

ICH HELF DIR KOCHEN

NACH SPEISEN



HEDWIG MARIA STUBER



Die Grundlagen von A bis Z

Das Beste kommt zum Schluss – die köstlichen Nachspeisen, die wir Ihnen in diesem Buch vorstellen, sind alle erprobt und Schritt für Schritt beschrieben. Grundlegendes Wissen rund um Warenkunde und Küchentechniken sollen Ihnen den Einstieg erleichtern für die feinen Cremes, vielfältigen Mehlspeisen oder erfrischenden Obstspeisen.

Eier

Eier trennen

Man braucht zwei Gefäße. Schlagen Sie ein Ei möglichst mittig an eine Schüsselkante, teilen Sie die Eischale vorsichtig in zwei Hälften – am besten über dem Gefäß für das Eiweiß. Lassen Sie vorsichtig das Eigelb einige Male von einer Eierschalenhälfte in die andere gleiten, dabei läuft das Eiweiß in das Gefäß. Bei größeren Mengen ist es hilfreich, das Eiweiß zuerst in einer extra Tasse aufzufangen und es dann in das größere Gefäß zu geben, falls einmal ein Ausrutscher mit dem Eigelb passieren sollte: Bereits geringe Anteile von Eigelb im Eiweiß verschlechtern die Qualität von Eischnee.

Eischnee schlagen

Die Rührschüssel und die Quirle des Handrührgeräts bzw. der Schneebesen müssen sauber und absolut fettfrei sein, das Eiweiß ohne Spuren von Eigelb. Eine Metallschüssel ist am besten geeignet. Man beginnt langsam mit dem Rühren, damit Luft in die Masse kommt. Mit einer Prise Salz wird der Eischnee besonders schnell steif. Zucker erst dann einrieseln lassen, wenn sich schon Schaum gebildet hat. Der Eischnee ist steif, wenn sich Spitzen bilden; schnittfest nennt man ihn, wenn beim Durchziehen eines Messers der Schnitt sichtbar bleibt. Schlägt man zu lange, »perlt« der Eischnee und trennt sich in einen flüssigen und einen festen Anteil (das passiert nicht, wenn Zucker in der Masse ist).

Frischeprobe

Bei der Lagerung verdunstet durch die poröse Eischale Flüssigkeit, Dotter und Eiweiß schrumpfen ein, die Luftkammer vergrößert sich. Auskunft über das Alter des Eies gibt die Frischeprobe.

Schwimmprobe: Ein frisches Ei ist schwer, es sinkt im Wasser zu Boden. Ein altes Ei mit vergrößerter Luftkammer schwimmt im Wasser.

Aufschlagprobe: Schon beim Aufschlagen sieht man, ob ein Ei frisch oder alt ist. Der Dotter eines frischen Eies ist kugelig, fest und hoch gewölbt, das zähflüssige Eiweiß grenzt sich deutlich vom Dotter ab. Ältere Eier haben flache Dotter und dünnes, flüssiges Eiweiß.



Ei trennen – immer über dem Gefäß für das Eiweiß. Das Eigelb kommt in die zweite Schüssel.

Gelatine

Gelatine ist ein geschmacksneutrales Geliermittel für Cremes und Flüssigkeiten. Man kauft sie als Blattgelatine oder gemahlen. Gelatine wird vor der Verarbeitung in kaltem Wasser eingeweicht. Auflösen kann man sie nur in heißer Flüssigkeit. Die Anwendung ist einfach: Quellen lassen – auflösen – stocken lassen.

Blattgelatine

Quellen lassen: 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Auflösen: Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in der *heißen* Speise oder Flüssigkeit auflösen. Oder: Die ausgedrückte Gelatine in etwas heißem Wasser auflösen und in die *kalte*, jedoch nicht eiskalte Speise oder Flüssigkeit rühren.

Damit sich keine Fäden oder Klümpchen bilden, ist es für den Temperatureausgleich wichtig, die aufgelöste Gelatine zunächst mit wenigen Löffeln der kalten Speise zu vermischen und dieses Gemisch dann unter die kalte Masse zu rühren. (Klümpchen werden nur durch Erwärmen der Masse wieder flüssig).

Stocken lassen: Die Speise in den Kühlschrank stellen.



Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in heißer Flüssigkeit auflösen.



Karamellisieren: Sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, die Flüssigkeit zugießen.

Gemahlene Gelatine

Quellen lassen: Die Gelatine mit etwas kalter Flüssigkeit (Wasser, Saft, Wein) anrühren, 10 Minuten quellen lassen.