

Anke Noack

"Anrichten sollte eine Spielwiese sein, kein Dogma"



Mit kleinen Tricks wirkt jedes Gericht auf dem Teller gleich viel größer. © Florian Bolk/
Christian Verlag

Weiße Teller oder bunte? Lieber drei statt zwei Jakobsmuscheln? Wie viel Equipment brauche ich? Anke Noack erklärt, wie die Kunst des Anrichtens auch zu Hause gelingt. Von Oliver Zelt

3. FEBRUAR 2022, 7:33 UHR

►► ARTIKEL HÖREN

Zur Kochkunst gehört auch die Kunst des Anrichtens. Doch wie kriegt man das zu Hause auf zwei Herdplatten mit einer überschaubaren Anzahl an Töpfen hin? Anke Noack zeigt in ihrem Buch [<https://verlagshaus24.de/der-perfekte-teller>] "Der perfekte Teller" [<https://verlagshaus24.de/der-perfekte-teller>], wie man auch als Hobbykoch seine Gerichte schön anrichtet – und sie damit auch besser schmecken. Noack führt das Pop-up-Restaurant Genusskartell in Wien, in dem sie ihren Gästen zum Beispiel Hähnchenleber-Apfel-Pralinen im Kürbismantel oder Thymian-Crema-Catalana mit Thunfisch-Ceviche serviert. Im Gespräch erklärt sie, warum man sich Überlegungen zum Anrichten vorher per Hand aufzeichnen sollte und warum sie bei Rezepten immer in Farben denkt.

ZEITmagazin ONLINE: Frau Noack, Ihr Buch heißt *Der perfekte Teller*. Aber kann ein Gericht überhaupt perfekt angerichtet sein?

Anke Noack: Es gibt nicht die eine, alles überragende Art, anzurichten. Man sollte beim Anrichten spielerisch mit dem Teller umgehen. Das Wichtigste ist: Die Gäste sollten sich aufs Essen freuen. Ihnen soll beim Anblick das Wasser im Mund zusammenlaufen.

ANKE NOACK



Anke Noack, 48, betreibt in Wien das Pop-up-Restaurant Genusskartell. Hauptberuflich arbeitet sie als Anwältin und ist passionierte Hobbyköchin. Sie hat während der Olympischen Spiele in London 2012 in der VIP-Küche für die königliche Familie gekocht und in Gordon Ramsays Londoner Sternerestaurant Petrus hospitiert.

ZEITmagazin ONLINE: Einer der bekanntesten Teller der Spitzenküche ist ein Versehen. Einem Koch aus dem Team des Drei-Sterne-Kochs Massimo Bottura fielen zwei Zitronentartes runter – woraus die Anrichtidee von "Oops I dropped the lemon tart" [<https://www.zeit.de/zeitmagazin/essen-trinken/2016-07/massimo-bottura-osteria-francescana-iv>] entstand.

Noack: Perfekt heißt ja auch nicht, pingelig zu sein. Eigentlich wollte ich mein Buch auch *Pimp your Plate* nennen, also "motze den Teller auf" – und das kann auch eine verkehrt herum liegende Tarte sein.

ZEITmagazin ONLINE: Wie schwierig ist es, immer denselben Teller anzurichten?

Noack: In der Sterneküche geht ja nichts raus, was heute nicht so aussieht wie gestern und

vorvorgestern. Bei mir in meinem Wiener Supperclub Genusskartell, einem Pop-up-Restaurant, sehen die Teller im Groben und Ganzen ähnlich aus. Aber nicht jedes Zipfelchen und jedes Pünktchen Gel liegt millimetergenau überall an derselben Stelle. Ich mag es, mit einem Splash anzurichten, also ein wenig Püree oder Sauce auf den Teller setzen und mit dem Löffel sachte darauf schlagen. Dann spritzt es unregelmäßig in alle Richtungen. Aber Vorsicht, auf Wände und die eigene Kleidung achten, denn ganz ohne Spritzer über dem Tellerrand geht es kaum.

ZEITmagazin ONLINE: Woher nehme ich die künstlerische Inspiration zum Anrichten?

Noack: Zuallererst muss man die Scheu und die Berührungsängste vor dem vermeintlich großen Werk abbauen. Dekoelemente wie geröstete Schalottenblätter, frittiertes Kartoffelstroh oder Gemüsechips sind alles andere als Hokuspokus.

ZEITmagazin ONLINE: Womit beginne ich also?

Noack: Wenn ich vier Freunde einlade und ich habe nur zwei Herdplatten, sollte ich mir nicht zu viel vornehmen. Ich muss mich disziplinieren und mir vorher überlegen, was ich machen will. Lieber weniger auf dem Teller, dafür aber ein paar Kontraste und Highlights setzen. Etwa eine gebratene Jakobsmuschel einfach in ihre eigene vorher gewaschene Schale setzen.

ZEITmagazin ONLINE: Wie perfekt muss auch die Vorbereitung sein?

Noack: Je besser ich vorbereitet und organisiert bin, desto mehr Ruhe habe ich beim Anrichten. Also, die Zutaten möglichst aufreihen, einzeln in Gefäße oder Töpfe verteilen und dann nach und nach auf den Teller legen. Oft hilft es, vorher eine Zeichnung zu machen, wie es auf dem Teller aussehen soll. Das Schlimmste ist, wenn ich selbst soviel Stress bekomme, dass ich keine Lust mehr habe.



Jakobsmuscheln schick anrichten geht zum Beispiel so: mit einem kleinen Teller einen Teil des großen Telle decken und mit einem Sieb schwarzes Lebensmittelfarbpulver auftragen, sodass ein Halbmond entsteht.
Florian Bolk/Christian Verlag



5 Am Innenrand des Halbmondes Erbsenpüree auf das Pulver auftragen. © Florian Bolk/Christian Verlag



5 In gleichen Abständen drei Jakobsmuscheln auf das Püree platzieren. Auf jede Muschel ein Quadrat aus *ies* legen und mit angebranter Schalotte dekorieren. © Florian Bolk/Christian Verlag



5 Fertig angerichtet ist die Jakobsmuschel mit Puder. © Florian Bolk/Christian Verlag



„So sieht das Ganze von Nahem aus. © Florian Bolk/Christian Verlag“

ZEITmagazin ONLINE: Welche Regeln fürs Anrichten gibt es?

Noack: Eine alte Regel besagt, dass der Rand dem Gast gehört, er bleibt also frei. Aber Regeln sind auch dazu da, dass man sie bricht. Ansonsten gilt, mehr in die Höhe als in die Breite arbeiten und die Teller nicht zu überfrachten. Wenn alles befüllt ist, schauen die Speisen weniger delikat aus. Als Faustregel gilt: maximal zwei Drittel belegen. Und beim Servieren darauf achten, den Teller in derselben Richtung vor dem Gast zu platzieren, wie sie ihn angerichtet haben, sonst kann die erwünschte optische Wirkung verloren gehen.

Das Beste aus Z+

Semmelknödel aus dem Backofen mit Pilzrahmsoße**Semmelknödel mit Ecken und Kanten**

[<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2022-01/semmelknoedel-backofen-pilzrahmsauce-rezept-vegetarisch-sonntagsessen>]

Rührei**So wird Rührei extra-cremig**

[<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2021/01/ruehrei-rezept-ei-staerke-fruehstueck>]

ZEITmagazin ONLINE: Wie finde ich die perfekte Balance zwischen nicht überladen und nicht zu leer?

Noack: Am besten mit einer asymmetrischen Balance. Also neben Größerem, wie einem Stück Fleisch oder Fisch, kleine Elemente wie Lauchringe oder ausgestochene Gemüsekreise legen. Man kann verschiedene Zutaten auch stapeln, wie etwa beim Putenbrust-Radicchio-Salat. Ein Freiraum bildet einen schönen Kontrast zu den Speisen – auch wenn die ästhetischen Vorlieben bei jedem natürlich unterschiedlich sind. Aber der Gast sollte auf den ersten Blick alles sehen, was auf dem Teller ist.

ZEITmagazin ONLINE: Bei zu viel Spielerei besteht die Gefahr, dass das Essen kalt wird.

Noack: Ich habe zu Hause für die Teller eine Wärmeschublade, das hilft. Aber man kann diese auch im Ofen bei etwa 60 Grad gut warmhalten. Wenn die Teller angewärmt sind, kann man schon mal Puder, wie gemahlene getrocknete Kräuter oder Kakao auf die Teller sieben oder andere kalte Elemente verteilen, ehe ich zuletzt das warme Essen auf die Teller verteile.

ZEITmagazin ONLINE: Wie lässt sich selbst aus dem einfarbigsten Gericht noch optisch etwas herausholen? Etwa aus Kabeljau, Beurre blanc und Fenchel?

Noack: Vielleicht auf den Fisch noch eine Nuss- oder Kräuterkruste setzen und auch das Fenchelgrün kurz blanchieren und dazu legen, darüber frisch geschnittene winzige Mangowürfelchen. Mit zusätzlicher Deko kann ich so ein weiß-beiges Gericht gut pimpfen. Bei Huhn mit Reis geht das mit krossen Rote-Bete-Chips und Kräutern. Wenn ich anfange, ein Rezept zu kreieren, fange ich gleichzeitig an, in Farben zu denken.

ZEITmagazin ONLINE: Bedeutet das, der weiße Teller hat ausgedient?

Noack: Hat er nicht. Er schafft Kontrast und bleibt selbst im Hintergrund. Das Essen soll der Star sein, nicht das Geschirr. Allerdings bin ich selbst schon ein Fan von Keramiktellern [<https://www.zeit.de/zeit-magazin/mode-design/2021-04/keramik-trend-handarbeit-teller-motel-a-mio>]. Die wirken sehr edel und können ein schickes Anrichten noch unterstützen. Es muss auch nicht immer ein Teller sein.

ZEITmagazin ONLINE: Woran denken Sie?

Noack: Eine schöne Idee ist, in der Pfanne zubereitete Gerichte in Gusseisenpfännchen zu servieren. Oder die Kreationen auf schwarzen Schieferplatten, Weckgläsern oder einem tiefen

Löffeln anzurichten.

ZEITmagazin ONLINE: Beim Blumenstrauß schenkt man eine ungerade Zahl von Blüten. Spielen ungerade Zahl von Zutaten auch eine Rolle?

Noack: Ich würde Fleisch lieber in drei Stücke schneiden oder statt zwei Jakobsmuscheln drei zur Vorspeise servieren. Eine ungerade Zahl ist attraktiver.

ZEITmagazin ONLINE: Was ist mit unterschiedlichen Texturen?

Noack: Natürlich können mehrere Pürees auf einem Teller langweilig aussehen. Wenn ich statt pürierter Erbsen die kurz gekochten daneben lege, bekommt das Ganze schon eher einen anderen Charakter und für das Auge wird es spannender. In dem Buch zeige ich zum Beispiel Karotten in 17 Texturen: eingelegt, als Espuma, Gel, Chips, Gelee, als Sponge, glasiert und kandiert. Schon dieser Teller wäre eine Pracht und ein Esserlebnis, alles aus einer einzigen Gemüsesorte!



So kann man Entenbrust mit Selleriepüree hübsch anrichten: einen großen Löffel Selleriepüree am Rand an Teller geben und mit gezinkter Streichpalette im Bogen verteilen © Florian Bolk/Christian Verlag



5 Drei Aussparungen in das Püree machen und dort hinein Soße verteilen. © Florian Bolk/Christian Verlag



5 Auf die Soßenkleckse Entenbrust legen. © Florian Bolk/Christian Verlag



5 Kartoffel-Fondant, Pilze, gerollte Karottenstreifen und Pak Choi auf Püree verteilen. Zum Schluss euzkümmelschaum aufsetzen © Florian Bolk/Christian Verlag



5 Fertig angerichtet ist die Zarte Entenbrust mit Selleriepüree. © Florian Bolk/Christian Verlag

ZEITmagazin ONLINE: In einer Spitzenküche arbeitet oft ein Dutzend Köche. Kann der Hobbykoch das überhaupt imitieren?

Noack: Schwierig, ich habe ja keine Küchenbrigade daheim. Je mehr ich vorbereitet habe, desto schneller geht das Anrichten. Der Anspruch der Gäste ist aber meist viel geringer als der eigene. Denen geht es um einen schönen Abend. Sie haben mehr von einem entspannten Koch als von einem, der nervlich am Limit ist.

ZEITmagazin ONLINE: Was könnte denn für den Anfang ein kleiner Erfolg sein?

Noack: Zum Beispiel einen Metallring mit einem Püree auszufüllen, diesen abzuziehen, sodass der Püreezylinder stehen bleibt und nicht bröckelt. Das gelingt übrigens am besten, wenn man den Zylinder innen wie die Förmchen beim Backen vorher leicht einfettet.

ZEITmagazin ONLINE: Die Topköche haben Spezialwerkzeug zum Garnieren. Was braucht ein Hobbykoch zu Hause?

Noack: Nicht das Portfolio eines Küchenladens. Eine Pinzette ist hilfreich, ein kleines Sieb, ein Bunsenbrenner, eine lange Palette, die ähnlich wie ein Tortenheber aussieht, ein Sahne-Siphon. Vielleicht verschiedene Aufsätze für einen Spritzbeutel. Damit geht schon vieles. Man sollte mit wenigen Dingen anfangen und nicht gleich Ausrüstungsweltmeister sein.

ZEITmagazin ONLINE: Was ist, wenn der Teller trotzdem irgendwie blöd aussieht?

Noack: Es muss nicht immer sensationell schön sein, das Gemüse kann verrutscht sein und der Teller beim Nachbarn leicht anders aussehen – nur ansprechend sollte die Dekoration und sie sollte Lust aufs Essen machen. Vor allem als Anfänger sollte man erst bei einem richtigen Desaster noch mal neu mit dem Anrichten beginnen. Also wenn zum Beispiel die krosse Fischkruste auf der Soße gelandet ist. Obwohl – die würde ich einfach umdrehen und etwas pfeffern und Kräuter drauf tun. Anrichten sollte immer eine Spielweise sein, kein Dogma.

ZEITmagazin ONLINE: Kann die Show auf dem Teller mangelnde Kochkunst

[<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2021-05/kochen-ohne-rezepte-intuitiv-basiswissen-selbstversuch>] überdecken?

Noack: Wenn ich optisch von der Anordnung begeistert bin und auch einen schicken Teller sehe, muss das Essen schon sehr schlecht sein, damit ich frustriert bin.