

# Garnieren & Verzieren



**B**assermann

## Impressum

ISBN 978-3-8094-3179-4

1. Auflage

© 2014 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe  
Random House GmbH, 81673 München

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Fotografie: T. E. Creative Fotografie + Styling, Frankfurt;  
außer: S. 48 l.u. © Photodisc  
Redaktion: Birte Schrader  
Herstellung: Elke Cramer  
Layout: Norbert Pautner, Berlin  
Reproduktion: Artolitho snc, Trento  
Umschlag- und Setgestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling

Die Ratschläge in diesem Buch sind von Herausgeber und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Druck und Verarbeitung: Anpak Printing Ltd., Hongkong  
Printed in China



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

67419630207

# Inhaltsverzeichnis

Einleitung .....	4
Zitrusfrüchte .....	6
Stein- und Kernobst.....	16
Exotische Früchte .....	24
Knollen- und Wurzelgemüse.....	36
Fruchtgemüse.....	48
Gurken und Zucchini .....	58
Buttergarnituren .....	66
Garnituren mit Eiern .....	72
Aspik .....	78
Fingerfood .....	80
Schokoladen- und Zuckerdekoration.....	84
Marzipan .....	90
Grundrezepte.....	96



## Einleitung

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse – aber nicht nur: Sie bieten auch einen angenehmen Anlass für geselliges Beisammensein.

Und wenn der Anlass darüber hinaus ein festlicher ist, dann sollten die Speisen und Getränke nicht nur kulinarisch zufriedenstellen, sondern bereits optisch den Appetit anregen und Lust aufs Essen machen. Auch wenn der Satz „Das Auge isst immer mit!“ ein wenig abgedroschen klingen mag, an Gültigkeit hat er nicht verloren. Bereits im alten Rom erkannte man den Zusammenhang zwischen einer aufwändig dekorierten Tafel und dem Appetit. Und auch die klassischen Küchen Asiens, die chinesische und japanische, räumen den Garnierungen und den Garnituren ihrer Speisen seit Jahrhunderten einen herausragenden Stellenwert ein.

Dennoch ist für den „Hausgebrauch“ zu berücksichtigen, dass das Vergnügen am Essen größer sein sollte als die Optik: Ein Gast muss zugreifen können,



ohne Angst haben zu müssen, ein Kunstwerk zu zerstören. Und wer sich einmal mit dem Thema „Garnieren und Verzieren“ beschäftigt hat, für den ist es dann auch nicht mehr schwer, vom kleinen Gericht zum großen Buffet zu gelangen.

Achten Sie nur darauf, dass Ihr Buffet immer unter einem Motto steht. Ein festliches Buffet darf keine rustikalen Teller oder Platten zeigen. Angerichtet wird grundsätzlich von einem Blickfang ausgehend zu beiden Tischecken hin.

Die in diesem Buch gezeigten Garnierungen und Verzierungen sollen der Hausfrau und dem Hausmann helfen, die Gerichte für das tägliche Zusammenkommen bei Tisch und auch die Speisen für ein festliches Familientreffen oder für andere Anlässe durch fantasievolle und doch klassische Dekorationen zu verschönern. Neben „Handwerklichem“ bietet dieses Buch auch eine ausführliche Warenkunde zu den einzelnen verwendeten Produkten, die den Umgang

mit Früchten oder Gemüse erleichtern und Hinweise zur Lagerung und Verarbeitung geben.

Die folgenden Seiten zeigen Anwendungsbeispiele dafür, wie kalte Platten sowie süße Sachen mit Früchten, Gemüse oder Cremes und Glasuren dekorativ verschönert werden können. Wie die jeweiligen Garnituren sowie die dazu notwendigen Lebensmittel vorbereitet und bearbeitet werden müssen, erfahren Sie dann in den entsprechenden Kapiteln. (Alle im Buch gezeigten Arbeitsgeräte finden Sie im Fachhandel oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser.)

So ausgerüstet, dürfte es Ihnen nicht mehr schwerfallen, die eigene Fantasie spielen zu lassen oder auch die hier gezeigten anregenden Dekorationen nachzuarbeiten.



# Zitrusfrüchte



## Zitrone und Limette

Zitronen und Limetten gibt es das ganze Jahr über zu kaufen: Zitronen in jedem Lebensmittelgeschäft, Limetten in guten Obst-Gemüseläden oder Feinkostgeschäften. Die Hauptlieferländer für Zitronen sind Italien (Sizilien) und Spanien; Limetten kommen aus Brasilien, Mexiko und Ecuador. Zitronen und Limetten sind nahe Verwandte, obgleich sie sich äußerlich sowohl durch die Farbe der Schale als auch durch die Größe voneinander unterscheiden: Limetten sind kleiner als Zitronen, dünnchalig und haben eine kräftig grün gefärbte Schale.

## Orange

Die Hauptlieferländer für Winterorangen sind Spanien und Israel sowie Marokko, Italien und Griechenland. Sommerorangen kommen vor allem aus Südafrika, Südamerika und Kalifornien. Obwohl etwa 400 Orangensorten bekannt sind, unterscheidet der Handel hauptsächlich zwei Hauptgruppen: blonde Orangen mit heller Schale und hellem Fruchtfleisch sowie Blutorangen, bei denen das Fruchtfleisch und manchmal die Schale blutrot gefärbt sind. Vertreter der blonden Orangen sind beispielsweise Navel-Orangen mit der eingebetteten Zweitfrucht sowie Shamouti oder Jaffa. Blonde Orangen sind das ganze Jahr über erhältlich, Blutorangen von Dezember bis Mitte März.

## Mandarine

Mandarinen sind kleiner als Orangen und haben eine sehr lose sitzende Schale, die sich leicht entfernen lässt. Beim Kauf von frischen Mandarinen sind kernlose Arten vorzuziehen; zu empfehlen ist die Sorte Clementine. Mandarinen gibt es auch als Konservenware. Konservenfrüchte sind bereits filetiert und eignen sich daher besonders gut für Dekorationen.



### Was ist beim Kauf von Zitrusfrüchten zu beachten?

**Reifegrad:** Grundsätzlich sollten die Früchte frische, pralle Schalen und Druckfestigkeit haben. Eine schrumpelige Schale ist nicht nur unschön für Dekorationen, sondern weist auch auf ungenügende Frische hin. Früchte mit einem Anflug von Schimmel sind in jedem Fall unbrauchbar!

**Hinweis:** Eine tiefgrüne Schale bei Limetten ist übrigens ein Zeichen für den richtigen Reifegrad.

### Behandelte Früchte

Die meisten Zitrusfrüchte – eine Ausnahme bilden die Limetten – werden nach der Ernte speziell behandelt, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten und die Früchte vor einem Befall mit Blau- oder Grünschimmel zu schützen. Dazu wird die Schale gewachst und mit Konservierungsstoffen behandelt. Diese Konservierungsstoffe lassen sich auch durch Waschen mit heißem Wasser nicht entfernen. Wer die Schale mitverwenden möchte, sollte nur unbehandelte Zitrusfrüchte benutzen. Aber auch hier gilt: Die Früchte sollten vor der Verarbeitung grundsätzlich abgewaschen werden.

### Arbeitsgeräte

Für glatte Schnitte bei Zitrone und Limette wird ein kleines Küchenmesser verwendet. Für Orangen braucht man wegen des größeren Durchmessers der Früchte ein mittleres bis größeres Messer. Mit dem Kanneliermesser werden Kerben in die Schale von Orangen und Zitronen geritzt. Schneidet man die Früchte anschließend in Scheiben, ergibt sich ein sternförmiges Muster. Zum Ausstechen von Zitronen-, Limetten- und Orangenscheiben werden acht bis zehn verschiedenen große Ausstecher benötigt. Bei Ausstechern mit glattem Rand lässt sich die Schale der Zitrus-scheibe durch eine Drehung des Ausstechers leicht vom Fruchtfleisch lösen.

## Kannelieren

Mit dem Kanneliermesser wird die Schale der ganzen Frucht senkrecht eingekerbt. Die kannelierte Frucht anschließend in Scheiben schneiden – zum Belegen oder für den Glasrand etwas dicker, für gedrehte Scheiben etwas dünner.



## Scheiben

Für Dekorationen mit Scheiben eignen sich Zitronen und Orangen, aber auch Limetten.



## Geteilte Scheiben

Glatte oder kannelierte Scheiben halbieren, vierteln oder achteIn.

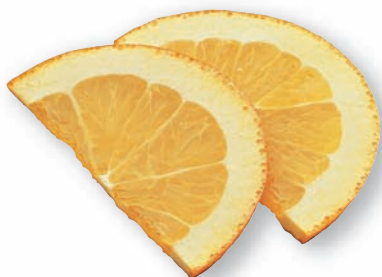


## Ausstechen

Die Zitrusfrucht in etwa 5 bis 7 mm starke Scheiben schneiden und das Fruchtfleisch mit einem glatten oder geriffelten Ausstecher ausstechen. An der Scheibe darf keine Schale übrig bleiben.

## Fächer

3 bis 4 halbe Scheiben fächerförmig hintereinandersetzen.



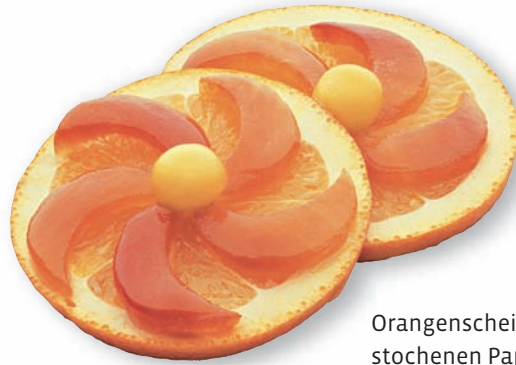
Zitronenfächer mit  
Paprikarauten,  
Paprikastern und  
Melonenkugel







Ausgestochene Orangenscheibe mit Melonenkugel und Traubenspitzen



Orangenscheiben mit ausgestochenen Paprikahalbmonden und Melonenkugeln



Kannelierte Zitronenscheiben mit Kirschtomaten, Paprikarauten und Traubenpunkt

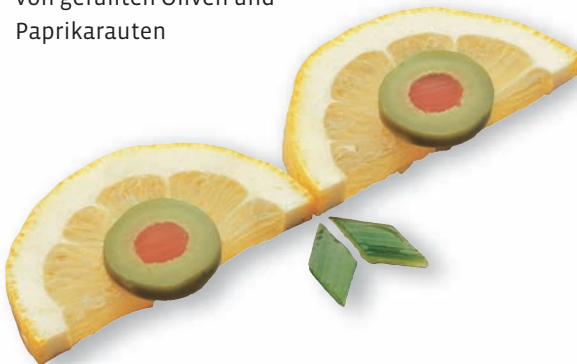


Kannelierte Zitronenscheibe mit Paprikaherzen



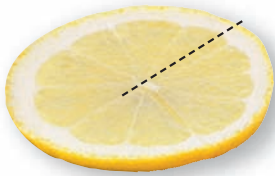
Ausgestochene Orangenscheibe mit Tomaten-Paprika-Blume und Traubenellipsen

Halbe Zitronenscheiben mit glatter Schale, verziert mit Scheiben von gefüllten Oliven und Paprikarauten



Orangensechstel mit Cocktailkirsche und Traube oder schwarzer Garniermasse





### Eingekerbte Scheiben

Die glatte oder kannelierte Scheibe einer Zitrusfrucht bis zur Mitte einschneiden. Für eine Tüte die zwei Enden einer dünnen eingekerbten Scheibe durcheinanderschieben, so dass ein Trichter entsteht. Für eine Spirale die Schnittflächen einer dünnen eingekerbten Scheibe jeweils nach vorn und hinten drehen. Für eine Schlangenlinie mehrere eingekerbte Scheiben zu Spiralen drehen und diese leicht versetzt hintereinanderlegen.



### Spalten

Die Frucht der Länge nach halbieren und die Hälfte jeweils in vier bis fünf Schnitze teilen.

### Orangenfilets

Die Schale der Orange oder Zitrone an der Stiel- und Blütenseite abschneiden, bis das Fruchtfleisch zu sehen ist. Die Schale dicht am Fruchtfleisch entlang abschneiden. Die einzelnen Filets mit einem scharfen Messer herauslösen.



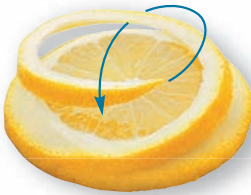
### Seerose

Die Schale einer Orange oder Mandarine mit einem spitzen Messer etwa drei Viertel von der Blüte bis zum Stielansatz etwa achtmal einritzen. Die Schalenspitzen vorsichtig lösen und auseinanderbiegen. Die Orangenschnitze behutsam voneinander lösen.



### Scheiben oder Hälften mit Schleife

Bei einer Scheibe die Schale rundherum fast ganz abschälen und den Streifen dann zu einem Knoten einschlagen. Bei einer halbierten Frucht am Rand einen 5 mm breiten Streifen der Schale leicht schräg fast ganz abschälen und ebenfalls zu Knoten einschlagen.



### Glasrandverzierung

Eine Zitrone vierteln oder achteln. Die Schale etwa 3 cm flach einschneiden, aber nicht abschneiden. Die Zitronenecke an dem eingeschnittenen Stück Schale an den Rand eines Glases hängen.



Rudolf Biller

## **Garnieren und Verzieren-Set**

Buch mit Buntmesser, Kugelausstecher und Kanneliermesser

Paperback, Broschur, 96 Seiten, 17,4x21,5

ISBN: 978-3-8094-3179-4

Bassermann

Erscheinungstermin: Februar 2014

Fantasievoll anrichten und dekorieren

Die in diesem Buch gezeigten fantasievollen Garnituren und Verzierungen helfen, die Gerichte und Speisen zu verschiedensten Anlässen durch fantasievolle Dekorationen zu verschönern. Und für die schnelle Umsetzung sind Buntmesser, Kugelausstecher und Kanneliermesser aus bestem Material gleich dabei.



[Der Titel im Katalog](#)