

Gratinieren

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

GRATINIEREN

Anleitung:

Gratinieren (Ueberbacken) Gerichte werden durch Einwirkung starker Oberhitze rasch gebraeunt (z.B. Kaese). Das entsprechende Profi-Geraet heisst "Salamander". Fuer den Hausgebrauch tut es aber auch ein guter Grill.

Die schoensten braunen Krusten entstehen mit Kaese. Dabei ist es nicht gleichgueltig, welchen Kaese Sie nehmen und wie Sie ihn behandeln. Parmesan ist bei uns vielleicht der bekannteste Kaese zum Ueberbacken. Er ist kraeftig-wuerzig bis scharf und relativ trocken. Er schmilzt nur in Verbindung mit Saucen, Sahne, Butter (Oel). Trocken aufgestreut, verbrennt er leicht und schmeckt dann unangenehm scharf. Moeglichst immer nur frisch gerieben verwenden! Emmentaler, Gruyere und andere Hartkaese aus den Alpen haben milden, nussartigen Geschmack und schmelzen gut, ziehen dabei aber leicht Faeden, vor allem, wenn sie noch jung und wenig abgelagert sind. Beim Ueberbacken deshalb mit Semmelbroeseln mischen, mit Butterfloeckchen besetzen oder grob geraspelt in Bechamelsauce schmelzen.

Gouda aus Holland gibt es in 3 Reifestufen:

Jung ist er milde und saftig und wird aehnlich verwendet wie Emmentaler. Mittelalter Gouda schmeckt kraeftig-wuerzig, laesst sich gut reiben und zieht keine Faeden. Alter Gouda ist fest bis trocken, sehr pikant und die beste Alternative zum Parmesan, wenn der nicht frisch ist. Butterkaese, Fontina und andere halbfeste Schnittkaese lassen sich gut in Saucen schmelzen (Resteverwertung!). Zum Ueberbacken werden auf den Kaese Semmelbroesel und Butterfloeckchen gegeben. Schmelzkaese (Scheibletten, Ecken usw.) ist industriell aufbereitet, schmilzt leicht in Saucen oder auf Toasts. Zum Braeunen mit Parmesan oder Semmelbroeseln ueberstreuen! Gorgonzola, Roquefort, Edelpilzkaese und andere Kaese mit blauem Edelschimmel koennen ebenfalls fuer Kaesegerichte verwendet werden: In Bechamelsauce schmelzen lassen oder mit Creme fraiche, Sahne oder Frischkaese zu einer dicken Creme verruehren. Uebrigens: Diese Kaese erinnern im Geschmack an Pilze. Schafskaese, als "Feta" in Salzlake eingelegt, ist weiss und dem Frischkaese aehnlich. Er schmilzt kaum, gibt aber Gemuesegerichten aus dem oestlichen Mittelmeer einen angenehm saeuerlich-wuerzigen Geschmack. Gereifter Schafskaese wie Pecorino oder Pyreanaen-Schafskaese kann aehnlich wie Parmesan verwendet werden.