FLAMBIEREN

Video: YouTube. Hilfe, wie flambiert man richtig? ichkoche.at, 18. 11. 2019

KURZ VORGESTELLT

Mit dieser Methode erhalten Fleisch, Fisch oder Früchte Röstaromen.

INFORMATIONEN

- Flambier-Profis arbeiten gerne mit Gas. Für Beginners eher heikel.
- Sicherheit ist beim Flambieren Erstes Gebot: Nichtköche nehmen gehörigem Abstand. Alles Brennbare im Umfeld wegräumen und nicht unter einem Dampfabzug arbeiten. Auch Platz zum Wegtreten schaffen. Ausserdem ist es ratsam, in Anwesenheit von Kinder ganz aufs Flambieren zu verzichten.
- Mis en place ist das Zweite Gebot. Alle Zutaten bereitlegen. Lange Zündhölzer verwenden.
- Als «Zündstoff» eignen sich Cognac, Whisky, Rum oder Branntwein, für Desserts auch Frucht-Liköre. Sie alle müssen mind. 40 Alkoholprozente enthalten. Allenfalls Likör und Hochprozentiges mischen.
- Den Alkohol in ein separates, dickeres Glas giessen. Ein kleines Schnapsglas genügt, um eine Pfanne voll zu flambieren. Der Stoff muss mind. zimmerwarm sein. Noch besser brennt er (in einem Wasserbad) gewärmt.
- Alkohol über das Kochgut giessen und Abstand nehmen. Mit dem langen Zündholz entzünden. Die Flamme ausbrennen lassen.
- Wer vor Gästen flambieren möchte, aber noch keine Routine darin hat, sollte vorher in aller Ruhe üben.

DATEN

Redaktion: compactcook.com