



DER GROSSE LAFFER

DIE KUNST DER EINFACHEN KÜCHE

*Aus dem langjährigen Erfahrungsschatz
eines leidenschaftlichen Kochs:*

*60 beliebte Klassiker und wie man sie genial variiert.
Alle mit Fotoanleitung Schritt für Schritt erklärt.*

**GRÄFE
UND
UNZER**

Hinweis zur Optimierung

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2010

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Birgit Rademacker

Lektorat: Birgit Rademacker

Covergestaltung: Sabine Krohberger

eBook-Herstellung: Susanne Mühldorfer

 ISBN 978-3-8338-2989-5

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Coverabbildung: Autor, Johann Lafer Creativ

Fotos: Michael Wissing

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-2989 11_2020_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Garantie



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 - 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (*gebührenfrei in D,A,CH)



Vorwort

Kochen wie Johann Lafer, wer möchte das nicht auch gern? Mit diesem großen Kochbuch können Sie es lernen. Mehr als 30 Jahre Berufserfahrung teilt er darin mit Ihnen und auch in das Geheimnis seines Erfolgs weiht er Sie ein: Es ist die Kunst der einfachen Küche. Die Kunst, mit einfachen Mitteln alle zu begeistern. Familie, Freunde und Gäste.

Auf 480 Seiten präsentiert der TV- und Sternekoch mehr als 300 wunderbare Rezepte, in denen dem Leser die ganze Palette seiner Erfahrungen zugute kommt. Von Bolognese und Bratkartoffeln bis zu Tiramisu und Zabaione zeigt er Schritt für Schritt, wie 60 beliebte Klassiker perfekt gelingen und wie man sie mit etwas Gespür für das Besondere immer wieder eindrucksvoll variieren kann.

»Auflafern« wird von seinen Freunden im Kollegenkreis gern genannt, was Johann Lafer auch in diesem Buch grandios gelingt: traditionelle Gerichte, die jeder liebt, mit einfachen Mitteln in die moderne Küche zu integrieren und zum kulinarischen Erlebnis zu machen.

»Ein Leben für den guten Geschmack« lautet das Motto Johann Lafers. Mit diesem Buch können Sie es auch zu Ihrem Motto machen, liebe Leserinnen und Leser. Voraussetzung dabei – und darauf legt der Mann größten Wert – sind gute Lebensmittel, gutes Handwerkszeug und der Spaß und die Freude beim Kochen.

Wir wünschen Ihnen schöne Lafer-Abende mit Familie,
Freunden und Gästen!



Lebensmittel

Wir brauchen sie täglich, kaufen sie fast täglich und werden täglich mit einer Fülle von Angeboten konfrontiert. Ein paar Tipps für den Alltag.

Richtig einkaufen

Nach Saison einkaufen: Spargel und Erdbeeren im Januar müssen nicht sein. Orientieren Sie sich an den Produkten der Jahreszeit. Damit punkten Sie bei der Frische – und beim Preis.

Regional einkaufen: Produkte aus der heimischen Umgebung haben nur kurze Wege vom Erzeuger zum Konsumenten hinter sich. Das zahlt sich aus: in der Frische und im Preis. Nutzen Sie die Angebote der Gemüseläden, der Wochen- und Bauernmärkte oder lassen Sie sich die Bio-Kiste mit frischem Obst und Gemüse ins Haus liefern.

Online-Shops: Asiatische Lebensmittel, italienische oder französische Spezialitäten sind in kleinen und mittleren Städten oft nicht zu bekommen. Im Internet gibt es mittlerweile eine Fülle von Versendern, die Ihnen nahezu alles ins Haus liefern, ab einem bestimmten Warenwert auch kostenfrei. Ausgewählte Lebensmittel und Gewürze bietet auch das Sortiment von Johann Lafer unter www.johannlafer.de.

Begriffe, die Sie kennen sollten

Beim Einkauf von verpackter Ware im Supermarkt sollten Sie darauf besonders achten:

Mindesthaltbarkeitsdatum: Es bezeichnet den Tag, bis zu dem das Produkt – verschlossen und richtig gelagert – in optimalem Zustand ist. Danach ist das Lebensmittel nicht

verdorben, der Hersteller übernimmt nur keine Garantie mehr.

Verbrauchsdatum: Damit müssen leicht verderbliche Waren gekennzeichnet werden: Hackfleisch, Geflügel, Vorzugsmilch. Jenseits dieses Datums »... zu verbrauchen bis ...« kann das Produkt nicht mehr bedenkenlos konsumiert werden und der Händler muss es sofort aus dem Regal nehmen.

So klappt's mit dem Vorrat

Eine gute Balance zwischen Vorrat und dem Einkauf frischer Zutaten macht das Leben leichter. Hier unsere Tipps für die Lagerung:

Küchenschrank

Nudeln, Reis, getrocknete Hülsenfrüchte, Mehl, Zucker, Salz, Müsli sind lange haltbar und werden im Schrank – am besten in Vorratsdosen – aufbewahrt. Mandeln und Nüsse sind wegen ihres hohen Fettgehaltes nur mittelfristige Kandidaten. Gewürze, Öl und Essig mögen es trocken und dunkel und möglichst weit weg vom heißen Herd.

Für Kartoffeln und Zwiebeln in kleinen Mengen sollte es in der Küche auch ein trockenes Plätzchen geben: im Tongefäß oder Drahtkorb.

Kühlschrank

Was täten wir ohne ihn. Vom einfachen Standgerät mit Gefrierfach bis zur Luxus-Kombination mit Frischhaltezone haben die Hersteller alles im Programm. Doch das Gerät will richtig bestückt sein:

Gemüsefach: Obst und Gemüse. Blattsalate, Gurken und Kohl sollten immer getrennt von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen

und Pflaumen gelagert werden. Diese Obstsorten geben ein Gas ab, das diese Gemüse schneller verderben lässt.

Glasplatte über dem Gemüsefach: die kälteste Zone im Schrank für verderbliche Lebensmittel wie Frischwurst, rohes Fleisch, rohen Fisch.

Mittlere Ebene und Türfächer: in dem mittelkalten Bereich sind Milchprodukte, Eier und angebrochene Gläser mit Konfitüre, Senf, Mayonnaise oder Gurken gut untergebracht.

Obere Ebene: Käse, geräucherte und luftgetrocknete Ware und der Rest vom letzten Mittagessen fühlen sich dort am wohlsten.

Frischhaltezone: Kühlschränke der gehobenen Preisklasse verfügen zusätzlich über Extrafächer mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, in denen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Kräuter länger frisch bleiben.

Gefrierschrank oder Gefriertruhe

Bei minus 18 Grad finden hier alle Produkte aus der Tiefkühltruhe im Supermarkt ihren Platz, dazu selbst eingefrorenes Gemüse und Obst, selbst zubereitete Gerichte, Brot und Brötchen.

Wichtig: Bei gekaufter Tiefkühlkost die Kühlkette nicht unterbrechen und die Ware in einer Kühلتasche oder -box schnell nach Hause bringen. Alle anderen Lebensmittel in gefriergeeignete Alufolie, Gefrierdosen und -beutel verpacken. Schreiben Sie auf das Etikett, was Sie wann eingefroren haben. Wer viel einfriert, sollte darüber Buch führen.

Alles Bio?

Bio-Lebensmittel gibt es inzwischen überall. Sie finden sie nicht nur im Bioladen, im Bio-Supermarkt oder Reformhaus.

Auch im Supermarkt, auf dem Wochenmarkt oder in der Drogerie wird das Angebot immer größer.

Seit 2001 dürfen Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft mit dem staatlichen Bio-Siegel gekennzeichnet werden. Dabei müssen die Erzeuger nach der EU-Öko-Verordnung unter anderem Folgendes einhalten:

- keine Bestrahlung der Lebensmittel zur Konservierung
- keine gentechnisch veränderten Organismen
- kein Pflanzenschutz mit chemisch-synthetischen Mitteln
- abwechslungsreiche Fruchtfolge
- artgerechte Tierhaltung
- Verwendung ökologisch produzierter Futtermittel ohne Zusatz von Antibiotika

Viele Bio-Bauern haben sich einem der deutschen Öko-Anbauverbände angeschlossen und garantieren mit diesem Siegel für qualitativ höchsten Standard. Die bekanntesten sind Bioland, demeter, Naturland.

Zahlreiche Handelsketten bieten ihr Bio-Sortiment unter einem eigenen Label an. Diese Bio-Handelsmarken erfüllen die Kriterien der EU-Öko-Verordnung und tragen das staatliche Bio-Siegel.

Angaben wie »natürlich«, »naturrein«, »aus Vertragsanbau«, »aus alternativer Haltung« klingen gut, sagen aber nichts über die Bio-Qualität der Ware aus.



Töpfe und Pfannen

Ohne sie läuft in der Küche gar nichts. Doch die Vielfalt an Materialien, Größen, Formen und Preisen macht die Entscheidung nicht leicht. Hier ein kleiner Leitfaden.

Die Vielfalt der Materialien

Edelstahl ist rostfrei, säurebeständig, auf dem Kochfeld und im Backofen einsetzbar (Kunststoffgriffe müssen dann ofenfest sein), unverwüstlich und pflegeleicht. Da Edelstahl an sich ein schlechter Wärmeleiter ist, sind Töpfe und Pfannen aus diesem Material oft mit einem sogenannten Sandwichboden ausgerüstet: Zwischen zwei Schichten Edelstahl ist eine Lage aus Kupfer oder Aluminium eingezogen, das die Wärme besser leitet.

Stahlemail hat praktisch die gleichen Eigenschaften wie Edelstahl. Emaillierte Töpfe gibt es in einer großen Farbvielfalt.

Gusseisen ist schwer und braucht lange, bis es heiß ist. Dafür speichert es die Hitze lange, und das Geschirr sieht auch auf dem Tisch gut aus. Unbehandeltes Gusseisen muss nach jedem Spülen gut abgetrocknet und leicht eingeeölt werden. Pflegeleichter ist emailliertes Gusseisen, das in vielen attraktiven Farben angeboten wird.

Kupfer leitet die Wärme besonders gut. Da Kupfer säureempfindlich ist, sind gute Töpfe und Pfannen innen mit Edelstahl beschichtet. Kupfergeschirr ist so edel, dass Sie es auch zum Servieren benutzen können. Es ist allerdings auch sehr teuer.

Aluminium ist ebenfalls ein guter Wärmeleiter, sehr leicht und wird oft antihafbeschichtet oder emailliert angeboten.

Dünnes Aluminium kann ausbeulen und ist deshalb für Glaskeramikkochfelder, die einen planen Boden brauchen, nur bedingt geeignet. Auf dem Gasherd ist das kein Problem. Formstabil ist Kochgeschirr aus Aluguss, eine Legierung aus Aluminium und Gusseisen.

Induktion: Ob ein Topf für den Induktionsherd verwendbar ist, ist in der Regel auf dem Topfboden angegeben. Bei allen anderen Töpfen finden Sie es leicht heraus: Bleibt ein Magnet am Boden hängen, sind Topf und Pfanne induktionstauglich.

Qualitätsmerkmale

Gute Töpfe und Pfannen sind formstabil und leicht zu reinigen. Der Boden ist in kaltem Zustand leicht nach innen gewölbt. So kann er sich im heißen Zustand ausdehnen und liegt exakt plan auf der Kochstelle. Das ist besonders wichtig, wenn Sie auf einem Glaskeramikkochfeld arbeiten. Gute Töpfe und Pfannen haben einen glatten Schüttrand, damit Sie die Speisen gut abgießen bzw. umschütten können. Die Griffe sind stabil und rutschfest. Wichtig sind Griffe, die nicht heiß werden.

Grundausrüstung Töpfe

Mit diesen vier Töpfen meistern Sie Ihren Küchenalltag:

Großer hoher Topf (ca. 6 l Inhalt) für Suppen und Eintöpfe, Nudeln, Spätzle und Klöße.

Mittelgroßer hoher Topf (ca. 4 l Inhalt) zum universellen Einsatz für das Garen bzw. Dünsten von Kartoffeln, Reis, Gemüse und Obst sowie für das Schmoren von Fleisch.

Kleiner flacher Topf (ca. 2 l Inhalt) für kleine Mengen.

Stielkasserolle (ca. 1-1,5 l Inhalt) für Saucen und Cremes.

Spezialisten

Was kochen Sie besonders gern und häufig? Danach richtet sich, welche dieser Spezialisten Sie sich anschaffen sollten:

Runder Bräter mit Deckel für Braten und Schmorgerichte. Bräter gibt es aus Edelstahl, Stahlemail oder Gusseisen.

WMF Vitalis Aroma Dampfgarer mit Siebeinsatz: Er ist für ganze Fische perfekt geeignet und auch wunderbar zum Garen von Spargel. Für mich ist dieser Bräter die kleinste Profiküche der Welt und unverzichtbar in einer guten Küche.

Schnellkochtopf: Mit hohem Druck werden Hülsenfrüchte, Kartoffeln und Fleischgerichte in kürzerer Zeit gar als beim konventionellen Kochen. Die kürzeren Garzeiten und die verschlossene Methode ohne Einwirkung von Sauerstoff schonen Vitamine und Mineralstoffe.

Dämpftopf: Kochtopf mit Dämpfeinsatz zum schonenden Garen von Kartoffeln und Gemüse.

Grundausrüstung Pfannen

Für erfolgreiches Braten brauchen Sie zwei Pfannen:

Hoch erhitzbar: Eine Pfanne aus Edelstahl, Stahlemail oder Gusseisen.

Antihafbeschichtet: Eine Pfanne, die Sie bei geringem Fettverbrauch zum Braten und Schmoren verwenden, aber auch für empfindliche Gerichte wie Eierspeisen einsetzen. Mit hohem Rand und Deckel ist sie vielseitig einsetzbar.

Als Standardgröße gilt eine Pfanne mit 24 cm Durchmesser. Damit sich Pfannengröße und die Menge des Bratguts entsprechen und der Platz auf dem Kochfeld optimal genutzt wird, sollten Sie von beiden Pfannentypen auch noch eine größere (26 oder 28 cm Durchmesser) und eine kleinere (20 oder 18 cm Durchmesser) im Schrank haben.

Spezialisten

Was soll bei Ihnen noch knusprig auf den Tisch kommen?
Pfannen für den Spezialeinsatz:

Ovale Fischpfanne mit Antihafbeschichtung für ganze Fische.

Grillpfanne mit Rillen im Boden für die perfekte Nachahmung des Grillrostes.

Crêpepfanne mit ganz flachem Rand.

Wok zum schnellen und knappen Braten, Dämpfen und Dünsten von klein geschnittenem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse. Wegen seines hohen Randes auch bestens zum Frittieren geeignet. Als Stielwok oder mit zwei Seitengriffen im Handel.



Messer

Auf den ersten Blick ist es gar nicht so leicht, ein gutes Messer von einem weniger guten zu unterscheiden. Denn ob es gut oder schlecht ist, zeigt sich erst beim täglichen Gebrauch. Das hilft bei der Kaufentscheidung:

Qualitätsmerkmale

Gute Messer sind sauber verarbeitet. Die Teile sind fugenlos und ohne Unebenheiten zusammengesetzt. Das Messer liegt ausbalanciert in der Hand.

Griffe: Messer gibt es mit Holz-, Kunststoff- oder Edelstahlgriff. Für welchen Sie sich entscheiden, ist eine Frage des Preises und des Geschmacks. Der Griff ist so gestaltet, dass die Hand nicht abrutschen kann.

Klingen: Die Oberfläche der Klinge ist fein geschliffen und poliert. Je feiner geschliffen, desto rostbeständiger ist sie. Die meisten Klingen werden aus **Chrom-Molybdän-Stahl** oder **Chrom-Vanadium-Stahl** hergestellt. Das sind rostfreie hochwertige Legierungen, die eine gute Klingenqualität garantieren.

Klingen aus **Damaststahl** werden aus zwei Stahlsorten in einem Hightech-Spezialverfahren in Lagen zusammengeführt und gepresst. Diese Klingen sind sehr hart und bleiben lange scharf. Damaststahl erkennt man an der Marmorierung und der glänzenden Oberfläche der Klinge.

Keramikklingen: Sie sind hart, hauchdünn, flexibel und bleiben lange scharf. Messer mit Keramik Klinge sind leichter als Messer mit Stahl Klinge, dafür können sie schon mal zu Bruch gehen, wenn sie auf einen Steinfußboden fallen.

Messer mit Doppelwellenschliff: Die Klinge ist auf beiden Seiten mit Wellenschliff versehen. Besonders harte Lebensmittel wie Brot, Gemüse, Zwiebeln oder auch Salami und selbst Tiefgefrorenes lassen sich damit präzise und gleichmäßig schneiden.

Grundausrüstung

Schäl- oder Gemüsemesser mit gebogener oder gerader, glatter Klinge zum Schälen und Schneiden von Kartoffeln, Obst und Gemüse. Auch zum Herausschneiden von schlechten Stellen.

Universalmesser mit gerader, glatter Klinge zum Zerteilen von Fleisch und größeren Obst- und Gemüsesorten

Brotmesser mit Wellenschliff

Kochmesser mit breiter, starker, glatter Klinge – der Allrounder zum Schneiden und Hacken

Tourniermesser mit kurzer, schnabelförmig gebogener Klinge passen sich jeder Rundung an und lösen die Schale dünn von Obst oder Gemüse.

Zwei Schneidwerkzeuge sollten Sie auf jeden Fall noch in der Schublade haben:

Haushaltsschere zum universellen Gebrauch in Küche und Haushalt

Geflügelschere mit gebogenem und gezahntem Scherenblatt zum Zerteilen von rohem und gebratenem Geflügel

Spezialisten

Käsemesser mit beschichteter oder gelochter, glatter Klinge, damit der Käse daran nicht kleben bleibt

Lachsmesser mit glatter, langer und sehr flexibler Klinge zum Aufschneiden von geräuchertem und gebeiztem Lachs

und anderem Fisch

Ausbeinmesser mit glatter, schmaler und flexibler Klinge zum Auslösen von Knochen und Entfernen von Sehnen

Hackmesser mit breiter, schwerer und glatter Klinge zum Zerteilen von Knochen und Plattieren von Fleisch

Tortenmesser mit fein gezahnter, langer Klinge zum Aufschneiden von Kuchen und Torten

Asia-Messer mit breiter, glatter Klinge zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse für asiatische Gerichte

Pflege und Aufbewahrung

Benutzen Sie die richtige **Schneidunterlage**: Marmor, Porzellan, Glas und Metall machen die Messer stumpf. Nachgiebig und leicht zu säubern sind Bretter aus Holz oder Kunststoff.

Reinigen: Messer haben in der Spülmaschine nichts zu suchen – ganz besonders solche mit Holzgriff. Durch den Kontakt mit anderen Teilen im Besteckkorb leiden die Klingen. Sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und evtl. etwas mildem Spülmittel säubern und mit einem Tuch vom Klingentrücken zur Schneide hin abtrocknen, damit Sie sich nicht verletzen.

Regelmäßiges **Nachschärfen** erhöht die Lebensdauer. Eine wenig aufwendige Methode ist das Schärfen mit dem **Wetzstahl**, der bei vielen Messerserien zum Sortiment gehört. Der Umgang damit erfordert etwas Geschick und Übung. Ganz einfach ist der Gebrauch eines **Messerschärfers**. Die Klingen werden mehrmals durchgezogen und erhalten ihre gewünschte Schärfe zurück. Eine Runderneuerung – ein richtiges Nachschleifen – sollten Sie dem Fachmann überlassen. Viele Hersteller bieten über Fachgeschäfte diesen Service an.

Am besten aufbewahrt werden Messer in einem **Messerblock**. Dort warten sie geschützt und griffbereit auf ihren Einsatz. Messerblocks gibt es in verschiedenen Größen und aus unterschiedlichem Material - auch zum Parken von Wetzstahl, Fleischgabel und Haushaltsschere. Gute Aufbewahrungsorte sind auch ein Magnetbrett, eine Magnetleiste oder ein entsprechender Einsatz für die Schublade.

Messer sollten Sie nicht zweckentfremden. Zum Öffnen von Gläsern und Flaschen und zum Schneiden von Karton oder Folie gibt es bessere Werkzeuge.



Backformen

Auch hier ist die Auswahl sehr groß. Wählen Sie unter den verschiedenen Materialien, Formen und Größen nach Bedarf und Vorlieben.

Die Materialien

Am preiswertesten sind Formen aus **Schwarz- oder Weißblech**. Schwarzblech leitet die Hitze besser und ist widerstandsfähiger gegenüber Säuren als Weißblech.

Sehr praktisch sind Backformen mit **Antihaftversiegelung**. Sie leiten die Wärme gut, lassen sich leicht säubern, und das Gebäck löst sich problemlos.

Silikonformen lassen sich platzsparend unterbringen und müssen nicht gefettet werden. Das Gebäck löst sich gut aus der Form. Man kann es in der Form einfrieren und wieder auftauen. Es gibt auch Backformen aus Metall, die innen mit Silikon beschichtet sind.

Praktisch für kleine Haushalte sind klassische **Backformen im Mini-Format** für die halbe Teigmenge eines Standrezeptes.

Formen aus Glas oder Porzellan verlängern die Backzeit etwas und können empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen sein. Doch sie sind dekorativ und das Gebäck kann gleich darin serviert werden.

Grundausrüstung

Springform mit Einsatz für Kranzkuchen mit 26 oder 28 cm Durchmesser.

Kastenkuchenform mit 30 cm Länge.

Pie-, Quiche- oder Obstkuchenform aus Metall, ofenfestem oder feuerfestem Porzellan. Bei Formen aus Metall erleichtert ein herausnehmbarer Boden das Lösen aus der Form.

Spezialisten

Gugelhupf- oder Napfkuchenform: Sie gibt dem Klassiker die richtige Form

Muffinblech/Muffinförmchen: Die Bleche aus Metall oder Silikon gibt es für 12 oder 24 Stück, die Einzelförmchen kann man aus Metall, Silikon oder Papier kaufen.

Tarteletteförmchen: Zum Backen von kleinen Teigböden für Törtchen mit süßem und herzhaftem Belag.

Pizzablech: In der runden Metallform mit niedrigem Rand wird die Pizza knusprig und behält ihre Form.

Auflauf, Gratin und mehr

Auflauf- und Gratinformen: Sie sind in vielen Größen aus Metall, ofenfestem oder feuerfestem Porzellan oder hitzebeständigem Glas, rund oder eckig, mit hohem oder niedrigem Rand erhältlich. Formen für Aufläufe und Gratins lassen sich nicht nur für die Zubereitung dieser Gerichte verwenden, sondern sind in der Küche und auf dem Tisch vielseitig einsetzbar.

Souffléförmchen: In den runden Förmchen mit hohem Rand aus Metall, Porzellan oder Glas wird im Wasserbad diese klassische süße oder herzhaftes Schaumgericht zubereitet. Aber auch zum Servieren von Snacks (Oliven, Nüsse) und Dips kann man sie gut gebrauchen.

Panna-cotta-Förmchen: In den konisch geformten Metallförmchen wird dieser italienische Klassiker stilgerecht zubereitet.

Crème-brûlée-Förmchen: Die Eierspeise mit der Zuckerkruste wird in runden ofenfesten Schälchen mit niedrigem Rand serviert.

Terrinenformen: Ob Tunnel-, Kasten- oder Trapezform – in den Porzellan-, Keramik- oder Metallformen wird nicht nur im Wasserbad die klassische Terrine zubereitet, sondern im Kühl- oder Gefrierschrank auch Sülze, Mousse und Parfait.

Backzubehör

Kuchengitter: Ein rundes oder eckiges Drahtgestell, zum Abkühlen von heißem Gebäck und anderen Speisen aus dem Ofen.

Standardpinsel: Es gibt sie in verschiedenen Größen mit Holz- oder Metallgriff und Silikonborsten. Zum Einfetten von Blechen und Backformen, zum Verstreichen von Glasur, Kuvertüre, Konfitüre und Marmelade.

Kuchenrolle: Sie wird auch Teigrolle, Nudelholz, Rollholz genannt. Meist aus Holz, aber auch aus Edelstahl oder Marmor hergestellt, wird damit Teig jeglicher Art auf das gewünschte Maß ausgerollt.

Teigschaber: Aus Kunststoff in verschiedenen Größen mit Holz- oder Metallgriff zum Entnehmen von Teig, Sahne oder Creme aus der Schüssel. Oder ein abgerundetes Kärtchen aus Kunststoff zum Verteilen von Sahne und Cremes und zum Passieren von Farcen durch ein Sieb.

Palette: Mit ihrer dünnen, vorne runden Klinge ist sie bestens geeignet zum Verteilen von Creme und Farce.

Schlagkessel: eine runde Schüssel auf einem Ring stehend, zum Schlagen von Sahne und Cremes. Auch für den Einsatz im Wasserbad bestens geeignet.

Schneebesen: zum Rühren, Aufschlagen und Unterheben von Sahne, Creme, Eischnee und vielem mehr. Je nach Verwendungszweck gibt es Schneebesen mit dünnem und

dickem, mit kurzem und langem Drahtgeflecht. Auch mit Silikon ummantelte Schneebesen (an den Drähten bleibt nichts hängen) sind im Handel.

Rührblitz: Zwölf schwingende Kugeln schlagen Eischnee, Saucen, Marinaden in Sekundenschnelle schaumig. Zwischen den Drähten verklebt nichts und bleibt nichts hängen.

Silikonbackmatte: Als dauerhafter Ersatz für Backpapier und zum Aus- und Einrollen von Teigen. Die Matte kann einfach auf die richtige Größe zurechtgeschnitten werden. Ihre Eigenschaften: weich und flexibel, rutschfest und ohne Kleben, kälte -und hitzebeständig von -60° bis 230° C.

