. Die indische Küche ist reich an vegetarischen Gerichten, vor allem Dal (eine Linsensuppe) und Kichererbsen-Curry.



Alt-Delhi

Alt-Delhi ist das Herz der Stadt. In den engen Gassen herrscht lautes Treiben. An jeder Ecke wird süßes und herzhaftes Streetfood angeboten: Jeder Händler hat seine eigene Spezialität. Ein beliebtes Frühstück sind vegetarische Samosas mit scharfem Kartoffelcurry und einem Rosenwasser-Lassi. Morgens essen die Einwohner Delhis auch gerne Nihari, einen traditionellen Lammauflauf, der vor allem unter Muslimen sehr beliebt ist. Dieses fettige Curry wird mit sehr viel Zimt gewürzt (laut den Indern ist Zimt gut fürs Herz) und für eine bessere Verdaulichkeit mit Joghurt serviert.

Gewürze mit heilender Wirkung

Die auf der Straße feilgebotenen Currys sind extrem scharf und enthalten eine Vielzahl von häufig rohen Gewürzen. Das verleiht den Gerichten eine bestimmte Struktur. Unser „Fremdenführer“ erklärt uns, dass die Inder Gewürzen bestimmte heilende Wirkungen zuschreiben, die ab einer bestimmten Temperatur verloren gingen. Alle Gerichte werden außerdem stark gesalzen, um im heißen indischen Klima Flüssigkeit im Körper zu binden.

*„Ich hatte bereits zwei
Michelin-Sterne, aber im
Grunde fing ich mit dem
Kochen erst an, als ich
auch anfang zu reisen.“*



Tag 2

INDISCHE HAUS- MANNS- KOST

Die Verwendung von Gewürzen

Jede indische Familie besitzt eine Masala Dabba – einen Gewürzbehälter mit sieben Hauptgewürzen. Jedes Gericht wird mit einer Kombination aus fast allen dieser Gewürze zubereitet, wobei häufig ein Gewürz dominiert. Bei den Gewürzmengen ist man alles andere als geizig – pro Gericht werden mehrere Esslöffel verwendet! Und die Gewürze schmecken wirklich fantastisch und sehr intensiv.

*Pascal fragt sich,
ob wir im Westen
nicht viel zu spar-
sam mit Gewürzen
umgehen.*



Einkaufen

Um mehr über die Zubereitung indischer Gerichte zu lernen, ist Pascal Jalhay bei einer indischen Familie eingeladen. Die Zutaten werden im Supermarkt um die Ecke eingekauft. Hier kann er die Vielfalt und Qualität der zahlreichen Produkte aus erster Hand erleben. Gemüse ist in Indien auffallend wenig aromatisch: Die Kartoffeln und der Blumenkohl haben deutlich weniger geschmackliche Tiefe als in Europa.



Einem Geheimnis auf der Spur

Pascal Jalhay möchte herausfinden, warum man in Indien verschiedene Gewürzmischungen verwendet. Seine Theorie ist, dass sich einige Gewürze gut in Wasser lösen (und deshalb für wasserbasierte Gerichte verwendet werden) und andere (wie z.B. Kardamom und Nelken) sich eher für ölige Lebensmittel eignen. Die genauen Kombinationen und Mengen sind jedoch immer eine Frage des Geschmacks und der Familientradition. Auch die indische Hausmannskost ist sehr salzig. Als Experiment kreiert Pascal seine eigene Version eines Koriander-Minz-Chutneys mit weniger Salz. Das entspricht eher den Gewohnheiten unseres europäischen Gaumens, denn so lassen sich die einzelnen Zutaten besser herauschmecken, als wenn man nur ein einziges homogenes Aroma hat.

Tag 3

EIN LAND DER GEGENSÄTZE



Großmarkt unter freiem Himmel

Am letzten Tag unserer Reise macht sich Pascal Jalhay frühmorgens auf den Weg zu zwei großen Lebensmittelmärkten – der eine Händler verkauft Hühner, der andere bietet Gemüse an. Tatsächlich handelt es sich um Großmärkte unter freiem Himmel. Anbauer und Züchter kommen hierher, um ihre Erzeugnisse an Straßenhändler und Restaurants zu verkaufen. Der Gemüsemarkt wirkt chaotisch: Alles wird ohne erkennbares System verkauft, auf den Gängen liegt zertrampeltes Gemüse. Spezialisten sucht man hier vergebens, etwa einen reinen Blumenkohlhändler – hier verkauft jeder alles.



Begegnung mit einem indischen Teeguru

Indien ist nach China der größte Teeproduzent der Welt und ist vor allem für seine Assam- und Darjeeling-Sorten bekannt. Eine gute Gelegenheit für einen Besuch beim sogenannten „Teemann Indiens“. Dieses Treffen ist eine Begegnung der ganz besonderen Art: Wir sprechen mit einem weise aussehenden Inder, der tatsächlich über einen sagenhaften Wissensschatz verfügt und uns leidenschaftlich erklärt, wie Tee angebaut wird, welche Sorten es gibt und wie man Tee am besten genießt.



„Unsere Landesküche zeichnet sich eher durch die Verwendung vieler verschiedener Gewürze als durch besondere Würzigkeit aus.“



Check-in in einem Wahrzeichen

Unsere letzte Station: das Hotel Imperial. Ein legendäres, elegantes 5-Sterne-Hotel im Kolonialstil. Hier trifft sich Pascal Jalhay mit Prem Pogakula, dem Küchendirektor, der sechs Restaurants, das Bankett und den Zimmerservice leitet. Pogakula teilt Jalhays Ansicht, dass der Geschmack der Hauptzutat in einem indischen Gericht häufig überdeckt wird. Während er sich bei „westlichen“ Gerichten mit Gewürzen eher zurückhalte, spielen sie bei indischen Gerichten eine große Rolle. Ob Pascal Jalhay denn auch wisse, dass Gewürze einen positiven gesundheitlichen Effekt haben? Prem Pogakula räumt auch ein, dass es in Indien keine Vielfalt an Zubereitungsformen gibt. Er erklärt, dass jedes Kind in Indien von seinen Eltern beigebracht bekommt, nur Fleisch zu essen, das vollkommen durchgegart ist und deshalb keine Bakterien enthält. Jeder Inder weiß um die Bedeutung von Gewürzen als Medizin und von „sicheren“, funktionalen Lebensmitteln. Zum Abschied möchte der Chefkoch des Imperial seinem holländischen Kollegen noch ein paar Worte über die indische Küche mitgeben: „Die indische Küche gilt häufig als besonders scharf und würzig, aber würzig meint ja zunächst einmal nur, dass ein Gericht mit Gewürzen abgeschmeckt und verfeinert wurde. Unsere Landesküche zeichnet sich eher durch die Verwendung vieler verschiedener Gewürze als durch besondere Würzigkeit aus.“

East meets West

Nach drei hektischen Tagen blickt Pascal Jalhay auf eine faszinierende Reise zurück, auf der er tiefe Einblicke in die indische Küche bekam. Konnte er alles in Erfahrung bringen, was man über die indische Küche wissen muss? Wohl kaum! Immerhin beschränkt sich das Land und seine vielfältige Küche nicht auf Delhi. Dennoch konnte sich Jalhay durch die Begegnung mit weniger bekannten Situationen und Aspekten ein genaueres Bild von der indischen Küche machen. Seine vielen Eindrücke hat er nach seiner Rückkehr zu ganz eigenen Rezepten verarbeitet. Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen zwei neue Gerichte von Pascal Jalhay vor. Jedem Rezept liegt eine bestimmte Idee zugrunde und beide verraten uns etwas über Indien und seine Küche.

Kulturclash

Bio-Huhn an Mulligatawny-Sauce, mit karamellisiertem Kürbis gefüllte Zuckerschoten und Reiscracker mit Safran



„Dieses Rezept ist die ultimative Symbiose der beiden Kulturen, die während der britischen Kolonialherrschaft über Indien aufeinandertrafen. Mulligatawny ist eine Suppe, die während der Kolonialzeit für die Briten in Indien erfunden wurde. Die Marinade unter der Geflügelhaut basiert auf Tandoori, einer Gewürzmischung, die in Großbritannien derzeit sehr beliebt ist, aber vermutlich nicht auf die traditionelle indische Küche zurückgeht. Beides sind also mehr oder weniger neue Klassiker der britisch-indischen Küche.“

PASCAL JALHAY, EXECUTIVE CHEF MARFO FOOD GROUP, NIEDERLANDE

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Bio-Huhn aus Freilandhaltung

4		Bio-Hähnchenfilets „en coffre“ (am Knochen)
3		Knoblauchzehen, fein gehackt
350	g	Joghurt, 3,5 % Fett
1	EL	Ingwer, gemahlen
1,5	EL	Kreuzkümmel, gemahlen
1	EL	Garam Masala

Mulligatawny-Sauce

60	g	rote Linsen, 3 Stunden eingeweicht
100	g	Butternut-Kürbis, gewaschen
30	g	Basmati-Reis
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
2		Nelken
1	cm	frischer Ingwer (ca. 4 g)
4	g	Kurkuma
4	g	gemahlener Koriander
4	g	Kreuzkümmel
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
2	EL	Tamarindenpaste
4	g	Garam Masala
100	g	Kokosmilch

Reiscracker

500	g	Jasmin-Reis
450	g	Tapioka
5	g	Kurkuma
3		Safranfäden

Zuckerschoten mit Kürbiscreme

100	g	Kürbis, in Stücken
5	g	Sternanis, gemahlen
5	g	Ingwerpulver
10		Zuckerschoten, blanchiert (Garnitur)
100	g	Belugalinsen, eingeweicht und gekocht
100	g	rote Linsen, eingeweicht und gekocht
100	g	Basmati-Reis, gekocht

ZUBEREITUNG

Die Knochen vom Hähnchen entfernen und vorsichtig die Häute von den Filets abziehen. Die übrigen Zutaten zu einer Paste vermengen und die Filets damit gleichmäßig bestreichen. Anschließend die Filets wieder mit der Haut bedecken und ca. 2,5 Stunden marinieren. In den Backofen geben und 40 Minuten bei 72°C backen. Für die Mulligatawny-Sauce Knoblauch, Nelken, Ingwer, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Zwiebel, Lorbeerblatt, Tamarinde und Garam Masala zu einer Paste verrühren. Die Paste vorsichtig in wenig Öl goldgelb anbraten (nicht anbrennen lassen!). Linsen, Kürbis und Basmati-Reis dazugeben und mit Wasser auffüllen. Abgedeckt auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. So lange köcheln, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, dann die Kokosmilch dazugeben. Die Sauce im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken. Für die Cracker den Jasmin-Reis mit dem Kurkuma und Safran kochen und anschließend durch ein Sieb gießen. Das Kochwasser aufbewahren. Den Reis in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion mit der Tapiokastärke und bei Bedarf etwas Kochwasser pürieren. Die Masse dünn auf Silikonmatten streichen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Cracker anschließend bei 190°C frittieren. Für die Kürbiscreme die Kürbisstücke bei 140°C im Backofen goldbraun backen. In der Küchenmaschine pürieren und mit Sternanis und Ingwerpulver würzen.

GARNITUR

Die Sauce und das Hähnchenfleisch auf einem Teller anrichten. Den Saucenspiegel mit den beiden Linsenarten und dem Reis garnieren. Die Zuckerschoten öffnen und mit der Kürbiscreme füllen. Das Gericht mit einem Reiscracker und einer gefüllten Zuckerschote garnieren.



„Die Idee zu diesem Gericht kam mir, als ich mit Verwunderung feststellte, dass die indische Gesellschaft noch immer stark vom Kastensystem geprägt ist. Arm und Reich, Arbeiter und Gebildete – die Unterschiede sind noch immer sehr groß und werden von einem System festgeschrieben, das aus unserer Sicht überholt ist. Auf dieses System möchte ich durch die Verwendung verschiedener typisch indischer Zutaten aufmerksam machen, die als Symbol für die hierarchische Kastenordnung in mehreren Schichten angerichtet sind. Beim Servieren dieses Gerichts möchten wir ein Zeichen setzen, indem wir die Grenzen zwischen den Schichten mit einem Löffel Kokos-Eiscreme durchbrechen. Der Sand auf dem Teller symbolisiert den Schmutz und Sand auf den Straßen Delhis.“

PASCAL JALHAY, EXECUTIVE CHEF MARFO FOOD GROUP, NIEDERLANDE



Breaking down the system

Zwiebel / Paneer / Spinat /
Aubergine / Kokos-Eiscreme

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Kokos-Eiscreme

700	g	Kokosmilch
25	g	Kokosraspel
20	g	Honig

Sand

300	g	Mehl
150	g	Butter
1		Ei
2	EL	Wasser

Brick-Gebäck

5		Blätter Brick-Teig
100	ml	Eiweiß
		Garam Masala
		Oliveöl

Saag (Spinat)

500	g	Spinat
2		fein gehackte Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
4	g	Kreuzkümmelsamen
4	g	Garam Masala
5	g	fein gehackter Ingwer
8	g	gemahlener Koriander
50	g	Debic Schlagsahne 32 %
		Zitronensaft

Zwiebel

2		Zwiebeln
25	g	Zitronensaft

Paneer

500	g	frische Vollmilch
1	TL	Zitronensaft, Essig oder Molke

Aubergine

2		Auberginen
		Oliveöl
		Thymian
		Meersalz

ZUBEREITUNG

Die Kokosmilch mit dem Honig in einem großen Wok aufkochen und die Milch an den Rändern des Woks leicht karamellisieren lassen. Ständig umrühren, um zu verhindern, dass die Milch anbrennt. Die Kokosraspel untermischen. Die Masse abkühlen lassen und in der Eismaschine zu einer Eiscreme abdrehen. Für den Sand alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Den Teig dünn ausrollen und im Backofen bei 180 °C goldbraun backen. Abkühlen lassen und anschließend in der Küchenmaschine pulverisieren. Bei Bedarf weiter trocknen. Die Brick-Teigblätter dünn mit dem geschlagenen Eiweiß bestreichen. Mit etwas Garam Masala bestreuen und mit einem zweiten Teigblatt belegen. Stücke von 3 x 5 cm ausstechen und diese dünn mit Olivenöl bestreichen. Bei 160 °C zwischen zwei Silikonmatten backen. Für den Spinat die Zwiebel und den Knoblauch mit den Gewürzen bei niedriger Hitze glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und bissfest garen. Die Debic Schlagsahne 32 % dazugeben und mit Zitrone abschmecken. Für die Zwiebel zwei Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden (in Längsrichtung, keine Ringe). In eine geeignete Pfanne mit etwas Wasser geben und bei ganz niedriger Hitze kochen, bis sie gar sind. Mit Zitronensaft abschmecken. Für den Paneer die Vollmilch bei niedriger Hitze aufkochen. Die Milch mit einem Teelöffel Zitronensaft, Weißweinessig oder Molke gerinnen lassen. Sofort vom Herd nehmen und vorsichtig rühren, bis die Flüssigkeit klar ist. Bei Bedarf gelegentlich erwärmen. Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und die geronnene Milch hindurchgießen. Im Geschirrtuch sollte nun ein ganz weicher Frischkäse zurückbleiben. Im Kühlschrank fest werden lassen und nach Geschmack würzen. Die Aubergine der Länge nach halbieren, das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer einritzen und mit Olivenöl, Thymian und einer Prise Meersalz bestreichen. Die Auberginenhälften auf ein Backblech geben und bei 190 °C im Backofen garen. Abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Mit einem Messer zu einer glatten Masse schneiden. Abschmecken.

GARNITUR

Das Brick-Gebäck, den Spinat, den Paneer und die Zwiebel aufschichten. Mit essbarem Blattgold garnieren. Mit einem Löffel Kokos-Eiscreme servieren.



Mode auf dem Teller

Ein kurzer Ausflug
in die Geschichte
des Anrichtens
*Die einflussreichsten
Meisterköche*

Heutzutage ist der Einfluss von Moden auf die Kochkunst stärker als auf die Mode selbst. Noch vor ein paar Jahrzehnten konnte man nichts falsch machen, wenn man den Teller in drei Abschnitte teilte.

(Erinnern Sie sich noch? Die Kartoffeln oben links, das Gemüse oben rechts und das Fleisch mit Bratensauce unten?)

Heute wollen die Gäste jedoch überrascht werden. Die Trends im Anrichten haben sich im Laufe der Jahre gewandelt, da immer neue Ideen durch Kochbücher und Zeitschriften verbreitet wurden. Über das Internet und die sozialen Medien verbreiten sie sich heute noch schneller. Doch wie hat sich die Kunst des Anrichtens von Speisen entwickelt? Und was sind die neuesten Techniken, beispielsweise zur Präsentation von Saucen?

MARIE-ANTOINE CARÊME

Jeder kennt Auguste Escoffier als den Begründer der modernen Kochkunst, doch Marie-Antoine Carême geht als der Koch in die Geschichte ein, der die Welt der Gastronomie um eine ästhetische Dimension bereichert hat. Als Laie befasste er sich intensiv mit der Architektur und erfand das berühmte „pièce montée“ – die zu einer Pyramide getürmten gefüllten Windbeutel, die auf keinem französischen Staatsbankett fehlen dürfen.

AUGUSTE ESCOFFIER

Auguste Escoffier gilt als der berühmteste Chefkoch aller Zeiten. Er bereicherte die Kochkunst und die Kunst des Anrichtens durch Eleganz, natürliche Schlichtheit und dekorative Elemente. Escoffier war der Erste, der für jedes Gericht eine spezielle Garnitur kreierte. Er legte den Grundstein für die spätere „Nouvelle Cuisine“ – die „neue Küche“.

PAUL BOCUSE

Der berühmte Paul Bocuse baute auf dem Kochstil von Escoffier auf und wurde zu einem Hauptbegründer der „Nouvelle Cuisine“. Er hat eine ganze Reihe von berühmten Gerichten kreiert. Die bekanntesten davon sind sein Bressehuhn in Schweinsblase und seine Trüffelsuppe V.G.E.

ROGER SOUVEREYNS

Ende der 1990er-Jahre war es en vogue, Vorspeisen und Amuse-Bouches auf Löffeln zu servieren. Begründet worden war dieser Trend vom belgischen Spitzenkoch Roger Souvereyns, der ein ganzes Buch darüber geschrieben hat. Das Foto unten stammt aus seinem Buch „De keuken van Avant Garde“ („Avantgarde-Küche“).



EL BULLI

Nach der Modernisierung der klassischen Kochkunst durch Escoffier und der Ankunft der „Nouvelle Cuisine“ gab es Ende des 20. Jahrhunderts eine weitere kulinarische Revolution. Ferran Adrià vom Restaurant El Bulli brach sämtliche klassischen Regeln und erfand zahlreiche neue Techniken und Anrichtemethoden. Bestimmte Strukturen spielten dabei eine wichtige Rolle. Viele Gerichte wurden in Gläsern, auf Löffeln und anderen ausgefallenen Objekten serviert.

RESTAURANT NOMA

Die neue nordische Küche konzentrierte sich zu einer ganz bestimmten Zeit auf einen ganz bestimmten Ort: Im Noma im dänischen Kopenhagen wurden regionale saisonale Gerichte serviert. Importe aus dem Ausland wurden minimiert oder komplett abgeschafft, sodass bevorzugt heimische Produkte verwertet wurden. Der am häufigste kopierte Aspekt war jedoch die Präsentation der Speisen, für die häufig die Natur als Vorbild diente. Ein Beispiel dafür sind Crudités und essbare Erde in Terrakotta-Töpfen.

RESTAURANT ALINEA

Chefkoch Grant Achatz vom Restaurant Alinea in Chicago überraschte die Kochwelt mit seinen beeindruckenden Konzepten und seiner atemberaubenden Präsentation. Achatz servierte seine Gerichte in ungewöhnlichen Materialien. Aromen spielten ebenfalls eine wichtige Rolle für seine Kreationen. Das bekannteste und am häufigsten nachgeahmte Gericht ist sein Dessert, das vor den Augen der Gäste am Tisch zubereitet wird.





Aktuelle Anrichte-trends

Auch heute gibt es noch Spitzenköche, denen es immer wieder gelingt, ihre Gäste mit ihren Philosophien und kulinarischen Kreationen zu überraschen. Im Zeitalter der sozialen Medien kursieren so viele neue Techniken und Trends, dass es praktisch unmöglich ist, mit jeder neuen Entwicklung Schritt zu halten. Sobald Plattformen wie ChefsTalk, CookNiche oder GastroArt eine neue, spektakuläre Form der Präsentation auf Instagram veröffentlicht haben, geht diese um die Welt. Eine Frage beantworten all diese Posts und Fotografien jedoch nicht: Wie werden diese Präsentationen umgesetzt?

In diesem Artikel möchten wir die Geheimnisse hinter einigen der Anrichtetechniken lüften und Ihnen zeigen, wie Sie Ihre Saucen auf vielfältige Weise schmackhaft präsentieren können.





3

Tropfenmuster

Einen Streifen Kreppband über den Teller kleben. Die gewünschte Saucenmenge mit einem Löffel auf einer Seite des Klebebands auftragen und dann den Teller kippen, um den Tropfeneffekt zu erzielen. Anschließend den Kreppstreifen entfernen.



4



5

Explosionseffekt

Die gewünschte Saucenmenge mit einem Löffel auf den Teller geben. Einen leeren Sahnesiphon mit einer Siphonkapsel laden und damit die Sauce besprühen, dass sie explodiert!

6



7

Gittereffekt

Einen Kaviar-Maker mit Sauce füllen, auf dem Teller platzieren und die Sauce herauspressen.



8



9



11



10

Spiraleffekt

Den Teller auf ein Drehtablett stellen, das Tablett anstoßen und die Sauce langsam von der Tellermitte bis an den Rand spritzen.



Die Hände von Gabriel Paillasson

.....

Wir hatten die große Ehre eines Besuchs beim weltbekannten französischen Pâtissier Gabriel Paillasson. Wir sprachen mit dem Begründer des „Coupe du Monde de la Pâtisserie“ und zweifachen Preisträger des französischen MOF* (für Gebäck und Eiscrème) über seinen Beruf und seine Handwerkskunst.

*Der MOF („Meilleur Ouvrier de France“) ist eine renommierte staatliche Auszeichnung, die in Frankreich für herausragende Leistungen im Handwerk verliehen wird.





Gabriel Paillassons Geschäft/Backstube
Avenue Jean Jaurès 96,
69190 Saint-Fons, Frankreich

„Um kreativ zu sein, braucht man eine gute Portion Neugier und muss bereit sein, die Ärmel hochzukrempeln.“

„Die neue Generation hat dieselben Stärken und Schwächen wie wir damals.“

„Eigentlich wollte ich Friseur werden. Doch der einzige Friseur, den es bei uns im Dorf gab, ging in Rente und nahm keine neuen Lehrlinge mehr auf. Er wusste jedoch, dass der Pâtissier einen Auszubildenden suchte. Also bewarb ich mich dort. Dieser Pâtissier war Henri Humbert vom Pannissières. Er stellte Gebäck, Eiscreme und Schokolade her. Im Laufe seiner Karriere bildete er insgesamt nur neun Lehrlinge aus. Alle neun sind heute Pâtissiers und zwei von ihnen wurden mit dem Titel ‚Bester Handwerker Frankreichs‘ geehrt. Mit 25 bekam ich den Titel ‚Bester Pâtissier‘ verliehen. Und als ich 29 war, wurde ich zum ‚Besten Eis-Pâtissier‘ gekürt.“

Praxis ist wichtig

„Um kreativ zu sein, braucht man eine gute Portion Neugier und muss bereit sein, die Ärmel hochzukrempeln. Die Hände sind wichtige Werkzeuge, aber in unserem Beruf muss man alle seine Sinne einsetzen. Beim Kneten des Teigs kann man hören, ob er gut ist. Man riecht das Aroma des Backwerks, der Schokolade. Und schließlich sind da der Geschmack und das Aussehen. Sobald man die Brioche geknetet hat, weiß man, ob sie aufgehen wird. Darin liegt die Schönheit unseres Handwerks. Die neue Generation hat dieselben Stärken und Schwächen wie wir damals. Auch wir waren viel zu ungeduldig und wollten alles sofort. So ist die Jugend nun einmal und das ist auch gut so. Als junger Mensch hat man sehr viel Zeit, später nicht mehr. Ich habe etwa 100 Lehrlinge ausgebildet, 50 davon haben sich als Pâtissiers einen Namen gemacht. Drei wurden mit dem Titel ‚Bester Handwerker Frankreichs‘ ausgezeichnet. Das sind nicht viele. Um diesen Beruf weiterzugeben, muss man eine besondere Leidenschaft dafür haben. Die Lehrlinge müssen außerdem neugierig sein und Fragen stellen. Es reicht nicht, einfach Dinge im Internet nachzusehen. Praxis ist sehr wichtig.“

Sich selbst treu bleiben

„Innovation ist 95 % harte Arbeit und 5 % Zufall. Um etwas Neues zu erfinden, muss man viel nachdenken und experimentieren. Wer nie etwas ausprobiert, wird auch nie etwas Neues entdecken. Es geht nicht darum, ob man besser oder schlechter ist als andere, sondern darum, täglich hart zu arbeiten. Bei den Wettbewerben, an denen ich teilnahm, lernte ich einige große Stars der Branche kennen. Mein größtes Vorbild war Herr Tholoniât – wir alle eiferten ihm nach. Er stellte nicht nur wunderschöne Süßwaren her, sondern war auch ein sehr charmanter Mensch – man konnte sich gut mit ihm unterhalten. Es ist gut, wenn man als junger Mensch mit solchen Persönlichkeiten in Kontakt kommt, denn es motiviert einen, weiterzumachen. Das bedeutet nicht, dass man so werden soll wie sie – man muss seinen eigenen Stil entwickeln und sich selbst treu bleiben. Aber es inspiriert einen, besser zu werden und sich ständig weiterzuentwickeln.“

Man ist nicht der Beste, nur weil man gewinnt

„Jeder Wettbewerb ist eine Lektion in Sachen Bescheidenheit. Man verliert nicht, weil man schlecht ist, und man ist auch nicht der Beste, nur weil man gewinnt. Man lernt, warum es gut oder schlecht lief. Wettbewerbe dienen dazu, dass man sich in seinem Beruf weiterentwickelt. Damals, zu meiner Zeit, dienten sie dazu, den Beruf kennenzulernen. Vor 30 Jahren war Lenôtre ein bekannter Pâtissier, mehr aber auch nicht. Man kannte den Verkäufer, nicht aber den Bäcker in seiner Backstube. Wettbewerbe sind wichtig, um einen Beruf bekannt zu machen. Wenn man junge Menschen für einen Beruf gewinnen möchte, muss man Werbung dafür machen. Das hat sich bis heute nicht geändert. Internationale Wettbewerbe haben einen enormen Einfluss auf unseren Beruf. Man muss sich nur den Coupe du Monde anschauen,



„Man verliert nicht, weil man schlecht ist, und man ist auch nicht der Beste, nur weil man gewinnt.“



den es 2019 bereits seit 30 Jahren geben wird. 900 Teilnehmer aus über 50 Ländern standen im Finale. Das bedeutet eine gute Publicity für den Beruf.“

Jenseits von Europa

„Anfangs war Europa dem Rest der Welt noch weit voraus. Inzwischen ist der Abstand viel kleiner geworden. Ich würde sogar sagen, dass wir inzwischen ein bisschen hinterherhinken. Die asiatischen Länder haben enorm aufgeholt. Innerhalb Asiens hatte Japan stets die Nase vorn. Französische Pâtissiers reisen seit 50 Jahren nach Japan. Expertise wird exportiert und ausgetauscht. Das ist eine gute Sache. Auch China, Korea und Singapur haben sich in den letzten Jahren sehr gut entwickelt. 2012 führten wir den Coupe du Monde auch in Afrika ein. Damals waren die afrikanischen Länder noch nicht bereit dafür, doch heute können sie mit jedem europäischen Land mithalten.“

Der Beruf hält mich jung

„Ich arbeite seit fast 57 Jahren in dem Beruf und gehe noch immer jeden Morgen zur Arbeit. Ich liebe meinen Beruf – meine Backstube ist mein Lieblingsort. Mein Beruf hat mich nie enttäuscht, andere Bereiche des Lebens schon. Es gibt noch immer viele Dinge, die mich motivieren. Ich möchte meine Leidenschaft an andere weitergeben und den Beruf in der Öffentlichkeit bekannter machen. Ich konnte von meiner Arbeit immer gut leben. Nun ist es an der Zeit, etwas zurückzugeben. Ich arbeite sehr gerne mit jungen Menschen zusammen. Auch wenn es egoistisch klingen mag: Es hält mich jung.“

FRAGEN SIE UNSERE EXPERTEN

Wissen wird häufig von einer Generation an die nächste weitergegeben. Vieles nehmen wir einfach als gegeben hin. Manchmal wundern wir uns aber auch über Althergebrachtes und fragen uns, ob es keine bessere Lösung gibt. Bei Debic verfügen wir über sehr viel Wissen und Erfahrung, die wir gerne mit Ihnen teilen möchten.

Was ist der Unterschied zwischen Weizenmehl und Weizenschrot?

Die beliebtesten Getreidesorten, aus denen Mehl oder Schrot hergestellt wird, sind Weizen, Roggen und mitunter auch Dinkel. In vielen Kochzeitschriften werden die Begriffe „Mehl“ und „Schrot“ häufig synonym verwendet. Für Schrot wird das volle Korn (z. B. Weizen oder Roggen) grob zerstoßen und gemahlen. Aus Weizen- oder Roggenschrot lässt sich also sehr gut Vollkornbrot herstellen. Das liegt daran, dass für die Herstellung von Schrot die „vollen“ Getreidekörner verwendet werden. Bei Mehl handelt es sich um gesiebtes Weizen- oder Roggenmehl, das praktisch keine Kleie oder dunklen Bestandteile enthält. Mehl eignet sich optimal für die Herstellung von Weißbrot, knusprigen Brötchen oder Baguette.

In der Bäckerlehre setzt man sich intensiver mit diesem Thema auseinander: der Stärke und dem Eiweißgehalt des Mehls, einheimischen oder importierten Mehlsorten usw. Doch das gilt schließlich für jeden Beruf und jedes Handwerk. Der Eiweißgehalt von Mehl ist sehr wichtig und wird immer in Prozent angegeben. Ein einfaches Brotmehl hat einen Eiweißgehalt von 10,5 bis 11%. Für knuspriges Brot und feine Backwaren nimmt man am besten ein Mehl mit 12 bis 13 % Eiweiß.

Was ist Dashi?

Dashi ist ein Suppengrundstock, der aus Kombu (essbarem Seetang) und Katsuobushi (getrocknetem und geräuchertem Bonito) zubereitet wird. Es ist eine essenzielle Zutat in der japanischen Küche. Dashi verfügt über ein charakteristisches „Umami“-Aroma und eignet sich auch perfekt für die Zubereitung von westlichen Speisen. Der Umami-Geschmack stammt vom großen Glutamatgehalt im Seetang. Es gibt verschiedene Varianten des ursprünglichen Dashi, z.B. Dashi-Fond aus juvenilen Sardinen („Niboshi Dashi“) oder aus Shiitake-Pilzen („Shiitake Dashi“). Fertiges Dashi, Dashi-Pulver oder spezielle Packungen zur Zubereitung von Dashi findet man im Asia-Laden. Besonders beliebt ist derzeit Dashi-Essig – eine Mischung aus hochwertigem Reisessig und Kombu, Sojasauce und Mirin.

Eine köstliche Rezeptidee finden Sie auf Seite 10.



Was ist Gerinnung und wie lässt sie sich verhindern?

Gerinnung wird durch Eiweiß verursacht. Die charakteristischen weißen Punkte, die bei der Zubereitung von Suppen, Gänseleber oder Mousse au Chocolat entstehen, sind verklumptes Eiweiß. Was beim Gerinnen eigentlich passiert, ist die Trennung einer Emulsion: Das Wasser und das Fett trennen sich voneinander, weil das Eiweiß nicht mehr in der Lage ist, die Mischung zu binden. In vielen Fällen entstehen die Eiweißklümpchen, wenn eine Mischung erhitzt oder Säure dazugegeben wird.

Um Gerinnen zu verhindern, müssen die Zutaten entweder kalt verarbeitet werden oder dieselbe Temperatur haben. Man kann einem Gericht auch einen Stabilisator oder Emulgator hinzufügen. Als letztes Mittel, um eine Emulsion wieder homogen zu machen, kann man ein wenig Eiweiß oder Eigelb dazugeben. Das Problem der Gerinnung tritt häufig bei der Verwendung von Sahne auf. Als Lösung bietet Debic seine kochstabile Culinaire Original 20% an.

Auf Debic Produkten findet man häufig die Abkürzung UHT. Was bedeutet das?

UHT ist die englische Abkürzung für „ultrahocherhitzt“ und bezeichnet ein Erhitzungsverfahren, bei dem die Produkte durchschnittlich vier Sekunden einer sehr hohen Temperatur (140 °C) ausgesetzt werden. Dadurch werden sie bakteriologisch steril und sind länger haltbar. Der Vorteil des UHT-Verfahrens gegenüber der traditionellen Sterilisation von Lebensmitteln ist die bessere Bewahrung der ursprünglichen Eigenschaften des Produkts und des frischen Geschmacks.

Haben Sie auch eine Frage an unsere kulinarischen Experten? Senden Sie uns eine E-Mail an info.de@debic.com.

Die folgenden Spezialisten von FrieslandCampina Foodservice stehen Ihnen zur Beantwortung Ihrer Fragen zur Verfügung: Jürgen Dravnieks, Senior Culinary Advisor; Timo Meier, Culinary Advisor und Arno Arens, Culinary Advisor.



Frutti di Mare

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Tintenfisch-Tagliatelle

1200 g	Tintenfisch
20 ml	Debic Braten & Backen
20 g	Kapern
1	Zitrone

Frutti di Mare

500 g	Miesmuscheln
500 g	Herzmuscheln
10	Kaisergranate
600 g	Oktopus
20 g	Bottarga (getrockneter Rogen)

Tomatensauce

20 ml	Oliveöl
20 g	Knoblauch
1 g	Peperoncini
4 g	wilder Oregano, getrocknet
700 g	geschälte Tomaten

Krustentierfond

1000 ml	Debic Culinaire Original 20%
200 g	Kaisergranatkarkassen
300 ml	Chardonnay
100 ml	Wermut
70 g	Karotten
100 g	Bleichsellerie
50 g	Schalotten
20 g	glatte Petersilie
1	Zitrone

Tintenfischsauce

500 ml	Geflügelfond
100 ml	Chardonnay
200 g	Tintenfischreste
200 g	Tomaten
30 g	glatte Petersilie
100 g	Debic Markenbutter
5 g	Tintenfischfarbe
1	Zitrone

Garnitur

20 g	Petersiliensprossen
100 ml	natives Olivenöl extra



ZUBEREITUNG

Den Tintenfisch waschen und auf einer Seite in Längsrichtung einschneiden. Die einzelnen Tintenfische öffnen und übereinanderlegen. In einen Vakuumierbeutel geben und die Luft auslassen. In den Gefrierschrank legen.

Die Tentakel (Fangarme vom Tintenfisch) waschen und für die spätere Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Die Mies- und Herzmuscheln prüfen und unter kaltem Wasser abspülen. Im Kühlschrank auf Eis aufbewahren. Die Kaisergranate waschen und die Scheren und Schalen in einem Beutel separat aufbewahren. Den Oktopus waschen und 30 Sekunden blanchieren. Die Tentakel von der Gallertmasse befreien und trocken tupfen. Das Oktopusfleisch mit 20 ml Olivenöl und der Zitronenschale in einen Vakuumierbeutel geben und die Luft auslassen. Bei 85°C vier Stunden im Wasserbad garen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Tentakel abtrennen und in passende Stücke schneiden. Den Knoblauch hacken und in Olivenöl anschwitzen. Peperoncini und Oregano

dazugeben. Zum Schluss die Tomaten hinzufügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Salzen. Fein pürieren, durch ein Sieb passieren und beiseitestellen. Das Gemüse fein würfeln und 7–10 Minuten anschwitzen. Die Mies- und Herzmuscheln dazugeben und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Muscheln kochen, bis sie sich öffnen, und anschließend schnell abschrecken. Beiseitestellen. Die Scheren und Schalen der Kaisergranate knacken. Zunächst die Scheren sautieren, anschließend die Schalen dazugeben. Die Kaisergranatkarkassen zum Gemüse-Muschel-Sud geben. Die Schlagsahne hinzufügen und 1 Stunde im Schnellkochtopf kochen. Petersilie, Zitronenschale und -saft nach Geschmack dazugeben und bei reduzierter Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren und die Tomatensauce hinzufügen. Es entsteht eine glänzende Emulsion mit perfekter Saucenkonsistenz. Den Wein aufkochen und die Tintenfischreste sowie den Geflügelfond dazugeben.

Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren und anschließend vom Herd nehmen. Danach die geviertelten Tomaten und den Petersilie dazugeben. 10 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

GARNITUR

Eine dünne Lage Sauce auf den Teller geben. Die Tintenfisch-Tagliatelle, Tentakel und Kaisergranate sautieren. Zum Schluss den Oktopus dazugeben. Die Krustentiere in wenig Wasser mit Salz und Butter kochen. Die Tintenfisch-Tagliatelle auf der Sauce anrichten und darum die restlichen Meeresfrüchte platzieren. Mit den Petersiliensprossen und der Bottarga garnieren. Die Tintenfischfarbe zur Sauce hinzugeben, mit Butter montieren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Sauce auf dem Teller anrichten und mit einem Schuss nativem Olivenöl extra abschließen.

Zwischen Land und Meer

Lamm und Seetang. Eine ungewöhnliche Kombination? Nicht, wenn man weiß, dass die Lämmer, die in der französischen Küche als „agneaux de pré-salé“ (Salzwiesenlämmer) bezeichnet werden, etwa in der Umgebung von Mont-Saint-Michel oder der Somme-Bucht auf Salzwiesen grasen und sich dort von Strandflieder und Queller ernähren, die auf den lehmigen Böden wachsen. Dadurch erhält das Fleisch ein leicht salziges Aroma. Der Name steht für besondere Güte. Immer häufiger findet man diese Delikatesse auf Speisekarten in ganz Europa. Außerdem erlebt die Aufzucht von Lämmern auf Salzwiesen derzeit ein Revival.



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Lamm

1,4	kg	Lammkarree
100	ml	Debic Braten & Backen
15	g	Knoblauch
10	g	Salz
5	g	Fleur de Sel

Selleriepüree mit Joghurt

300	ml	Debic Culinaire Original 20%
500	g	Sellerie
500	ml	Geflügelfond
200	g	Butter
100	g	griechischer Joghurt

Sellerie CarboMare

500	g	Sellerie
		Selleriepüree (Zubereitung wie oben)
5	g	Algenpulver

Eingelegte Gurken

100	g	kleine Gurken
10	ml	Zitronenessig
6	g	Salz
20		Borretschblüten

Seetangsauce

800	ml	Geflügelfond
200	g	Lammhackfleisch
10	g	Kombu
8	g	weiße Sojasauce
70	g	essbarer Seetang
50	g	Strandflieder (auch Meerlavendel genannt)
		Zitrone

ZUBEREITUNG

Das Lamm entbeinen und das Fett kreuzweise einschneiden. Das Fleisch vakuumieren und 1 Stunde lang bei 57°C garen, anschließend in Eiswasser abkühlen. Das Lammfleisch mit dem Knoblauch in Debic Braten & Backen à la minute sautieren, bis es braun ist. Den Sellerie mit dem Fond in Debic Culinaire kochen. Fein pürieren, Butter und Joghurt dazugeben, abschmecken. Den Sellerie in lange, dünne Streifen schneiden (wie Pasta). In wenig Wasser al dente kochen und anschließend das

Selleriepüree einrühren. Die Gurken in dünne Streifen schneiden und salzen. Vakuumieren und à la minute mit dem Essig würzen. Das Lammhackfleisch goldbraun sautieren und anschließend gründlich abtropfen lassen. Das Hackfleisch in die Bouillon geben und die Flüssigkeit auf 400 ml reduzieren. Kombu dazugeben und an einem warmen Ort in der Küche 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Den Seetang gründlich waschen und anschließend fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Den Strandflieder einige Sekunden sautieren, anschließend zusammen

mit dem essbaren Seetang fein pürieren. Den reduzierten Fond erhitzen und mit Sojasauce würzen. Zum Schluss das Püree aus essbarem Seetang dazugeben und mit Zitronensaft abschmecken. Der Seetang dient als natürliches Verdickungsmittel für die Sauce.

GARNITUR

Das Selleriepüree und die CarboMare-Pasta auf dem Teller verteilen. Die Pasta mit Algenpulver bestreuen. Das Fleisch tranchieren und auf dem Teller platzieren. Die Seetangsauce auf den Teller geben und mit eingelegten Gurken und Borretschblüten garnieren.





Trifle

mit Heidelbeeren,
Kokosnuss und
weißer Schokolade

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Trifle

500	ml	Debic Panna Cotta
100	ml	Kokosmilch
50	ml	Malibu
500	g	Heidelbeer-Püree
100	ml	Debic Schlagsahne 32%
100	ml	Läuterzucker (1:1)
14	g	Gelatineblätter

Quenelle

500	ml	Debic Tiramisù
150	g	weiße Schokolade

Sprüschokolade

200	g	weiße Schokolade
200	g	Kakaobutter
1	g	Titandioxid

Heidelbeer-Meringue

130	g	Heidelbeer-Püree
25	g	Eiweißpulver
30	g	Puderzucker
30	g	Kristallzucker

Heidelbeer-Gel

100	ml	Läuterzucker (1:1)
200	ml	Heidelbeer-Püree
3	g	Agar-Agar

Garnitur

20		Veilchen
100	g	Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

Die Debic Panna Cotta schmelzen und mit Kokosmilch und Malibu vermengen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und das Heidelbeer-Püree mit dem Läuterzucker und der Debic Schlagsahne 32% erhitzen. Die Gelatine dazugeben und durch ein feines Sieb gießen. Eine dünne Schicht Heidelbeer-Gel auf den Boden der Gläser geben und sofort abkühlen lassen. Nacheinander weitere Schichten aufbauen. Dabei darauf achten, dass jede Schicht fest ist, bevor eine neue Schicht obendrauf kommt. Für die Meringue das Heidelbeer-Püree mit dem Eiweißpulver in einer Anschlagmaschine aufschlagen und den Zucker in zwei Teilen dazugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und kleine Perlen auf eine Silikonmatte dressieren. Im Backofen oder Dörrgerät 5 Stunden lang bei 50 °C trocknen. Für das Gel das Püree mit dem Läuterzucker und Agar-Agar erhitzen. Kurz köcheln lassen, anschließend in ein Behältnis gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Im Mixer zu einem Gel verrühren. In einen Spritzbeutel geben und im Kühlschrank aufbewahren. Für die Schokoladenmousse 100 ml von der Debic Tiramisù erwärmen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die restlichen 400 ml Debic Tiramisù in der Anschlagmaschine aufschlagen und die Schokolade dazugeben. Gut verrühren und in die Formen geben. Fest werden lassen und kurz in den Gefrierschrank stellen, damit sie leichter aus den Formen zu lösen ist. Für die Sprüschokolade die Schokolade mit der Kakaobutter erwärmen und Titandioxid dazugeben. Mit dem Handrührgerät gut vermengen, ohne Luft einzurühren. In eine elektrische Spritzpistole geben und auf die gefrorene Quenelle spritzen. Langsam auftauen lassen.

GARNITUR

Die Trifles mit dem Gel, den Heidelbeeren, der Meringue, der Quenelle und einem Veilchen garnieren.



PARFAIT PINTXOS

Eis am Stiel kennt jeder. Wie aber lässt es sich ganz schnell und ohne teure Formen selbst herstellen? Mit dieser einfachen Rolltechnik bereiten

Sie wunderschöne Parfaitlollis für jeden Anlass zu. Begleiten Sie uns auf einer Entdeckungsreise durch eine Vielfalt von Aromen aus aller Welt und kreieren Sie anschließend Ihr ganz eigenes Parfait.

SO BEREITEN SIE DIE PARFAIT PINTXOS ZU

ZUBEREITUNG

- 1 Die Arbeitsfläche mit drei Lagen Frischhaltefolie auslegen und glatt streichen.
- 2 Das Parfait in der Anschlagmaschine auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die gewünschten Aromen bzw. Zutaten (bis zu 20 %) dazugeben und unter die geschlagene Masse unterheben.
- 3 Parfait in einem Streifen auf die Folie streichen, fest einrollen und in den Gefrierschrank legen. Warten, bis die Masse fest geworden ist.
- 4 Für eine gleichmäßige Portionierung mit einem Lineal 2 cm dicke Streifen abmessen und mit einem Filzstift markieren. Mit der Spitze eines scharfen Messers genau mittig auf den Linien ein kleines Loch hineinschneiden.
- 5 Die Lollistiele durch die Löcher stechen und das Parfait zurück in den Gefrierschrank stellen. Darauf achten, dass keine Folie in die Parfaitmasse gedrückt wird. Die gefrorene Parfaitrolle in gleich große Portionen schneiden und die Folie vorsichtig entfernen. Zur Dekoration mit Glasur verzieren. Ein passendes Rezept dazu finden Sie auf S. 50.

Oder möchten Sie lieber Silikonformen verwenden?

- Die aromatisierte Masse mit einem Spritzbeutel portionsweise in die Silikonformen spritzen.
- Mit einem Küchenspachtel glatt streichen und einen Lollistiel hineinstecken.
- Gut abgedeckt in den Gefrierschrank oder besser noch in den Schockfroster stellen. Vor dem Servieren mit der Glasur dekorieren.



AROMEN JAPANS

1 l Debic Parfait
50 ml Yuzu-Saft
10 g Yuzu-Schale

Den Saft und die Schale zum Parfait dazugeben und mit Schritt 3 fortfahren. Mit der Glasur und Yuzu-Schale garnieren.



AROMEN NORDAFRIKAS

1 l Debic Parfait
10 g Harissa
20 ml Rosenwasser
200 ml Himbeerpüree

Die Aromen zum Parfait dazugeben und mit Schritt 3 fortfahren. Mit der Glasur, gefrorenen Himbeeren und Rosenblüten garnieren.



AROMEN KANADAS

1 l Debic Parfait
200 g Heidelbeeren, gefroren
100 g Läuterzucker (1:1)

Den Läuterzucker aufkochen und die Heidelbeeren dazugeben. Abkühlen lassen und mit Schritt 3 fortfahren. Mit der Glasur und Kokosraspeln garnieren.





AROMEN THAILANDS

1 l Debic Parfait
200 g Mangopüree
50 ml Ingwersaft
(im Slow Juicer gepresst)
3 Limettenblätter

Das Mangopüree mit den zerstoßenen Limettenblättern und dem Ingwersaft erhitzen. Abkühlen lassen und ab Schritt 3 zum Parfait dazugeben. Mit der Glasur, Limettenkresse, Mango und Ingwer garnieren.



AROMEN DES NAHEN OSTENS

1 l Debic Parfait
200 ml Vollmilch
10 g gemahlene Gewürze (Zimt, Kardamom, Nelke und Sternanis)
200 g Kondensmilch, karamellisiert
5 g Meersalzflöckchen

Die Gewürze in einer trockenen Pfanne auf 70 °C erhitzen und die Milch dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und ziehen lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen. Die Kondensmilchdosen in einen Topf mit reichlich Wasser geben und mindestens 3 Stunden kochen. Abkühlen lassen und die Dosen öffnen. Ab Schritt 3 Karamell und Gewürzwasser zum Parfait dazugeben. Mit Karamell, Gewürzen und Meersalzflöckchen garnieren.



AROMEN DER USA

1 l Debic Parfait
20 Kakaokekse
100 ml Milch

Kakaokekse in der Küchenmaschine zerkleinern und die Krümel mit der Milch ab Schritt 3 zum Parfait dazugeben. Mit der Glasur und zerstoßenen Kakaokekse garnieren.



AROMEN BELGIENS

1 l Debic Parfait
130 g Kandiskekse
100 g Kakaobutter

Die Kandiskekse fein hacken. Die Kakaobutter schmelzen und über die gehackten Kekse gießen. Abkühlen lassen und ab Schritt 3 zum Parfait dazugeben. Mit zerstoßenen Kandiskekse und Karamellsauce garnieren.



AROMEN MEXIKOS

1 l Debic Parfait
50 g Popcorn

Das Parfait vor dem Aufschlagen mindestens 4 Stunden mit Popcorn marinieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Schritt 2 fortfahren. Mit Popcorn, Meersalz und Maispulver garnieren.



AROMEN PERUS

Avocado-Limetten-Parfait
500 ml Debic Parfait
2 Avocados
100 ml Limettensaft

Die Avocados mit dem Limettensaft fein pürieren und mit Schritt 3 fortfahren.

Erdbeer-Parfait
500 ml Debic Parfait
100 ml Erdbeerpüree
25 ml Likör (z.B. Orangenlikör)

Das Erdbeerpüree zum Parfait dazugeben und mit Schritt 3 fortfahren. Beide Parfaitsorten marmorieren und wie in Schritt 3 beschrieben aufrollen. Mit der Glasur, Avocado und tiefgefrorenen Erdbeeren garnieren.

GLASUR

Zum Dekorieren der Eiscreme haben wir ein einfaches Rezept für die Glasur entwickelt. Nutzen Sie dieses Rezept und die vier Grundfarben von Kakaobutter, um die gewünschte Farbe für Ihr Parfait zu erzielen. Mit der praktischen Farbtabelle des Lebensmittelfarbsystems z.B. von Power Flowers können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

REZEPT

150	ml	Wasser
300	g	Zucker
300	g	Glucose
200	g	Kondensmilch
20	g	Gelatine, in Pulverform
120	ml	Wasser
300	g	weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

- Zucker, Wasser und Glucose in einem Topf auf 103 °C erhitzen.
- Gelatinepulver in Wasser anrühren.
- Kondensmilch zum Zuckerwasser dazugeben und erneut aufkochen.
- Topf vom Herd nehmen und die angerührte Gelatine hinzufügen.
- Weiße Schokolade mit der Mischung übergießen und alles mit einem Handrührgerät gut mixen, ohne Luft einzurühren.
- Zum Färben die Farbtabelle und die Grundfarben von Kakaobutter verwenden. Mischung durch ein feines Sieb oder ein Tuch seihen.
- Zum Kristallisieren über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Glasur bei höchstens 35 °C verwenden. Vor dem Glasieren sicherstellen, dass die Eiscreme richtig gefroren ist – am besten in einem Schockfroster.

Sie haben zwei Möglichkeiten, Ihre Parfaitlollis zu färben:

- Aufrecht in einem Ständer aus Styropor. Für diese Methode muss die Eiscreme aufrecht im Gefrierschrank aufbewahrt werden, da die glasierte Unterseite bei waagrecht Lagerung festklebt.
- Waagrecht. Diese Methode eignet sich, wenn nur die Oberseite der Eiscreme glasiert werden soll, sodass die Unterseite bei der Lagerung nicht festklebt.



VERKAUF UND PRÄSENTATION



In einer Einwegschale

Verkauf in einer Einwegschale: ein mit Schlagsahne garnierter Pintxos oder gleich eine Variation mehrerer Parfaitlollis.

Auf einem Dessertteller

Servieren Sie die Parfait Pintxos als Teil eines Desserttellers.



Büfettpräsentation auf Eis

Bauen Sie ein Büfett mit Crushed Ice auf und garnieren Sie die Pintxos kurz vor dem Servieren. Bitte beachten Sie, dass die Eiscreme schnell auftau.



Catering-Präsentation: Styropor als Serviertablett

Stechen Sie kleine Löcher in eine Styroporplatte und stecken Sie die Parfait Pintxos dort hinein. Im Gefrierschrank aufbewahren. Sie können die Pintxos direkt aus dem Gefrierschrank servieren.

TIPP: Servieren Sie die Pintxos immer gefroren, da Parfait auftauen kann, aber nicht schmilzt. Wenn das Eis zu lange im Warmen steht, kann es sein, dass es sich vom Stiel löst.



DAS FEINE HANDWERK

von Patissier
.....
Matthias Ludwigs
.....

BESTES KAISERWETTER, DIE KULISSE
EINES HISTORISCHEN SCHLOSSES
AUS DEM 17. JAHRHUNDERT, EIN
PREISGEKRÖNTER PATISSIER, DER
SEIN WISSEN WEITERGIBT – BESSER
HÄTTE DIE DEBIC MASTERCLASS
ANFANG MAI NICHT LAUFEN KÖNNEN.



Matthias Ludwigs, ausgezeichnet vom Gault Millau als „Patissier des Jahres 2009“ und Inhaber von „Törtchen, Törtchen“ mit Filialen in Köln und Düsseldorf, macht mit seinem kreativen Handwerk von sich reden.

Er wurde auf Schloss Vollrads im Rheingau voller Spannung erwartet – und zwar von den Gewinnern der Masterclass, René Bildesheim, Koch-Azubi im bekannten Restaurant Schloss Vollrads, und Patissier sowie Souschef, Martin Beicht. In einer der hochmodernen Profiküchen hinter uralten Mauern trafen sich die drei Experten, um sich Tipps und Tricks in Sachen Desserts und feiner Patisserie abzuschauen.



BESTE STIMMUNG UND INSPIRIERENDE IDEEN

*Leidenschaft
und
Individualität*

„Meine Vorfreude auf und die Erwartungen an diesen Workshop waren groß“, so René Bildesheim. „Und sie wurden mehr als erfüllt.“ So gab es beispielsweise vertiefende Einblicke in die unterschiedlichsten Arten von Sahnen und deren verschiedene Einsätze in der Zubereitung von Süßspeisen. Im Vorfeld wählten die Gewinner ihre eigenen Themen aus, die unter Anleitung von Matthias Ludwigs perfektioniert wurden. Luftschokolade, Macarons, Pralinen und verschiedene Zubereitungsvarianten von Mousse au Chocolat – und die drei Küchenprofis arbeiteten konzentriert, kreativ und mit feinsten Handarbeit an den köstlichen Aufgabenstellungen. „Aus all diesen süßen Bereichen nehmen wir rezeptorisch und technisch viele Inspirationen mit in unser Tagesgeschäft. Unsere Gäste auf Schloss Vollrads werden begeistert sein“, schwärmt Martin Beicht. Denn er weiß, dass die Patisserie einen wichtigen Teil der klassischen Kochausbildung ausmacht. „Im Gutsrestaurant des Schloss Vollrad vermitteln wir unseren Lehrlingen auf dem Patisserie-Posten die Feinheiten des Handwerks. Wir freuen uns daher sehr über die Impulse, die wir aus dem Workshop mit Matthias Ludwigs mitnehmen.“



René Bildesheim fügt hinzu: „Von einem Profi wie Matthias Ludwigs erhoffe ich mir viele Tipps und Tricks sowie rezeptorische Inspirationen. Handwerk und Handarbeit sind etwas, das eine Maschine niemals leisten kann – nämlich Leidenschaft und Individualität, die kleine Abweichungen zu einem Merkmal von etwas ganz Besonderem machen.“

Die größte Herausforderung war für Bildesheim das richtige Temperieren von Schokolade. „Aber auch die Feinheiten in der Zubereitung von Macarons traten sehr deutlich zutage. Die Patisserie ist ein sehr anspruchsvoller Bereich und ich bin glücklich, dass ich meinen bisherigen Wissensstand stark erhöhen konnte.“

Für den Pâtissier-Künstler Matthias Ludwigs bedeutet Handwerk, keine Hilfsmittel zu verwenden, die die Handarbeit überflüssig machen. „Ich arbeite mit Rohstoffen in ihrer ursprünglichsten Form. Auch Technik sollte nur dann eingesetzt werden, wenn sie Monotonie in der täglichen Speisenzubereitung verhindert.“



Martin Beicht
Souschef | Schloss Vollrads



René Bildesheim
Koch-Azubi | Schloss Vollrads

*Aus der Debie Masterclass
ziehen alle Teilnehmer ein
wichtiges Fazit:
Nichts geht über bewährte
und perfektionierte Rezep-
turen, die ruhige Hand und
das Feingefühl eines Profis!*



Die neue Flasche von Debic

Entwickelt für die Hände von Profis

Die Hände von Profis sind fantastische Werkzeuge. Was immer sie machen – sie streben nach Perfektion. So wie Debic. Deshalb haben wir eine neue Flasche entwickelt. Ohne Siegel für schnelleres Öffnen, mit auslaufsicherem Deckel und verbesserter Griffbarkeit. Doch es gibt eine Sache, die wir nicht verändert haben: die bewährte Qualität im Inneren.

Debic. Immer etwas Besonderes.

