

KNUSPER KRUSTE

Beim Gratinieren entstehen goldbraune, knusprige Krusten, die vielen Gerichten erst den letzten Schliff geben und herrliche Aromen in der Küche verströmen.

Die Franzosen wissen einfach, was gutes Essen ist. „Gratinier“ stammt aus dem Französischen und bedeutet „überbacken“. Gratinieren dient der Bildung der Kruste im Backrohr mit Grillstufe oder bei hoher Oberhitze als krönender Abschluss des Kochvorgangs. Man kann Gemüse und Aufläufe, aber auch Fleisch und Fischgerichte oder Desserts überbacken. Für pikante Speisen eignen sich beispielsweise Käse und Kräuter und für süße gezuckerter Eischnee. In Restaurantküchen kommen dafür oft sogar spezielle Geräte, sogenannte „Salamander“, zum Einsatz. Sie heißen so, weil in der Antike der Glaube herrschte, Salamander würden Feuer und Vulkan- ausbrüche überleben. Die kleinen Öfen produzieren eine extreme Oberhitze, wodurch die Kruste besonders schnell knusprig wird. Wichtig ist dabei das passende Backgeschirr aus Metall oder feuerfestem Glas.



Chefkoch und Hotelier Peter Stockhammer vom Hotel Bergerhof und sein Lehrling Haroon Afridi, ein ehemaliger Flüchtling aus Pakistan, sind in der Küche ein eingespieltes Team.

Kalbsteak mit Sura Kees-Gratiniermasse

Zutaten für 1 Person
Dauer: 20 Minuten

100 g	Butter		
100 g	Sura Kees	1 TL	Schnittlauch fein
1	Ei	1	Knoblauchzehe
1 TL	Salz und Pfeffer	40 g	weiße Brösel
		180 g	Kalbsteak

1. Für die Gratiniermasse Butter (handweich) mit reifem passiertem Sura Kees und einem Ei aufschlagen.
2. Anschließend die Masse mit Salz und Pfeffer sowie feingehacktem Knoblauch und Schnittlauch vermischen.
3. Die Brösel untermischen.
4. Die fertige Gratiniermasse auf eine Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle einwickeln.
5. Nun die Rolle ca. 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
6. In der Zwischenzeit das Kalbsteak mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne beidseitig anbraten.
7. Eine ca. 1,5 cm breite Scheibe der Gratiniermasse von der Rolle schneiden und auf das Kalbsteak legen.
8. Beides zusammen bei starker Oberhitze (220°) ca. 3 bis 4 Minuten im Backofen überbacken.
9. Zum Schluss Fleisch mit der Sura Kees-Gratiniermasse zusammen mit Salat anrichten.



Mein Tipp:

Die Sura Kees-Gratiniermasse schmeckt auch in Kombination mit anderem Fleisch wie Lamm und Schwein hervorragend.