

Timbale

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

INFO

1

Timbale

Anleitung:

In einigen Rezepten begegnet uns der Kuechenfachausdruck Timbale, welches sicher erlaeutert werden sollte. Urspruenglich bezeichnete das Spanische Wort timbales zwei auf einem Staender montierte Trommeln, Die in der suedamerikanischen Tanzmusik eine grosse Rolle spielen. Im Franzoesischen ist die timbale eine Kesselpauke, und von hier war der Weg zur kulinarischen Timbale nicht mehr weit. In der Kueche sind es kleine Porzellanschaelchen, in denen feine Ragouts und Puerees angerichtet oder gegart werden. Da das Auge Bekanntlich mitissst, empfiehlt sich der Einsatz der huebschen Timbales durchaus.