

CHRISTINA RICHON



FEINES AUS DEM GLAS

EINFACH BEEINDRUCKEND





Spaß im Glas? Ja bitte!

So richtig viel zum Auslöffeln gibt's für Sie auf den folgenden Seiten. Lassen Sie sich von dieser »Peepshow« in der Küche animieren. Ob heiß, ob kalt, flüssig oder fest, fast alles lässt sich in Gläser einfüllen und schichten. Als Appetizer, Gaumenschmeichler, Gruß aus der heimischen Küche, Vorspeise, Salat, Zwischengericht oder Dessert. Gesunde, frische Kost mit viel Fantasie und spielerisch zubereitet, macht Spaß und ist eine Freude für Augen und Magen!

KLEINE GLASFOOD-KUNDE



WER HAT DIESEN KULINARISCHEN
TREND ERFUNDEN?

Verrines – so heißen die Speisen, die in Gläschen serviert werden, in Frankreich. Von dort kommt auch dieser kulinarische Trend. Bekannte Patissiers in Paris, z. B. Pierre Hermé, Jean-Paul Hevin oder Fauchon, servierten vor einigen Jahren ihre Desserts in dieser neuen transparenten Form. Ob Mousse, Früchte, Crème brûlée ... **Schicht für Schicht** entsteht eine sehr appetitliche, optisch ansprechende Konstruktion. Große Küchenchefs begannen ebenfalls, kleine, feine Speisen als Vorspeise, Zwischengang oder Dessert in transparenten Mini-Portionen zu servieren. Dieser »Nude-Look« hat auch den Vorteil, dass man mehrere Gerichte probieren kann, weil die Portionen nicht so groß sind.



WELCHE SPEISEN EIGNEN SICH FÜR DIE
NEUE FOOD-ARCHITEKTUR?

Eigentlich alle Gerichte, heiß oder warm, können gut in Gläsern serviert werden. Bei warmen Zubereitungen ist

allerdings darauf zu achten, dass die Gläser hitzefest sein müssen. Von kleinen Speisen für Aperitif, Büfett, Stehempfang oder Brunch über Gaumenschmeichler, Vorspeisen, kleine Hauptgerichte und Salate bis zum Dessert: Alles passt in die Gläschen. Sieht attraktiv aus, man hat sofort den **kulinarischen Durchblick**, und der Kreativität sind fast keine Grenzen gesetzt.



KANN ICH GLASFOOD GUT VORBEREITEN?

Gerade für große Feiern und Partys eignen sich die »Verrines« gut. Für einen Empfang können mehrere Rezepte **vorbereitet**, bereits in Gläschen eingefüllt und kalt gestellt werden. Die Gläser sollten allerdings mit Folie abgedeckt werden. Kurz bevor die Gäste kommen, die Gläschen bunt gemischt auf einem Tablett oder auf großen Tellern anrichten und mit frischen Kräutern, Blüten oder Früchten dekorieren.



HILFE, ICH BRAUCHE VIELE GLÄSER, WAS TUN?

Einfache, günstige Weinprobier- oder Teelichtgläser eignen sich gut für die kleinen Portionen. **Alternativ** zu Glas werden auch Plastik»gläschen« in verschiedenen Größen und Formen angeboten.



WIE VIEL BRAUCHT MAN DENN PRO
PERSON, WENN ES ESSEN AUS DEM GLAS
GIBT?

Die Rezepte sind immer für **6 Portionen** konzipiert, Sie servieren also eine normale Vorspeisen- oder Dessertmenge in einem Glas von 200-250 ml Inhalt. Bei kleineren Portionen reicht dieselbe Menge für 12 Gläschen von 100-125 ml. So können Sie die Rezeptmengen halbieren, 2 kleine Vorspeisen servieren, 3 Mini-Desserts etc. Der Vielfalt und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt - es hängt immer von der **Glasgröße** ab!



GLÄSER UND ARBEITSGERÄTE

Schicht für Schicht entsteht ein Kunstwerk, das im Glas sichtbar bleibt. Arbeiten Sie spielerisch und lassen Sie sich von frischen Lebensmitteln, Kräutern, Gewürzen und essbaren Blüten inspirieren.

1 GLÄSER Generell eignen sich alle Gläser, die in Ihrem Glasschrank stehen: Sektkelche, Dessertschalen, Champagnerkelche, Eisbecher, Likör-, Martini-, Whisky-, Wein-, Wasser-, Bowlen- und sogar Cognacgläser. Besonders schön sind auch die graziösen orientalischen Teegläschen. Für warme Speisen sind dickwandige Teelichtgläser gut, Teegläser oder Eiergläser. Bauhaus-Fans nehmen gerne den Design-Klassiker »Eierkoch« von Wilhelm Wagenfeld aus den 30er-Jahren. Für Gerichte aus dem Backofen (z. B. Crumbles) sollte das Glas feuerfest sein, dafür gibt es gläserne Auflaufförmchen.

2 ALTERNATIVEN Die Low-Budget-Variante wären einfache Joghurtgläschen oder kleine Einmachgläschen mit Bügelverschluss. Oder warum nicht Omas alte Marmeladen- und Einmachgläser aus dem Keller holen? Diese Gläser sind zudem noch relativ robust und eignen sich auch für Zubereitungen im Backofen. Leere Joghurtgläschen mit Deckelchen oder verschließbare Gläser sind besonders praktisch für Picknick, Gartenparty, Strandparty oder Kindergeburtstag. Und wenn es wirklich mal ganz viele

Portionen werden sollen, gibt es durchsichtige Plastikbecher mit und ohne Standfuß zu kaufen.

3 DAS PASST REIN

- Shooter, Schnapsglas 50 ml
- Likörglas 50-100 ml
- Aperitif (Becherglas) 80 ml
- Cocktailglas 60-100 ml
- Martiniglas 150 ml
- Longdrinkglas 200-300 ml
- Whiskyglas 150-300 ml
- Tumbler 250 ml
- Margaritaglas 200-250 ml
- Weinglas 150-250 ml

4 HILFSMITTEL ZUM EINFÜLLEN Eigentlich brauchen Sie recht wenige Utensilien. Und ein wenig Handfertigkeit – das schaffen Sie auch! Damit nichts schief oder daneben geht, hier einige Tipps: Für halbflüssige Konsistenzen wie Cremes, Mousses und Pürees eignet sich ein Spritzbeutel mit verschiedenen Aufsätzen. Alternativ geht das auch mit einem Gefrierbeutel, dem man die Spitze abschneidet. Zum Schichten von Gemüse- oder Früchtewürfeln, Reis und Couscous ist ein kleiner Mokkalöffel für kleine Gläser, ein Longdrinklöffel für große praktisch. Für flüssige Speisen und Saucen: Ein Trichter oder Messbecher mit Ausgießer zum sauberen Portionieren tut sehr gute Dienste. Und last but not least für ganz Penible: zum genauen Dosieren oder um Farbtupfer zu setzen mit farbigen Sirups, Alkoholika oder anderen Flüssigkeiten eine Pipette verwenden.