PROFI-TELLER-GUIDE

So geht Anrichten: Vergessen Sie komplizierte Pinzetten-Techniken. Mit diesen drei einfachen Grundregeln verwandeln Sie jeden Teller in ein optisches Highlight.

IN 3 SCHRITTEN ZUM MAGAZIN-LOOK

#1

DAS SPIEL MIT FARBKONTRASTEN

Die „Regenbogen"-Regel

Das Auge isst mit und das Auge liebt Farben! Ein Teller, der nur aus Brauntönen (Fleisch, Sauce, Kroketten) besteht, wirkt langweilig.

DAS GEHEIMNIS:

Definieren Sie die Hauptfarbe Ihres Gerichts und setzen Sie gezielte, leuchtende Gegenakzente.

SO GEHT'S EINFACH:

- **Grün:** Frische Kräuter (Rosmarin, Petersilie, Thymian) oder kurz blanchiertes grünes Gemüse (Bohnen, Erbsen)
- **Rot/Orange:** Granatapfelkerne, Kirschtomaten, Orangenscheiben, rote Zwiebeln, ein Klecks Preiselbeeren
- **Gelb:** Zitronenschnitze, Mais oder gelbe Paprika

PROFI-TIPP:
Wie auf dem Rezeptfoto: das satte Grün des Rosmarins und das Violett des Rotkohls lassen das goldbraune Hähnchen erst so richtig appetitlich wirken.

#2

SAUCEN-MAGIE

Gezielt träufeln statt ertränken

Nichts ruiniert die Optik schneller als eine Beilage, die in einem See aus Sauce schwimmt. Sauce ist Geschmacksträger UND Dekoelement.

DAS GEHEIMNIS:

Die Sauce gehört an oder unter das Hauptdarsteller-Element (z.B. das Fleisch), nicht über alles drüber.

SO GEHT'S EINFACH:

- **Der Spiegel:** Einen großen Löffel Sauce mittig auf den Teller geben und mit dem Löffelrücken leicht kreisförmig ausstreichen. Das Fleisch darauf platzieren.
- **Das Träufeln:** Einen Esslöffel in die Sauce tauchen und mit Schwung feine Linien über das Fleisch oder den freien Tellerrand ziehen.
- **Die Pünktchen:** Für Fortgeschrittene: Eine kleine Spritzflasche nutzen, um präzise Saucenpunkte zu setzen.

PROFI-TIPP:
Weniger ist mehr. Lieber eine Saucenschale mit auf den Tisch stellen, damit sich jeder nachnehmen kann.

#3

KRÄUTER & TOPPINGS

Der finale „Zauberstaub"

Der Unterschied zwischen „fertig gekocht" und „profimäßig angerichtet" liegt oft in den letzten 10 Sekunden vor dem Servieren.

DAS GEHEIMNIS:

Ein frisches, essbares Element als Abschluss, das den Geschmack des Gerichts unterstreicht.

SO GEHT'S EINFACH:

- **Frische Kräuter:** Kleine Blättchen oder ganze Zweige (z.B. Rosmarin) locker an das Fleisch oder die Beilage legen. Sie bringen Duft und Farbe.
- **Crunch & Textur:** Geröstete Nüsse (Mandeln, Walnüsse), Kerne (Kürbiskerne) oder auch grober Pfeffer/Fleur de Sel geben dem Teller Tiefe.
- **Fruchtige Akzente:** Granatapfelkerne sind die Allzweckwaffe – sie sehen aus wie kleine Edelsteine.

PROFI-TIPP:
Benutzen Sie nur Dinge, die auch im Gericht enthalten sind oder geschmacklich dazu passen. Die Deko muss essbar sein!

REGEL 1: FARBKONTRASTE
Das Grün des Rosmarins, sattes Violett und Orange.

REGEL 2: SAUCEN-MAGIE
Die Sauce gehört an oder unter das Hauptdarsteller-Element.

REGEL 3: ZAUBERSTAUB
Dinge, die auch im Gericht enthalten sind oder geschmacklich dazu passen, als Dekoelemente, z.B Orangenscheiben und Granatapfelkerne.

NORMA®