

KAY-HENNER MENGE

STILVOLL  
ANRICHTEN

KREATIVE REZEPTE  
EINDRUCKSVOLL INSZENIERT

**südwest**<sup>o</sup>  
EBOOKS

KAY-HENNER MENGE

# *Stilvoll anrichten*

Kreative Rezepte  
eindrucksvoll inszeniert

**südwest**<sup>®</sup>

# Inhaltsverzeichnis

## Einführung

## Vorspeisen

Basilikummousse mit Tomatengelee und  
Parmesancrackern

Tomaten-Ricotta Törtchen mit Pinienkernen

Zandertatar mit Radieschensalat und Tofu- Kürbiskem-  
Sauce

Asiatischer Hähnchensalat mit Papaya

Scharfer Obatzter mit Apfel im Käsering

Dreierlei Tatar mit Limetten-Mayonnaise

Linsensalat mit gebratener Lyoner Wurst

Kartoffelrosetten mit Sellerie-Speck-Tatar

Zucchinihäckerle mit Chorizochips und Rucola

Käseschaumsuppe mit Bündner-Fleisch-Tatar

Avocadocreame auf Knusperboden mit Paprikagelee

## Hauptgerichte

Gebratener Lammrücken mit Ratatouille

Paprika-Kartoffeln mit Dicken Bohnen und Ei

Gekrätertes Schweinefilet auf Bohnenpüree

Butterfischpüree mit gebratenen Jakobsmuscheln

Entenbrust mit grünem kartoffel-Spargel-Püree

Seeteufel im Speckmantel auf Rahmwirsing

Rehrücken mit Keffekruste und Granatanfel-Bulgur

Rindertatar-Bulletter auf Kartoffelplätzchen

Süßkartoffelpüree auf Spinatsalat mit Garnelen

Getrüffelte Kartoffeln mit Rotwein-Spinat

Ziegenkäsepäckchen auf Porre mit Roter Bete

Pastinaken Kartoffel Stampf mit Blutwurst

[Gefüllte Lammsteaks auf Erbsenpüre mit  
Tomatenkompott](#)  
[Rotweinrisotto mit Pfifferlingen und Salbei Kalbsleber](#)

[Desserty](#)

[Süße Couscoustürmchen mit Erdbeeren](#)  
[Warmes Schokoladenküchlein mit Eis und Himbeersauce](#)  
[Knusprige Teigkörbchen mit Pflaumen-Brandy-Sahne](#)  
[Mandel-Dattel-Törtchen mit Quarkmousse und Mango](#)  
[Geschichtete Ingwercreme mit kandierten Kumquats](#)  
[Käsecreme mit Portwein und gebackener Thymian-Birne](#)  
[Rezeptregister](#)

[Copyright](#)



# ***Einführung***

## ***Liebevoll zubereiten und formvollendet präsentieren!***

Mit dem Garnierring in Form gebrachte Gerichte immer direkt auf dem Teller anrichten, auf dem Sie auch servieren. Beim Umsetzen könnten die Speisen sonst zerstört werden.

An einem gedeckten Tisch zu sitzen, der mit edler Tischwäsche, feinem Besteck und Porzellan und funkelnden Gläsern, in denen sich das Kerzenlicht widerspiegelt, gestaltet wurde, gibt feinem Essen einen stilvollen Rahmen. Das Essen delikat zuzubereiten, ist das eine, es ansehnlich anzurichten das andere. Dabei gehört nicht viel dazu, Speisen geschmackvoll auf den Teller zu bringen, wenn man ein paar Grundsätze beachtet.

Mit den **Garnierringen** haben Sie wunderbare Hilfsmittel zur Hand, mit denen Sie Ihr Rezept ganz einfach und effektiv in Szene setzen können. Nach einem erstmaligen Reinigen in Spülwasser sind die Ringe gebrauchsbereit. Sie können mit ihnen kalte und heiße Gerichte anrichten, Cremes darin gelieren lassen oder Küchlein darin backen.

Für warme Speisen empfiehlt es sich, auf jeden Fall das Geschirr **vorzuwärmen**. Denn das Arrangieren der Speisen auf dem Teller benötigt meist etwas Zeit, in der das Essen schnell abkühlen würde. Nach dem Anrichten in den Ringen ist beim **Abheben** eine ruhige Hand gefragt, damit die Dekoration nicht in Mitleidenschaft gezogen wird. Manchmal kann es auch sinnvoll sein, die Garnierringe erst nach dem Platzieren der Teller am Tisch abzuheben.

In der Gastronomie wird oft der Satz gebraucht: »**Der Tellerrand gehört dem Service!**« Diesen Grundsatz zu beherzigen ist sinnvoll, denn der Teller muss von der Küche zum Tisch gebracht werden, und dabei sollte man ihn auch anfassen können, ohne das Gesamtarrangement zu zerstören. Zudem ergibt sich eine unschöne Optik, wenn die einzelnen Speisekomponenten rundherum auf dem Teller angeordnet werden, die Mitte aber nahezu frei bleibt. Hilfreich ist es daher, ein **Zentrum auf dem Teller** zu bilden, in das man den Hauptbestandteil des Gerichtes anrichtet. Rundherum können Sie anschließend die weiteren Komponenten verteilen.

»**Weniger ist oft mehr!**« Nicht alle Bestandteile eines Rezeptes müssen auf einmal auf dem Teller angerichtet werden. Wird ein Gericht **mit Sauce** serviert, empfiehlt es sich, gerade nur so viel davon auf den Teller zu geben, dass die Speise damit umrahmt oder verziert wird. Die übrige Sauce serviert man separat in einer Sauciere. Gleiches gilt für die anderen Rezeptkomponenten: Richten Sie nur so viel auf einem Teller an, dass dieser nicht überladen wirkt. Was übrig bleibt, wird extra gereicht.



*Die Garnierringe werden mithilfe von Esslöffeln gefüllt. Kurz vor dem Servieren werden die Ringe vorsichtig abgehoben.*

