

# Anrichten



# Inhalt

|                               |    |                   |    |
|-------------------------------|----|-------------------|----|
| Einleitung                    | 04 | Selleriepüree     | 34 |
| Cornelius Speinle             | 05 | Karottenpüree     | 35 |
| Equipment                     | 06 | Schokoladenmousse | 36 |
| Teller, Gläser und Besteck    | 08 | Zwetschgenkompott | 38 |
| Die 7 Gebote des Anrichtens   | 10 |                   |    |
| Anrichten früher und heute    | 12 |                   |    |
| Pürees anrichten              | 14 |                   |    |
| Schnitttechniken bei Geflügel | 15 |                   |    |
| Brotaufstriche                | 16 |                   |    |
| Kräuterquark                  | 17 |                   |    |
| Poularden-Rilette             | 18 |                   |    |
| Gazpacho                      | 19 |                   |    |
| Risotto                       | 22 |                   |    |
| Gemüsegarten                  | 26 |                   |    |
| Fischfilet                    | 28 |                   |    |
| Beurre Blanc                  | 30 |                   |    |
| Kalbsfilet                    | 32 |                   |    |

# Wenn Ästhetik auf Genuss trifft ...

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben.

Den Spruch „Das Auge isst mit“ haben wir alle schon mehrfach gehört und können dem wohl zustimmen. Doch nicht nur das Auge soll beim Anrichten angesprochen werden, auch die anderen Sinne sollen auf ihre Kosten kommen. Mit welchen Tricks das erreicht werden kann und wie du deine Anrichtskills verbesserst, erklärt Sternekoch Cornelius Speinle in diesem Kurs.

In diesem Begleitheft findest du die wichtigsten Schlussfolgerungen und Tipps aus dem Kurs nochmal zusammengefasst, damit du dir Inspiration und Orientierung fürs Anrichten holen kannst. Es geht hier weniger um strikte Regeln, sondern soll vor allem deine Kreativität anregen und dich dazu ermutigen, mal was Neues auszuprobieren.

Viel Spaß und Erfolg dabei!

Danke!



# Cornelius Speinle

Der gebürtige Schweizer lebt mit seiner Frau und seinen beiden Kindern in Hamburg und ist selbstständiger Unternehmer. Als solcher erstellt er kulinarische Konzepte, gibt Kochcoachings und wirkt als Foodstylist und Rezeptentwickler an diversen Kochbüchern mit.

Nach seiner Lehre im Theaterrestaurant Schaffhausen arbeitete er im Sternerestaurant "Les Quatre Saisons" in Basel und gewann in dieser Zeit den ersten Platz beim Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Danach folgte das Gästehaus Klaus Erfort in Saarbrücken, das mit 3 Sternen ausgezeichnet wurde. Anschließend zog es Cornelius ins Ausland, zunächst nach Singapur ins Jaan par Andre im Swissotel The Stamford und dann nach Bray, England, ins weltberühmte Restaurant The Fat Duck unter Heston Blumenthal, das 2004 zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde.

2013 eröffnete er sein eigenes Restaurant Dreizehn Sinne in Schlattingen in der Schweiz und holte sich einen Stern sowie mehrere Sonderpreise. 2017 ging er nach Hamburg und wurde Küchenchef des Lakeside Restaurants im Hotel The Fontenay, wo er wiederum mit einem Stern, als „Schweizer Star im Ausland“ und mit 17 Punkte im Gault Millau ausgezeichnet wurde.

Beim Essen werden alle Sinne gleichzeitig angeregt.



Cornelius Speinle

[www.speinle.com](http://www.speinle.com)

# Risotto

## Tipps fürs Anrichten des Risottos:

- Der Teller für den Risotto sollte nicht zu niedrig oder flach sein, da der Risotto eine fließende Konsistenz hat und du mit der Burrata und dem Rucola noch in die Höhe baust.
- Neben rot, grün oder gelb kannst du den Risotto auch weiß lassen oder ihn mit Sepia schwarz färben.
- Verrühre den Risotto mit einem Gummischaber, nicht mit einem Löffel, da sonst Reiskörner kaputt werden würden.
- Marinieren den Rucola einfach mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und hellem Essig.
- Die Burrata wird gesalzen, gepfeffert und mit Zitronenzesten verfeinert, bevor sie auf den Teller kommt.
- Wenn mehrere Teller in Frage kommen, überlege dir zuerst, welcher Teller am besten zur Farbe deines Risottos passen würde.
- Fülle den Risotto in den Teller und klopfe dann mit dem Handballen von unten darauf, damit er sich gleichmäßig im Teller verteilt.
- Um in die Höhe zu kommen, setze die Burrata auf den Risotto und den aufgedrehten Rucola darauf. Zu allen drei Varianten passen auch Pinienkerne sehr gut.
- Beim Tomatenrisotto kannst du zudem getrocknete Tomaten als Garnitur verwenden.
- Um der Farbe treu zu bleiben, träufle beim Safranrisotto etwas Olivenöl darüber und beim Basilikum-Risotto etwas Kräuteröl.
- Den Parmesan kannst du entweder mit einer feinen Reibe darübergeben oder mit einem Sparschäler hobeln. Die zweite Variante wirkt besonders gut bei einem schwarzen Teller und zerbricht dabei auf positive Weise das Gesamtbild.

## Zutaten & Infos



Zubereitung  
30 min



Gesamt  
30 min



Portionen  
4

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 1                        | Schalotte                                 |
| 200 g                    | Risottoreis                               |
| ca. 400 ml               | Gemüsebrühe                               |
| 100 – 200 g              | Parmesan (je nach gewünschter Cremigkeit) |
| 1                        | Lorbeerblatt                              |
| Salz, Olivenöl, Weißwein |   |

### Tomatenrisotto

1 EL Tomatenmark

getrocknete Tomaten

### Safranrisotto

Safranpulver oder -fäden

evtl. Kurkuma

### Basilikumrisotto

1 Bund Basilikum

50 g Parmesan, gerieben

25 g Pinienkerne, geröstet

Olivenöl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

### Schritt 1 Vorbereiten

Die Schalotte fein würfeln und in einem Topf mit dem Risottoreis bei leichter Hitze anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen, dann mit Gemüsefond auffüllen, das Lorbeerblatt hinzugeben und köcheln lassen.

**Schritt 2**  
**Risotto finalisieren**

Regelmäßig durchrühren und alles vom Boden lösen. Insgesamt sollte der Reis ca. 15 – 20 Minuten köcheln. Gib kurz vor Ende der Kochzeit den geriebenen Parmesan dazu und schwenke den Risotto, bis er seine cremige Konsistenz erreicht hat.

**Tipp:** *Probiere den Reis zwischendurch, denn er soll nicht zu weit garen.*

**Schritt 3a**  
**Abwandlung mit Tomate**

Beim Anschwitzen von Reis und Schalotten etwas Tomatenmark beimengen. Zum Schluss noch die getrockneten Tomaten grob klein schneiden und mit unter den Risotto geben.

**Schritt 3b**  
**Abwandlung mit Safran**

Nach dem Ablöschen mit dem Weißwein den Safran hinzugeben. Die Safranfäden färben den Risotto lange nicht so gut wie das Pulver. Wenn du jedoch nur Fäden hast und die Farbe ein wenig intensiver haben möchtest, kannst du etwas Kurkuma mit hinzugeben.

**Schritt 3c**  
**Abwandlung mit Basilikumpesto**

Basilikum, Pinienkerne und Parmesan in einen kleinen Mixer geben und mit Olivenöl leicht bedecken. Entweder mit dem Mixer oder mit einem Mixstab nun alles zu einer homogenen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto ganz normal herstellen und ganz zum Schluss das Pesto hinzufügen.

