

MARKT & PRODUKTE

## Kunstvoll präsentieren



Spiraleffekt / Foto: Debic

Nicht nur die Speisen selbst, sondern auch deren Präsentation spielt eine große Rolle, insbesondere in der gehobenen Gastronomie. Saucen sind Komponenten, die auf vielfältige, spannende Weise angerichtet werden können. Debic gibt Tipps.

Beim Spiraleffekt wird beispielsweise der Teller auf ein Drehtablett gestellt und die Sauce aus einer Flasche langsam von der Tellermitte bis an den Rand aufgetragen. Ein Gittereffekt entsteht, wenn der Profi einen Kaviarmaker mit Sauce füllt, mittig auf den Teller platziert und die Sauce langsam herauspresst. Extravagant wird es mit dem Explosionseffekt? dabei wird die gewünschte Saucenmenge mit einem Löffel auf den Teller gegeben. Ein leerer Sahnesiphon, gefüllt mit einer Siphonkapsel, wird geladen und damit die Sauce besprüht, bis sie ein wildes Muster bildet. Ruhiger, aber nicht weniger auffallend, ist das Tropfenmuster, bei dem die Sauce auf nur einer Seite des Tellers platziert ist. Dabei wird ein Streifen Kreppband über den Teller geklebt und die Sauce mit einem Löffel auf einer Seite des Kreppbands aufgetragen. Dann den Teller kippen, bis der gewünschte Tropfeneffekt erzielt ist. Zum Schluss das Kreppband entfernen.

Zur Zubereitung von Saucen schlägt das Unternehmen etwa seine Kochsahne Debic Culinaire Original 20 % an, die prädestiniert ist für die Zubereitung hausgemachter, feiner Saucen. Weitere Anrichtetechniken sind im Debic Magazin !D zu finden, das auf der Webseite zum Download bereitsteht.