

DIE KALTE KÜCHE



DIE KALTE KÜCHE

Reinhold Metz
Hans Szameitat

Bestell-Nr. 04879



PFANNEBERG



Impressum

	10. Auflage 2005 Druck 5 4 3 2 1
Verlag	© 2005 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG D-42781 Haan-Gruiten http://www.pfanneberg.de
ISBN	3-8057-0487-9
Autoren	Reinhold Metz, Fachlehrer und Küchenmeister Hans Szameitat, Fachlehrer und Küchenmeister
Verlagslektorat	Benno Buir
Projektkoordination	Katrin Michels
Produktion	Cookbook Packaging by Teubner Foodfoto GmbH Frauenbergstraße 40 • D-87645 Schwangau
Administration	Barbara Kopp
Küche/Rezepte	Barbara Mayr, Eftichia Simopoulou, Hans Szameitat, Reinhold Metz
Fotografie	Teubner Foodfoto
Text und Redaktion	Katrin Wittmann, w & w, Füssen
Korrektur	Mischa Gallé, München
Layout/DTP	Annegret Rösler, Gabriele Wahl
Reproduktion	Repromayer GmbH & Co. KG, Reutlingen-Betzingen
Druck	B.o.s.s. Druck und Medien GmbH, Kleve

Bildnachweis:

CMA (UK) Office, CMA House, 17 A Church Road, Wimbledon, London SW 19 5DQ, Großbritannien:
Seiten 200, 202/203, 216/217 (6), 221 (1), 224 (2), 232/233, 235, 253.

Gesellschaft für europäische Kommunikation mbH, Heimhuder Str. 70, D-20148 Hamburg:
Seiten 29 rechts oben, 154/155, 230/231, 256/257.

Karwendel Werke, Huber GmbH & Co.KG, Karwendelstr. 6-16, D-86807 Buchloe:
Seiten 120, 175, 176/177, 192 (2), 194/195 unten, 198/199, 266, 267 (1).

Landesvereinigung der bayerischen Milchwirtschaft e.V., Kaiser-Ludwig-Platz 2, D-80336 München:
Seiten 191, 344/345 (8), 352 (Hintergrund), 354/355, 374 (1. oben links).

Wir danken

allen, die durch ihre Beratung, Hilfe und tatkräftige Unterstützung
sowie durch Bereitstellung von Fotomustern zum Gelingen dieses
Buches beigetragen haben, insbesondere:

Herrn Kiyoshi Hayamizu, Sushi-Meister/Fachberater Jap. Küche, Düsseldorfer Str. 31, D-40667 Meerbusch

Herrn Urs Regli, Culinary Food Art, Am Göhlenbach 17, D-87439 Kempten, www.culinary-food-art.de

Herrn Frank Zlomke (Executive Chef), Herrn Jochen Riedel (Head Chef) und

Herrn Bernd Strauss (Chef Pâtissier), Grande Roche Hotel, Plantasie Street, 7646 Paarl, Südafrika

ASA Selection Wohnaccessoires Handels GmbH, Geschirr, Rudolf-Diesel-Str. 3, D-56203 Höhr-Grenzhausen

Bartscher GmbH, Großküchengeräte, Franz-Kleine-Str. 28, D-33154 Salzkotten

Bizerba GmbH & Co.KG, Schneidemaschine, Wilhelm-Kraut-Str. 65, D-72336 Balingen

Bohner Produktions GmbH, Großküchengeräte, Industriestr. 13, D-88339 Bad Waldsee

Bulthaupt Kücheneinrichtung, Niederlassung München, Herrnstr. 44, D-80539 München

Ed. Wüsthof Dreizackwerk, Julienne-Schneider, Kronprinzenstr. 49, D-42655 Solingen

Friedr. DICK GmbH & Co.KG, Küchenmesser und Schleifgeräte, Esslinger Str. 4-10, D-73779 Deizisau

Gastrolux GmbH, Guss-Bratpfannen, Max-Planck-Ring 33, D-65205 Wiesbaden

Gebrüder HEPP GmbH, Hotelsilber, Carl-Benz-Str. 10, D-75217 Birkenfeld

Hosto Stolz GmbH & Co.KG, Mirella Fisch-Räuchergerät, Am Seelbach 1, D-57290 Neunkirchen

Hotelwäschefabrik Zollner, Vilsbiburg

HUG AG, Tartelettes und Pastetchen, Industriestr. 2, CH-6102 Malters/Luzern

Kikkoman Trading Europe GmbH, Theodorstr. 293, D-40472 Düsseldorf

Kronen Küchengeräte GmbH, Gewerbestr. 12, D-77731 Willstätt

Lachshaus RIGA GmbH & Co.KG, Geisenfelderstr. 16, D-85276 Pfaffenhofen

Le Creuset GmbH, Küchengeschirr, Silikon-Formen, Zeppelinstr. 9, D-73274 Notzingen

Pacojet AG, Gerät zur Herstellung von Farcen, Bundesstraße 7, CH-6300 Zug

Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH, Christ.-Seltmann-Str. 59-67, D-92637 Weiden

RATIONAL Großküchentechnik GmbH, Iglinger Str. 62, D-86899 Landsberg

RÖSLE Metallwarenfabrik GmbH & Co. KG,

Johann-Georg-Fendt-Str. 38, D-87616 Marktoberdorf

Verband der Köche Deutschlands e.V. (IKA-Fotos),

Steinlestr. 32, D-60596 Frankfurt

WMF Württembergische Metallwarenfabrik AG,

Eberhardstraße, D-73309 Geislingen/Steige



Inhalt

Gewürze & Kräuter 12

bringen Abwechslung und Geschmack in die kalte Küche! Ein kurzer Überblick über Würzpflanzen wie Zwiebeln, Knoblauch & Chili, über die wichtigsten Küchenkräuter, über Essig, Senf und Meerrettich sowie getrocknete Gewürze.

Warenkunde 24

Die Grundzutaten der kalten Küche: Von Fisch & Krustentieren über Schlachtfleisch bis hin zu Wild und Geflügel. Informationen zu den einzelnen Produkten, zu Einkauf, Lagerung und Verarbeitung.

Basisküche 76

Ein Überblick über die wichtigsten Garmethoden der kalten Küche. Jeweils mit übergreifenden Grundrezepten, Tipps und verschiedenen Anwendungsbeispielen sowie nützliche Geräte & Hilfsmittel.

Amuse gueule & kalte Suppen 104

Der Gruß aus der Küche ist heute aus dem Küchenalltag guter Häuser nicht mehr wegzudenken; Kreativität und Einfallsreichtum sind gefragt. Als Amuse gueule oder vom Büfett: Kalte Suppen erfrischen den Gaumen.

Salate und Saucen 124

Frische Blattsalate sowie raffinierte Salate mit Fisch, Fleisch oder Geflügel. Immer abgerundet durch eine würzige Sauce oder Marinade. Vitaminreiche Kost nicht nur als Beilage, sondern auch als feine Vorspeise.

Antipasti, Meze, Tapas 168

Von der Türkei über Italien bis nach Spanien geht die kulinarische Reise: Eine Vielfalt interessanter kalter Häppchen und leichter Vorspeisen rund ums Mittelmeer – mit viel Gemüse, feiner Wurst, Fisch & Meeresfrüchten.



Fingerfood 182

Delikatessen im Mini-Format – ideal für Party und Empfang. Von gefüllten Tortellets über Mini-Windbeutel und Käsegebäck bis hin zu Spießchen reicht die Palette. Und auch japanische Sushi- und Sashimi-Variationen dürfen nicht fehlen.

Delikat belegt 212

Unkompliziert und schnell gemacht: Bunt garnierte Brote von Smørrebrød bis Sandwich. Mit einem Überblick über die wichtigsten Schinken- und Wurstsorten im Handel sowie Garnituren und Mischungen auf Butterbasis.

Kalte Vorspeisen 236

Das Entrée – nicht zu groß, dafür aber geschmackvoll und mit Fantasie zusammengestellt – steht am Anfang des Menüs. Seine Aufgabe: den Gast auf kommende Genüsse einzustimmen. Eine raffinierte Auswahl.

Gelee & Sulzen 270

Ob Garnitur oder eigenständiges Gericht: Die kristallklaren Zubereitungen aus Aspik sind aus der kalten Küche nicht wegzudenken. Verschiedene Gelees und Tellersulzen mit Gemüse, Fisch, Fleisch und Geflügel.

Mousses & Parfaits 282

Sie bestehen aus feinsten Farcen und Pürees. Nur beste Zutaten wie Trüffel und Gänseleber werden verwendet. Zarte Mousse von Gemüse, Räucherfisch und Schinken, Parfaits von Geflügelleber und Lachs.

Pasteten, Terrinen, Galantinen 294

Die Highlights der kalten Küche auf der Basis feiner, gut gewürzter Farcen, je nachdem von Teig umhüllt und gebacken, in der Form pochiert oder zum Garen in einen ausgebeinten Tierkörper gefüllt.

Käse 324

Bei einem kalten Büfett darf er nicht fehlen: Käse ist für die kalte Küche geradezu prädestiniert. Mit einem Überblick über die verschiedenen Käsefamilien und -sorten, mit Vorschlägen zur Präsentation von Käse sowie einige Tipps zu Käse und Wein.

Büfett 358

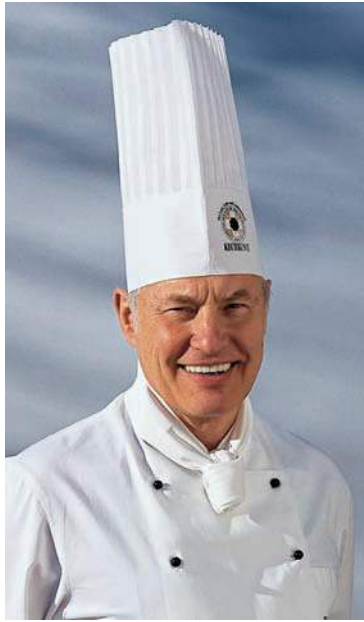
Wichtige Informationen zur Planung und Organisation von kalten Büfett. Dekorationen, Garnituren und Anrichtetipps für kalte Platten. Rezepte für ein klassisches kaltes Büfett für 60 Personen und Aufbau eines modernen Büfett.

Glossar & Register 402

Die wichtigsten küchentechnischen Begriffe auf einen Blick. Alle Rezepte und Grundzubereitungen finden sich im Register, ebenso wie Informationen zur Warenkunde und Step-Reihen zu Küchenpraxis und -technik.



Reinhold Metz, gelernter Konditor, Koch, Kellner sowie Küchenmeister und Fachlehrer. 1976 bis 1980 Mitglied der deutschen Köchenationalmannschaft und Gewinner der »Goldenen Kochmütze«.



Hans Szameitat, Küchenmeister, Serviermeister und Fachlehrer. 1997 Mitglied der deutschen Köchenationalmannschaft. Daneben führte er als Trainer zahlreiche Jungköche zu großen Erfolgen.

Vorwort

»DIE KALTE KÜCHE« – das erfolgreiche Kochbuch von Carl Friebe und Heinz Klinger – präsentiert sich neu, bunt und zeitgemäß.

Wer sich für die kalte Küche und »DIE KALTE KÜCHE« interessiert, weiß, wie viel Liebe zum Detail nötig ist, um aus den unterschiedlichsten Produkten und Rezepturen kalte Gerichte, kalte Platten und Schaustücke höchster Kochkunst zu kreieren. Und er weiß, wie abwechslungsreich, überraschend und spannend diese Kreationen immer wieder sein können. Wenn jeder Teller aus einer anderen Welt stammt, wenn jede Garnitur ihre eigene Besonderheit hat und wenn mit jeder Gabel eine eigene kleine Explosion im Mund entsteht. Die kalte Küche ist und bleibt eine Herausforderung, weil sie so vielseitig wie kaum ein anderer Bereich in der Küche ist, und weil sie jeden bereichernd motiviert, der sich für eine kreative, moderne Küche interessiert.

Genau diese Begeisterung für das »Erlebnis kalte Küche« kennzeichnet die Entstehung dieses Buches. Kompetente Fachautoren und hochprofessionelle Fotografen haben gemeinsam ein Thema auf Zelluloid und Papier gebannt, das für Profis aus der gehobenen Küche ebenso lehrreich ist wie für weit gereiste Hobbyköche,

Freunde der Kochkunst oder experimentierfreudige Feinkosthändler bis hin zu den Konditoren und Fleischern. Die kalte Küche ist ein »Spielplatz« für jeden Kreativen – sehen Sie selbst!

Ob Basiswissen und grundlegende Arbeitstechniken oder internationale Spezialitäten, ob Antipasti, Tapas und Sushi oder Salate und Brotaufstriche: Wir haben versucht, die außergewöhnliche Bandbreite der kalten Küche einzufangen, sie in Text und Bild festzuhalten und Ihnen, lieber Leser, die Faszination zu übermitteln, die sie in aller Welt genießt. Lassen Sie sich mitnehmen von den wunderschönen Bildern der Teubner-Foodfoto-Crew, die immer den richtigen Blickwinkel auf den Teller gefunden hat.

Auch für die neueste, zehnte Auflage des Klassikers »DIE KALTE KÜCHE« haben wir auf die Zielsetzungen seines ersten Verfassers, Carl Friebel, vertraut, der dieses Buch von Beginn an »als Leitfaden für Lernende, aber auch als Vermittler wertvoller Anregungen für ältere, erfahrene Fachleute« verstanden wissen wollte. Dieses Buch soll Ihnen ein Nachschlagewerk sein und in Zukunft kulinarische Steilvorlagen geben – ein Trendbuch und Ratgeber mit Antworten auf alle Fragen rund um dieses faszinierende Food-Thema. Hilfreiche Checklisten zum Thema Büfett sowie sämtliche Rezepte zum Ausdrucken finden Sie auf der beiliegenden CD.

Es ist uns eine Ehre, in der Tradition ausgewiesener Fachautoren wie Carl Friebel und Heinz Klinger dieses Buch weiterentwickeln zu können – ohne dabei das breite, grundlegende Fachwissen aus den Augen zu verlieren und ohne die neuesten Trends und Küchentechniken zu vernachlässigen. Unseren Lesern wünschen wir eine nutzbringende und aufschlussreiche Verwendung dieses Buches und sagen Ihnen stets

»Happy cooking!«

Die Autoren

Zum Thema kalte Küche

Vom einfachen Sandwich über Vorspeisencocktails, Sushi und Tapas bis zum Gala-Büfett.

Die KALTE KÜCHE von Carl Friebel ist seit ihrem Erscheinen 1927 das Standardwerk auf diesem überaus interessanten und wichtigen Gebiet der Vor- und Zubereitung kalter Gerichte bis hin zum eleganten kalten Büfett. Heute, fast 80 Jahre nach der Ersterscheinung, verpflichtet dieser Ruf umso mehr.

Wir alle wissen, dass die Praxis keinen Stillstand kennt, sich immer weiterentwickelt und dabei auch immer neue Kreationen hervorbringt. Dies ist einer der Gründe dafür, warum ein Standardwerk nie endgültig abgeschlossen sein kann. Es bleibt zwar in seinen Grundzügen erhalten, muss aber auch flexibel auf Veränderungen der neueren Zeit reagieren.

Diese Erkenntnisse haben wir, Autoren und Verlag, bei der Neufassung des Standardwerkes »DIE KALTE KÜCHE« umzusetzen versucht und wollen mit der vorliegenden Ausgabe neue Akzente setzen. Prunkplatten, die mit aufwändigen, teilweise ungenießbaren Dekorationen gefertigt wurden, sind aus wirtschaftlichen und ethischen Überlegungen überholt.

Wir haben uns bei der Neugestaltung des Fachbuches um eine sachliche, moderne, material- und servicegerechte und doch dekorative Anrichteweise bemüht. Dies ist uns in Verbindung mit den fantastischen Aufnahmen des Teubner Foodfoto Studios bestens gelungen. Neben der praxisorientierten Aufbereitung aller Rezepturen geben die prächtigen Farbfotos den Anwendern und Freunden der Kochkunst Hilfeleistung beim Anrichten der Speisen.

Der Aufgabenbereich des Gardemangers

Ebenso wie sich Fachbücher wandeln und mit der Zeit gehen müssen, haben sich auch die ursprünglichen Arbeiten des Gardemangers (Koch der kalten Küche) geändert. Sehr deutlich wird dieser Wandel am Beispiel entsprechender

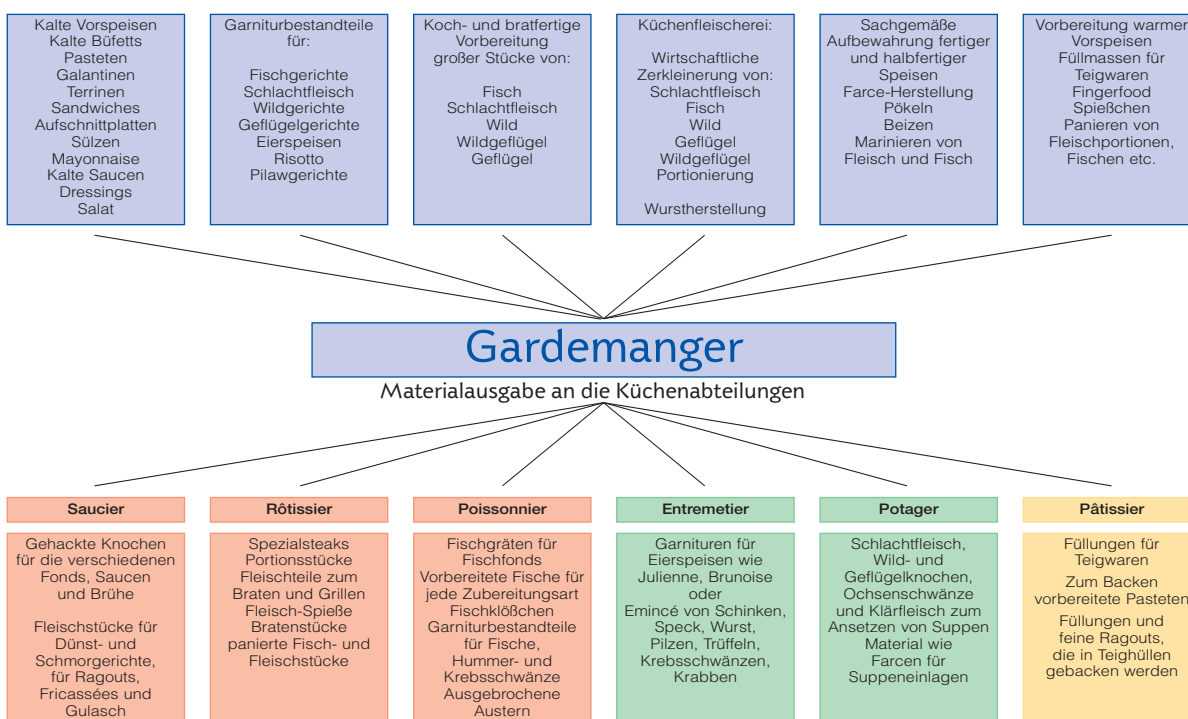
Zuschnitte oder Vorportionierungen bei Fleisch- und Fischprodukten durch die Zulieferer. Weitere Möglichkeiten der Außerhaus-Fertigung durch hoch qualifizierte Firmen findet man im Bereich Pasteten, Terrinen, Galantinen etc.

In Küchenbrigaden großer Hotels wird vielfach jedoch noch nach den herkömmlichen, klassischen Prinzipien gearbeitet. So bildet die kalte Küche innerhalb des Küchenbetriebes die Zentrale, von der fast alle Abteilungen mit Rohmaterial versorgt werden. Alle so genannten Partieposten wie Saucier, Rôtisseur, Poissonnier, Entremetier, Potager und zum Teil auch der Pâtissier stehen mit der kalten Küche, dem Gardemanger, in Verbindung. In größeren Betrieben wäre es höchst unwirtschaftlich, wenn in der warmen Küche jeder Koch das, was er für die Erfüllung seiner täglichen Aufgaben an rohem Material und sonstigen Zutaten braucht, eigenständig herrichten müsste.

Die Köche der warmen Küche sind mit den ihnen zufallenden Arbeiten nach einem besonderen Arbeitssystem stets voll beschäftigt. Die kalte Küche oder der Gardemanger ist somit als Vorbereiter der Ausgangspunkt eines großen Teils der täglichen Küchenarbeit, die sich nach den Tagesanforderungen wie Menüs, Speisekarten und Bankettvereinbarungen richtet. Dabei spielen Schlachtfleisch und Fisch allein schon aus Kostengründen eine wichtige Rolle: Egal, ob die Fleischstücke ganz oder portioniert geliefert werden, der Gardemanger muss mit seiner Fachkenntnis die Güte und Wirtschaftlichkeit der gelieferten Rohware beurteilen können. Sind die Stücke frisch und sauber zupariert? Ist das Fleisch von der gewünschten Topqualität? Sind die Portionsstücke den Vorgaben entsprechend in Schnitt und Gewicht gleichmäßig? Ist das Geflügel sauber gerupft und gesengt, mit oder ohne Innereien? Das Gleiche gilt für die Fische, Schal- und Krustentiere. Ob sie zum Kochen, Schmoren, Braten, Backen, Dünsten, Pochieren – gefüllt oder ungefüllt – benötigt werden, in vielen Fällen

erfahren Schlachtfleisch und ganze Fische sowie Krustentiere in der kalten Küche ihre Grundbearbeitung, um dann in der warmen Küche den Garmachungs- und Vollendungsprozess zu durchlaufen. Ebenso verhält es sich mit Wild, Geflügel und Wildgeflügel. Fix und fertig ausgenommen, eventuell bridiert oder bardiert oder in manchen Fällen auch gespickt.

Die folgende Skizze verdeutlicht nochmals die komplexen Aufgaben des Gardemangers:



Dieses System verändert sich natürlich etwas innerhalb einer kleineren Brigade oder bei nur 2 bis 3 Köchen. Die Tätigkeiten des Gardemangers müssen dann auf die wenigen Mitarbeiter sinnvoll verteilt werden.

Warenkunde-Kenntnisse sind wichtig

Der Chef Gardemanger ist der Sachverwalter und Betreuer des größten Teiles aller schnell verderblichen Rohwaren. Er muss also über gute Warenkenntnisse verfügen und genau wissen, wie die verschiedenen Produkte sachkundig gelagert, aufbewahrt und behandelt werden. Auch aus diesem Grunde wurde der Warenkunde im Buch in Text und Bild eine besondere Beachtung geschenkt.

Aufgabenverteilung in der Küche

Die erste Arbeit morgens ist, den Abteilungsköchen die Küchenrohstoffe koch- und bratfertig auszuhändigen, damit sie mit den dringendsten Arbeiten sofort beginnen können, wie zum Beispiel das Ansetzen von Brühen und Fonds, das Kochen und Braten von größeren Fleischstücken und Geflügel, der Zubereitung von Schmor-, Ragout- und Gulaschgerichten. Der Gardemanger erhält im Gegenzug von den einzelnen Abteilungen entspre-

chend der Verwendung gegarte Fleischstücke sowie Fonds und Brühen für Gelees. Außerdem gebratene Gemüse für Antipasti, kalte Suppen, gegarte Schal- und Krustentiere sowie Fischröllchen, pochierte ganze Fische oder Fischfilets oder auch vorbereitete Teige für Pasteten, gebackene Pasteten oder pochierte Galantinen und Terrinen.

Die für den Gardemanger zubereiteten Produkte verwendet dieser für die kalten Vorspeisen, für kombinierte Salate, kalte Platten, vollendet Pasteten und Terrinen, glasiert Fleischtranchen mit Gelee, stellt Sülzen her, bereitet kalte Saucen für seinen Bereich und kreiert als Highlight kalte Büfets. Für bestellte warm/kalte Büfets spricht er sich mit den für die warmen Speisen zuständigen Küchenabteilungen ab bezüglich Portionsgrößen, Saucen und Beilagen.



Sägegarnele. An den Küsten des Mittelmeeres und des südlichen Atlantiks eine geschätzte Delikatesse. Am besten ist sie kurz in Salzwasser gekocht.



Rote Riesengarnele – zu erkennen an den scharfen Kanten auf den Rückenpanzerflanken. Große Exemplare werden selten, aber teuer gehandelt.



Radgarnele. Sie hat eine hervorragende geschmackliche Qualität und ist vor allem in Japan und Ostasien von großer wirtschaftlicher Bedeutung.



Die Furchengarnele – eine hochwertige Art – wurde früher in Europa am häufigsten angeboten. Durch Import von Tiefkühlware veränderte sich dies.



Chilenische Kantengarnele. Die kulinarisch hochwertige Art kommt bei uns nicht im Ganzen auf den Markt, sondern nur ihr tiefgefrorenes Fleisch.

Krustentiere

Die weltweit in großer Menge angelandeten Garnelen sind die wirtschaftlich wichtigsten Krustentiere. Gehandelt werden sie meist nicht nach Arten, sondern nach Größen getrennt.

Garnelen unterscheiden sich von anderen Krustentierarten durch ihren langen ausgestreckten oder eingekrümmten Hinterleib. Ein weiteres typisches Merkmal ist das nicht immer vorhandene, seitlich abgeplattete Stirnhorn. Verbreitet sind Garnelen in allen Meeren der Erde, Süßwassergarnelen hingegen kommen nur in den Tropen und Subtropen vor. Garnelen unterscheidet man noch einmal in Geißelgarnelen und Eigentliche Garnelen. Bei den **Geißelgarnelen** überlappen sich die Seitenplatten der Segmente 1 bis 3 dachziegelartig. Zu ihnen zählen beispielsweise die auf beiden Seiten des Atlantiks weit verbreiteten **Roten Riesengarnelen**, deren Weibchen bis zu 33,5 cm lang werden können. Im Mittelmeer kommt diese Art nicht vor, wird jedoch von spanischen Fischern vor der Küste

Westafrikas gefangen. Hierzulande wichtiger ist die im Ostatlantik sowie im Mittelmeer verbreitete **Furchengarnele**, die an ihren unterbrochenen dunklen Querbändern zu erkennen ist. Die mittlere Größe dieser Art liegt bei 12 bis 17 cm, die Weibchen können maximal 22,5 cm lang werden. Eine ähnliche, jedoch durchgehende Querbänderung weist die **Radgarnele** auf, die vor allem im Indischen und Pazifischen Ozean vom

Roten Meer bis zur Südsee vorkommt und mittlerweile auch im östlichen Mittelmeer verbreitet ist. Beide Arten haben eine hervorragende geschmackliche Qualität, werden vom Handel jedoch nicht unterschieden. Als **Tiger Prawn** bekannt geworden ist die **Schiffskielgarnele**, leicht zu erkennen an ihrer dunklen durch gelbe Querstreifen unterbrochenen Färbung. Mit einer Größe von bis zu 34 cm ist sie eine der größten

Freshwater-Prawns

Generell werden in der Gastronomie **Kaltwasser-** von **Warmwasser-Garnelen** unterschieden, wobei Erstere geschmacklich eindeutig besser sind. Für die Unterscheidung Shrimps und Prawns gibt es keine einheitliche Regelung. In vielen Ländern werden große Garnelen als Prawns, King Prawns oder King Size gehandelt, kleinere Garnelen dagegen als Shrimps.

Die größeren – hier Schwänze der **Rosenberggarnele** – kommen meist tiefgekühlt oder bereits aufgetaut in den Handel und dürfen daher nicht wieder eingefroren werden.



Nordseekrabben sind keine Krabben, es handelt es sich vielmehr um Sandgarnelen oder Granate. Sie zählen zu den besten Garnelenarten.



Geißelgarnelen. Die Schiffskielgarnelen zählt zu den wirtschaftlich wichtigsten Garnelen Asiens und wird vor allem in Indonesien und China auch erfolgreich gezüchtet. Geschmacklich ist sie der Furchen- oder Radgarnelen jedoch unterlegen.

Bei den **Eigentlichen** oder **Echten Garnelen** überlappen die großen Seitenplatten des zweiten Hinterleibssegments breit die des ersten und dritten Segments. Aus wirtschaftlicher Sicht spielen die Eigentlichen Garnelen eine untergeordnete Rolle, obwohl es wesentlich mehr Arten gibt als bei den Geißelgarnelen. Der Grund liegt in ihrer geringeren Größe. Kulinarisch sind viele Vertreter dieser Gruppe sehr geschätzt, wie etwa die nur von chilenischen Fischern gefangene lebend tiefrote **Chilenische Kantengarnelen**, die als besonders hochwertig gilt. Ebenfalls sehr geschätzt ist die lebend rot gefärbte **Tiefseegarnelen**, auch **Grönland-Shrimp** genannt, mit ihrem typischen langen Stirnhorn. Sie ist im Kaltwasser des Nordatlantik und Nordpazifik verbreitet

und wird meist nicht größer als 12 cm. Die Fänge werden auf dem Schiff sofort in Seewasser gegart und kommen tiefgekühlt auf den Markt. Ein Teil wird geschält als **Nordmeer-Garnelenfleisch** angeboten. Im Mittelmeer sowie im südlichen Atlantik verbreitet ist die mit maximal 11 cm relativ kleine, jedoch sehr wohlschmeckende

Sägegarnelen. Beliebte sind auch die als **Nordseekrabben** gehandelten nur knapp 9 cm großen **Sandgarnelen** oder **Granate**. Mit bis zu 32 cm wesentlich größer wird dagegen die zwischen Indien und Australien in Binnengewässern verbreitete **Rosenberggarnelen**, deren Schwänze tiefgekühlt auch als **Hummerkrabben** im Angebot sind.

Tiger Prawns, ohne Schale. Unter diesem Namen gelangen die Schiffskielgarnelen auf den Markt – meist ohne Kopf, aber mit Schale. Wegen ihrer Größe erzielen sie hohe Preise. Geschmacklich sind sie jedoch anderen großen Garnelenarten unterlegen.



1 Rohe Garnelen ausbrechen und schälen: Garnelen am Kopf- und Schwanzteil fassen und das Schwanzteil vom Kopf abdrehen.



2 Den Garnelenschwanz festhalten und mit einer kleinen Schere die Schale auf der Unterseite in Richtung Schwanzfächer einschneiden.



3 Die Schalen ringsum bis auf das letzte Segment (Schwanzsegment) mit den Fingern lockern und ablösen.



Darm herausziehen: Das herausragende Ende des Darms in die Finger nehmen und den Darm vorsichtig herausziehen; er darf dabei nicht reißen.



1 Darm vom Rücken her entfernen: Den geschälten rohen Garnelenschwanz mit einem scharfen Messer auf der Rückseite leicht einschneiden.



2 Den Darm mit der Messerspitze am Ende leicht anheben und dann vorsichtig herausziehen; er darf dabei nicht reißen.



Die sauber ausgelösten Garnelenschwänze vor der Weiterverarbeitung unter fließendem kaltem Wasser waschen und sorgfältig trockentupfen.



Garnelen aufschneiden: Garnelenschwänze auf der Rückseite bis zum Schwanzfächer aufschneiden, aufklappen und ausbreiten.



① Gorgonzola & Früchte

Gorgonzola in 2 cm lange und 1 cm breite Quader schneiden. Mangofruchtfleisch in ähnlich große Stücke schneiden. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Mit einem Zahnstocher Gorgonzola und Mango auf den Birnenspalten feststecken.

② Blauschimmelkäse & Weintrauben

Eine milde Sorte Blauschimmelkäse (etwa Bergader) in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Mit einem Zahnstocher jeweils eine blaue oder eine weiße Weintraube aufspießen.

③ Cheddar & Oliven

Guter englischer Cheddar schmeckt pur (zum Martini) am besten. Will man ihn jedoch garnieren, schneidet man den Käse in etwa 1 cm dicke Scheiben und sticht Ovale von 3 cm Länge aus. Jeweils mit einem Zahnstocher eine grüne oder schwarze Olive aufspießen.

④ Saint-Paulin & Ananas

Saint-Paulin erst in 1 1/2 cm dicke Scheiben, dann in Rauten von 2 cm Kantenlänge schneiden. Jeweils ein Stück frische Ananas sowie eine Himbeere auflegen, mit Zahnstocher feststecken.

⑤ Emmentaler & Walnuss

Emmentaler mit seinem nussigen Aroma harmonisiert mit Walnüssen besonders gut. Den Käse etwa 1 1/2 cm groß würfeln und jeweils mit einem Zahnstocher eine Nushälfte aufstecken.

Fingerfood mit Käse und Früchten: Dafür schneidet man den Käse – schnittfest sollte er unbedingt sein – in Würfel. Oder aber man schneidet vom Käselaiab eine Scheibe in der gewünschten Stärke ab und sticht dann mit Hilfe von Ausstechern die gewünschte Form aus. Zur Befestigung dienen Zahnstocher aus Holz.



⑥

Attraktiv präsentiert

Fingerfood mit Käse – in Würfeln oder Scheiben geschnitten und mit Obst oder Gemüse aufgespießt – wird einzeln oder auch als Käse-Igel angeboten.

⑥ Macht Party-Laune: der Käse-Igel

250 g Innperle, in 2 cm dicken Scheiben

250 g Diplomat, in 2 cm dicken Scheiben

250 g Deutscher Gouda, in 2 cm dicken Scheiben

250 g Biarom, in 2 cm dicken Scheiben

250 g Coburger Comtesse, in 2 cm dicken Scheiben

Außerdem:

Zahnstocher

Heidelbeeren, Himbeeren, Melonenkugeln,
Weintrauben, Cocktailtomaten, Cornichons,
kleine bunte Paprikarauten, 1 Honigmelone

Aus den Käsescheiben beliebige Formen ausstechen. Käse auf Zahnstocher stecken und nach Belieben garnieren. Honigmelone auf eine Platte setzen, eventuell einen Boden abschneiden, damit sie besser steht. Käsespieße ringsum stecken.

Mit Frischkäse & Ricotta

Aus einfachen Zutaten hergestellt: raffinierte, angenehm leichte Häppchen, in Gruppen auf einer Platte ansprechend präsentiert.



Die Pumpernickel-Matjes-Taler (im Vordergrund) sind bestrichen mit einer Creme aus Frischkäse, Matjes, Gewürzgurke, Zwiebel und Kapern.

Die Mini-Toasts mit Eiercreme (im Hintergrund) erhalten ihre schöne gelbe Farbe durch hart gekochtes Eigelb, das durch ein Sieb über die Creme aus Frischkäse und Ei gedrückt wird.

Kleine Kräutermuffins. Luftig der Teig, leicht die Füllung. Sie besteht nur aus Frischkäse und ein wenig Sahne, kann jedoch nach Belieben mit weiteren würzenden Zutaten variiert werden.

① Pumpernickel-Matjes-Taler (für 20 Stück)

200 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL gehackter Dill
4 Matjesfilets in Öl, Mineralwasser
20 g Gewürzgurke, fein gewürfelt
30 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
1 TL Kapern, fein gewürfelt, 1 cl Cognac
2 ml Zitronensaft, 1 Messerspitze Ingwerpulver
Pfeffer, 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Senf, 20 Pumpernickeltaler
3 Zitronenscheiben, geviertelt, 20 Dillzweige



Frischkäse und Dill glatt rühren. 4 Matjesfilets abtropfen lassen, mit Mineralwasser bedecken, 2 Stunden kühlen, abgießen, abtropfen lassen und klein würfeln. Mit Gurken, Zwiebel, Kapern, Cognac und Zitronensaft vermischen und alles unter den Frischkäse rühren, würzen. Die Matjes-Käse-Creme auf den Pumpernickeltalern verteilen. Die restlichen Matjesfilets in 1 1/2 cm breite Rauten schneiden und die Pumpernickeltaler mit Matjesrauten, Zitronenvierteln und Dill garnieren.

② Mini-Toasts mit Eiercreme (für 12 Stück)

4 hart gekochte Eier, gepellt
1 TL scharfer Senf, 1 TL Kapern, gebackt
1 EL gebackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
40 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt
1 TL eingelegter grüner Pfeffer, fein gebackt
1 TL Nizza-Oliven, fein gewürfelt
200 g Doppelrahmfrischkäse, glatt gerührt
Salz, Pfeffer, 3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
30 g Butter, 1 EL Öl, 12 Nizza-Oliven

Eier halbieren, die Eigelbe herausnehmen. Eiweiß fein hacken, mit Senf, Kapern, Kräutern, Zwiebel, grünem Pfeffer und gewürfelte Oliven vermengen. Frischkäse unterrühren, würzen. Toastscheiben vierteln, in Butter und Öl rösten, abkühlen lassen. Eiercreme darauf verteilen, mit durch ein Sieb gedrücktem Eigelb und Oliven garnieren.

③ Kleine Kräutermuffins (für 24 Stück)

160 g Mehl, gesiebt, 1 gestrichener TL Backpulver
1 gestrichener TL Natron, Salz, Pfeffer
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Ei, 60 g Doppelrahmfrischkäse
60 ml Milch, 45 ml zerlassene Butter
20 g Frühlingszwiebel, fein gebackt
30 g rote Paprikawürfel
1 EL gebackte Kräuter (Zitronenthymian, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch)

Für die Füllung:

300 g Doppelrahmfrischkäse
etwa 60 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Außerdem:

2 Mini-Muffin-Bleche mit 12 Vertiefungen
zerlassene Butter für die Form
2 EL gebackte Kräuter, Rosmarinblüten

Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Ei, Frischkäse, Milch und Butter zufügen; alles zu einem glatten Teig verrühren. Frühlingszwiebel, Paprika und Kräuter unterheben. Bleche mit Butter fetten, Teig einfüllen und bei