

Spezialgedecke:

Für uns sind diese Gerichte etwas spezielles; jedoch für die Bewohner der Herkunftsländer sind es oft Alltagspeisen. Es ist für uns kaum vorstellbar, daß in Amerika Hummer an jeder Straßenecke auf Pappteller verkauft werden, wie bei uns heiße Würstchen.

Diese verschiedenen Speisen verlangen auf Grund ihrer Besonderheit ein spezielles Service, ein spezielles Gedeck und vor allem oft spezielle Bestecke. Es sind für uns besondere Delikatessen und Spezialitäten, die eher teuer sind und daher relativ selten gegessen werden.

Die folgenden Unterlagen sollen einen Überblick über die Zubereitungsart, Herkunft, das passende Gedeck, wie man sie richtig ißt und über korrespondierende Getränke geben.

Manche Spezialgedecke werden heutzutage nur noch in Häusern der Spitzenklasse angeboten. Dies ist einerseits auf den gehobenen Gästekreis zurückzuführen, andererseits auch auf das Konsumbewußtsein vieler Gäste. Der Trend zum Verzicht auf Produkte, bei denen Tiere unnötig gequält werden, hat sich im Rahmen schockierender Veröffentlichungen wesentlich gesteigert. Anbieter und Konsumenten lehnen „Delikatessen“ wie zb Gänsestopfleberpastete und Froschschenkel fast gänzlich ab. Diese Strömung wurde in einigen Ländern auch gesetzlich unterstützt.

Goldene Regel beim Aufdecken und Servieren von Spezialgedecken!

- 1) Mit dem Grundgedeck beginnen!
- 2) Das Grundgedeck erweitern als ob der Gast anwesend wäre!
- 3) Mise-en-place auf dem Gueridon erstellen!
- 4) Das Gericht aus der Küche bringen und servieren!

Notizen: _____

Kaviar

Kaviar ist der frische Rogen der Fische aus der Stoerfamilie, der mit etwas Salz konserviert wird. Frischer Kaviar ist hellglänzend, silbergrau bis graubraun (je heller er ist desto besser ist seine Qualität), etwas glasig, hat gleichmäßig große Körner und ist vor allem geruchlos. Die Körner kleben nicht aneinander, sondern liegen aufgelockert. Älterer Kaviar hingegen ist stumpf in der Farbe und die Körner kleben dicht aneinander.

Achtung: Verdorbener Kaviar riecht tranig.

Kaviar wird in Dosen aus Glas, Porzellan, Blech oder Plastik in unterschiedlicher Größe gehandelt und kommt aus Rußland, Persien und Rumänien. Die gängigste Größe ist eine Unze (28,35 Gramm).

Man unterscheidet:

Beluga Kaviar (blauer Deckel) - bester Kaviar der Welt und kommt vom Hausen (größte Störart). Ein Hausenweibchen liefert bis zu 100 Kilogramm grobkörnigen silbergrauen Kaviar

Sevruga Kaviar (roter Deckel)

- stammt vom Scherg, ist kleinkörnig hellgrau bis hellbraun und besonders wohlschmeckend.

Ossiotr Kaviar (ockergelber Deckel)

- Die Körner sind mittelgroß und kommen vom Sterlett.

Persischer Kaviar

- ist meist naturbelassener, unkonservierter Kaviar und hat daher eine kurze Haltbarkeit. Sein naturbelassener milder Geschmack wird von Kennern sehr geschätzt.

Keta Kaviar - ist der stark gesalzene rote Rogen vom Lachs.

Die Zusatzbezeichnung „**MALOSSOL**“ steht für wenig Salz. (z.B. Beluga „Malossol“)

Anrichteart:

Die geöffnete Originaldose kommt in der eingefüllten Suprêmeschale oder in einer Schüssel auf gestoßenem Eis mit dem Kaviarlöffel auf den Tisch bzw. Gueridon. Schalotten brunoise, gehacktes Ei-

weiß, Dotter und Sauerrahm werden in kleinen Glasschüsseln gereicht. Dazu serviert man Toast oder Buchweizenblinis.

Richtiges Essen:

Einen kleinen Bissen Toast mit Butter bestreichen, mit dem Kaviarmesser den Kaviar darauf verteilen, Zitrone, Schalotten, gehackte Eidotter, Sauerrahm oder gehacktes Eiweiß begeben und mit der Hand den Bissen zum Mund führen.

Am elegantesten ißt man Kaviar, wenn man einen ganzen Toast mit Butter bestreicht, mit dem Kaviarlöffel den edlen Fischrogen auf den Toast gibt und ihn mit dem Kaviarmesser darauf verteilt. Das Ganze ausgarnieren und mit Dessertmesser und Dessertgabel essen.

Wichtig: Kaviar sollte nie mit Silber in Verbindung kommen. (Oxydation).

Dazu ißt man:

Toastbrot oder Buchweizenblinis

Korrespondierende Getränke:

Sekt, Champagner, Chardonay, Riesling

Hummer

Es ist kaum vorstellbar, daß sie an der amerikanischen Atlantikküste an den Straßenecken auf Papiertellern angeboten werden und als Snack zwischendurch verspeist werden. Die Spitzenqualitäten kommen hauptsächlich aus den europäischen Fanggebieten, weil beispielsweise in Frankreich auch weibliche Hummer gefangen werden, da diese bei den Gourmets vor allem wegen dem „Corail“ (das sind die Eier und Eierstöcke) sehr beliebt sind. Dies ist auch der Grund warum die Hummerreviere bald völlig leergefischt sein werden. Der Hummer für Österreich kommt hauptsächlich aus Kanada.

½ bis 1½ kg schwere Hummer sind als Portionshummer in den Restaurants sehr beliebt. der größte Hummer der an der amerikanischen Küste im Jahre 1935 gefangen wurde, wog 21 Kilogramm.

Zubereitung:

Hummer wird in mäßig heißem Fischfond oder Court-Bouillon mit dem Kopf voran eingelegt und für die ersten

500 Gramm 12 Minuten und 5 Minuten für alle weiteren 500 Gramm pochiert.

Hummer oder auch Langusten können auch gegrillt oder gebraten werden.

Anrichteart:

Hummer wird auf einer Fischplatte oder Fleischplatte angeordnet.

Saucen und Beilagen serviert man á part.

Richtiges Essen:

Oft kommt der Hummer so vorbereitet aus der Küche, daß der Gast oder der Servierfachmann/frau die Fleischteile ohne Mühe mit dem Vorleger auslösen kann. Die Scheren, Arme und Beine sind ausgedreht, der Hummer ist in der Mitte zerteilt, Magen und Darm sind entfernt. Der Panzer ist geknackt und geöffnet, so daß das Fleisch mit dem Vorleger ausgelöst werden kann.

Ist dies nicht der Fall, zerteilt der Servierfachmann/frau den

Hummer auf einem Tranchierbrett. Zuerst werden die Scheren ausgedreht mit dem Rücken des Tranchiermessers angeknackt und öffnet sie mit der Hummerzange, danach wird das Fleisch mit der Hummergabel ausgelöst. Der Hummerschwanz wird vom Körper mit einer drehenden Bewegung getrennt. Mit dem Tranchiermesser wird er in der Mitte (der Länge nach) geteilt, der Darm entfernt und das Fleisch mit dem Vorleger ausgelöst und in Tranchen geschnitten. Der Servicemitarbeiter sollte dabei weiße Handschuhe tragen. Die Fleischteile werden auf einem Teller mit den Beilagen und der Sauce angerichtet und serviert. Als Sauce eignet sich am besten Hummersauce, Sauce Hollandaise und deren Ableitungen. Man sollte auch Zitrone dazu reichen. Der Gast ißt den fertig angerichteten Hummer mit Fischmesser und Fischgabel.

Dazu ißt man:

Korrespondierende Getränke:

Sekt, Champagner, Chardonnay, Riesling, fruchtige Sauvignon blanc

Austern

Auster sind Weichtiere, die auf ihrer Zusammensetzung für die Menschen ein wertvolles Nahrungsmittel, und auch leicht verdaulich sind.

Die wichtigsten Arten:

Belon-Austern

französische Atlantik
rundliche flache Form

Blue-point-Austern

aus den reichsten Austernbänken Amerikas, der Chesapeakebay, sowie aus Massachusetts und Virginia.
kleine sehr fette Austern

Carlingford-Austern

Irland und Schottland
schwarzbärtig

Fine-Claire-Austern

französische Atlantikküste
längliche, elliptische Form.

Marennnes-Austern

Marennnes im Golf von Biskaya
flache grünliche bis weiße Austern.

Oostender-Austern

Belgien
sehr kleine Sorte

Anrichteart:

Meist wird ein halbes Dutzend serviert. Man kann aber auch einzelne Austern bestellen. Austern werden auf einem speziellen Teller oder auf einer runden Platte mit Eis serviert. Eine Stoffserviette gibt dem Eis halt. Manchmal werden auch Algen als Unterlage verwendet.

Richtiges Essen:

Austern werden mit dem Austernbrecher aufgebrochen. Wird diese Arbeit

vom Servicemitarbeiter vor dem Gast getan, nimmt der Servierfachmann/frau die Auster in die linke Hand, wobei er weiße Handschuhe trägt. Mit der rechten Hand bricht er die Auster mit Hilfe des Austernbrechers auf und legt diese wieder auf Eis. Der Gast bekommt dann alle Austern geöffnet eingestellt. Eine Auster wird vom Gast mit Pfeffer, Zitronensaft und eventuell etwas Rotweinzwiebel gewürzt, und in die linke Hand genommen. Der Muskel wird mit der Austerngabel gelöst. Dann kann der Gast entweder die Auster aus der Schale schlürfen, oder mit der Austerngabel essen. Die leere Schale gibt er eventuell auf einen bereitgestellten Abfallteller. Dazu ißt man spezielles Austernbrot Pumpernickel hauchdünn mit Butter bestrichen („mehrstöckiges“).

Dazu ißt man:

Austernbrot, (dunkles Vollkornbrot mit Butter bestichen)

Korrespondierende Getränke:

Champagner, Sekt, Riesling, Chardonnay

Muscheln

Muscheln sind Schalentiere, von denen es etwa 14.000 verschiedene Sorten gibt. Wir unterscheiden zwischen Süßwasser- und Salzwassermuscheln. Sie sind sehr joulereich und enthält etwa zehn Prozent Eiweiß und zwei Prozent Fett.

Die bekanntesten sind: Mies- oder Pfahlmuschel, Jakobs-, Kamm- oder Pilgermuschel, Venus-, Perl- und Riesenmuschel.

Am häufigsten wird die Miesmuschel gegessen, die länglich, keilförmig, etwa zehn Zentimeter lang und meist einfarbig, dunkelblau bis hellbraun ist.

Zubereitungsart:

Die Muscheln werden in kaltem Wasser gebürstet und im Sud gekocht. Der

Sud besteht aus Wasser, Weißwein, gehackte Schalottenbrunoise, Knoblauch, Kräuter, etwas Wurzelgemüse (brunoise) und Cognac (Weinbrand).

Anrichteart:

Die Portionen bei Miesmuscheln betragen etwa 15 - 20 Stück.

Miesmuscheln werden mit dem Sud in einer Terrine angerichtet und serviert.

Richtiges Essen:

Die Miesmuscheln werden vom Servicemitarbeiter am Gueridon aus der Terrine mit einem Schöpfer in einen Suppenteller angerichtet, oder dem Gast die Suppenterrine auf einem Plate master eingestellt.

Der Gast nimmt dann eine Muschel in die linke Hand und ißt mit der Austerngabel die Muscheln aus der Schale. Es besteht auch die Möglichkeit anstelle einer Gabel eine schon leergegessene Muschelschale als Zange zu verwenden und das Muschelfleisch mit dieser zum Mund zu führen. Der Sud wird mit einem Suppenlöffel dazugegessen. Dazu reicht man Schwarzbrot mit Butter. Die leeren Muschelschalen legt man auf einen Abfallteller. Um sich die Finger zu reinigen benutzt der Gast eine Fingerbowle.

Dazu ißt man:

Weißbrot oder Schwarzbrot mit Butter

Korrespondierende Getränke:

Chardonnay, Grüner Veltliner, Riesling

Spargel

Spargel ist eine Sprossenfrucht aus der Familie der Liliengewächse und eine der feinsten Gemüsesorten, die es gibt. Er wird in Frankreich, Italien, Deutschland, Belgien, Holland und Österreich (Marchfeld) angebaut. Spargel ist aufgrund der wenigen Kohlenhydrate, des hohen Eiweißgehalts und der vielen Vitamine sehr gesund. Spargelsaison ist von Anfang Mai bis Mitte Juni.

Anrichteart

Spargel wird häufig als kalte oder warme Vorspeise, als auch mit passenden Beilagen als Hauptspeise gegessen. Spargel wird auf einer Spargelplatte mit einer Stoffserviette angerichtet. Zu kaltem Spargel serviert man: Sauce vinaigrette oder kalte Kräutersauce mit hartgekochtem

Eidotter. Zu warmem Spargel reicht man: Sauce hollandaise, zerlassene Butter, Bröselbutter, usw. Alle Saucen werden in einer Sauciere gereicht. Angerichtet wird der Spargel auf einem Teller mit den Spitzen zum Gast. Die Sauce wird über die Spitzen napiert.

Richtiges Essen

Wir unterscheiden drei Möglichkeiten um Spargel richtig zu essen.

1. Mit dem Spargelgriff:

Mit dem Spargelgriff in der rechten Hand wird ein Spargel zum Mund geführt, wobei eine Gabel in der linken Hand den Spargel dabei stützt.

2. Mit 2 Gabeln:

Mit einer Gabel in der rechten Hand wird ein Spargel angestochen und zum Mund geführt, wobei die zweite Gabel in der

linken Hand den Spargel dabei stützt.

3. Mit den Fingern:

Mit den Fingern der rechten Hand wird ein Spargel zum Mund geführt, und wiederum stützt eine Gabel in der linken Hand dabei den Spargel. Eine Fingerbowle wird eingestellt, damit sich der Gast die Finger reinigen kann.

Jeder Spargel wird immer wieder in die Sauce getaucht. Die Spargelspitze wird abgebissen, der mittlere Teil nachgeschoben und ausgesaugt. Die Holzigen Enden des Spargels werden auf einen Abfellteller gegeben.

Dazu ißt man:

Schinken, Bündnerfleisch, Parmaschinken, Mostbröckle, Peterlilkartoffeln sowie Steaks.

Korrespondierende Getränke:

Grüner Veltliner, Weißburgunder, Riesling

Artischocke

Seite 7 von 8

Die Artischocke ist ein der Distel ähnliches Feingemüse, das vor allem in Italien, Frankreich und Spanien angebaut wird. Sie ist sehr vitaminreich, appetitanregend und fördert den Gallenfluß. Für Nieren- oder Blasenkrankheiten sind Artischocken allerdings nicht geeignet. Von der Artischocke ißt man die Schuppenblätter und den Blütenboden. Eine Delikatesse sind auch die kleinen Knospen der jungen Artischocken, die im September abgeschnitten werden, die sogenannten Artischockenherzen.

Anrichtearten:

Artischocken werden auf einer Gemüseplatte mit einer Stoffserviette angerichtet. Saucen wie z.B. Sauce vinigraite, Kräutersauce, French Dressing, Sauce hollandaise, Butterbrösel, usw. werden

in einer Sauciere à part angerichtet.

Richtiges Essen:

Artischocken ißt man mit den Fingern. Die Artischocke hält man mit der linken Hand, die Blätter werden mit der rechten Hand einzeln abgelöst und mit dem gelblichen unteren Teil in die Sauce getaucht. Dann führt man das Blatt zum Mund, zieht es durch die Zähne und saugt den genießbaren Teil heraus. Die ungenießbaren Teile legt man auf den Abfallteller. Sind alle Blätter verzehrt, säubert man die Finger in der Fingerbowle und ißt mit Messer und Gabel den Artischockenboden. (Das Heu wird vor dem Servieren vom Koch entfernt.)

Zubereitung:

Die äußeren Blätter und die Spitzen werden abgeschnitten und die Artischocken in Salzwasser mit Zitronenscheiben etwa 30 Minuten gekocht. Artischocken können auch gefüllt oder überbacken werden.

Dazu ißt man:

Weißbrot

Korrespondierende Getränke:

Weißburgunder, Neuburger, Sauvignon blanc (säurearme Weine)

Schnecken

Schnecken sind Weichtiere, deren Körper wirbellos ist. Sie unterteilen sich in Meeres-, Süßwasser- und Landschnecken. Zur dritten Kategorie zählt die als Delikatesse bekannte Herren- oder Weinbergschnecke. Sie ist die größte mitteleuropäische Art mit einem etwa vier Zentimeter hohen, bräunlichen oder gelblichweißen Häuschen und lebt vor allem in Gebüsch, Wäldern und Weingärten kalkreicher Gegenden.

Zubereitung und Beigaben:

Schnecken werden ebenfalls als Vorspeise oder Einzelgericht serviert. Lebende Schnecken müssen vor ihrer Zubereitung speziell behandelt werden, damit sie genüßfähig sind. Zuerst werden sie etwa drei Wochen lang ausgehungert, um sie zu entkoten. Dann werden sie in Essigwasser gewaschen und in klarem Wasser nachgespült, damit sie entschleimt werden. Anschließend gibt man sie zum Töten etwa fünf Minuten in kochendes Salzwasser, schwimmt sie kalt ab, holt die Schnecken mit einer Nadel aus dem Gehäuse und entfernt das schwarze Ende (Kloake). Das Fleisch wäscht man mit grobem Salz so lange, bis das Wasser klar abfließt. Die bekann-

teste Art sind Schnecken auf Burgunder Art (mit Kräuterbutter). Die vorbereiteten Schnecken werden nach mehrstündigem Kochen in einem Kalbsfond mit etwas Weißwein wieder in das Schneckenhaus gegeben und die Öffnung mit Kräuterbutter (Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Zitronensaft, Estragon, Salz, Pfeffer und Butter) vollgestrichen und in einer Schneckenpfanne bei starker Hitze kurz gratiniert. Man kann sie auch in einer Tongutschneckenpfanne ohne Gehäuse mit Kräuterbutter zubereiten.

Anrichtearten und Gedecke:

Für eine Portion rechnet man ein halbes Dutzend bzw. ein Dutzend Schnecken. Schnecken können - je nach Zubereitungsart - auf verschiedene Arten angerichtet werden:

- im Gehäuse in einer Schneckenpfanne bzw., wenn man keine solche hat, in einer feuerfesten Pfanne mit Salz, auf die man die Schneckengehäuse setzt,
- ohne Gehäuse in einer Tongutschneckenpfanne.

Richtiges Essen von Schnecken:

Beim Essen von Schnecken im Gehäuse legt man zuerst den Suppenlöffel in den Suppenteller. Mit der linken Hand hält man die Schneckenzange und nimmt damit ein Schneckengehäuse mit der Öffnung nach oben. Mit der Schneckengabel in der rechten Hand wird die Schnecke aus dem Häuschen geholt und auf den Löffel gegeben. Man gießt die geschmolzene Butter aus dem Häuschen darüber und führt den Löffel zum Mund. Das leere Gehäuse gibt man auf den Abfellteller. Schnecken in der Tongutpfanne werden vor dem Gast eingestellt. Mit der Schneckengabel führt man die Schnecke zum Mund. Der in der Form zurückbleibende Saft wird entweder mit dem Kaffeelöffel gegessen oder mit einem Stück Weißbrot, das man auf die Schneckengabel steckt, aufgetunkt.

Dazu ißt man:

Entrindetes Weißbrot, oder Toast

Korrespondierende Getränke:

Grüner Veltliner, Malzbier
