



FILETIEREN, TRANCHIEREN
UND FLAMBIEREN
IM RESTAURANT

DEGEN/JOBST/KESSLER/STOLZENBERGER



PFANNEBERG

Degen / Jobst / Kessler / Stolzenberger

Filetieren, Tranchieren und Flambieren
im Restaurant

Degen / Jobst / Kessler /
Stolzenberger

*Filetieren,
Tranchieren
und Flambieren
im Restaurant*

3. Auflage

Best-Nr.: 04550



Autoren:

Bernd Degen, Schwarzgrub
Küchenmeister, Hotelmeister, Serviermeister und Fachlehrer i. R.

Joachim Jobst, Bodenmais-Mais
Serviermeister und Fachlehrer

Thomas Kessler, Deggendorf
Hotelbetriebswirt und Fachlehrer

Peter Stolzenberger, Bernried
Küchenmeister und Fachlehrer

3. Auflage 2008

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf
die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind,

ISBN 978-3-8057-0609-4

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede
Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag
schriftlich genehmigt werden.

© 2008 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: LAYOUT Knörk, 42499 Hückeswagen

Druck: Tutte Druckerei GmbH, Salzweg

Vorwort

Dieses Buch hat die Aufgabe, Ihnen die schwierigen Arbeitstechniken des Filetierens, Flambierens und Tranchierens vor den Gästen im Restaurant zu erleichtern. Die Arbeitsschritte werden ausführlich beschrieben und in ihren wichtigsten Phasen durch Abbildungen veranschaulicht. So kann auch der weniger Geübte jeden Arbeitsschritt leicht nachvollziehen. Das Buch hilft bei der Prüfungsvorbereitung und Prüfungen leichter abzulegen.

Die Autoren sind Fachlehrer an der staatlichen Hotelberufsschule in Viechtach und seit vielen Jahren mit allen Arten von Prüfungen im Gastgewerbe betraut. Die reiche Erfahrung der Autoren schlägt sich in diesem Buch nieder.

Alle Weinempfehlungen sind als Richtschnur gedacht, um dem Leser Anhaltspunkte für korrespondierende Weine zu geben. Natürlich können auch andere geeignete Weine, Rebsorten oder Anbaugebiete eine perfekte Ergänzung für die dargestellten Gerichte sein. Die Weinempfehlungen sind ebenfalls eine Hilfe für Prüfungen, da hier meist nach korrespondierenden Getränken gefragt wird.

Möge Ihnen dieses Buch eine Hilfe in Ihrer täglichen Arbeitspraxis und auf Ihrem weiteren Ausbildungsweg sein.

Die Autoren

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Das Filetieren von Fischen	9
Süßwasserfische	10
Forelle blau	11
Forelle nach Müllerinart	15
Hecht	18
Karpfen	20
Spiegelkarpfen	21
Lachsforelle	24
Waller	28
Zander	30
Seefische	33
Baby-Steinbutt	34
Seezunge nach Müllerinart	37
Das Flambieren	41
Hauptgerichte	43
Filetspitzen Stroganoff	43
Kalbsnieren in Sherry-Rahmsoße	47
Krebse im Sud	51
Pfeffersteak Madagaskar	54
Riesengarnelenschwänze auf indische Art	58
Riesengarnelenschwänze auf provenzalische Art	62
Rinderfiletschnitte Arlésienne	66
Süßspeisen	70
Bananen, mit Escorial flambiert	70
Crêpes normandes	73
Crêpes Suzette	76
Erdbeeren Acapulco	80
Feigen, flambiert, mit grünem Pfeffer	83
Pfirsiche, mit Southern Comfort flambiert	86
Sauerkirschen, flambiert	89

Das Tranchieren	92
Grundsätzliche Tranchierregeln	93
Schlachtfleisch	94
Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletsteak)	95
Entrecôte double (doppeltes Zwischenrippensteak)	98
Kalbshaxe	100
Lammkeule	103
Lammrücken	106
Porterhouse-Steak	109
T-bone-Steak	112
Haus- und Wildgeflügel	113
Babyputen	113
Brathähnchen	118
Ente	122
Fasan	127
Wildente	130
Haarwild	132
Hasenrücken	133
Rehrücken	136
Krustentiere	139
Hummer, warm	140
Hummer-Cocktail, am Tisch zubereitet	146
Sonstiges, am Tisch zubereitet	150
Beefsteak Tatar	150
Rüdesheimer Kaffee	154
Irish Coffee	156
Materialanforderungen	158

Das Filetieren von Fischen (Le découpage des poissons)

Unter Filetieren versteht man sowohl das Auslösen von Fischfilets, als auch das Zerlegen (Portionieren) von Fischen, die im Ganzen pochiert, gebraten oder gegrillt wurden. Bei geräucherten Fischen (Räucherlachs, Räucheraal) und Graved Lachs (auch Gravad Laks) wird das Herunterschneiden von Scheiben traditionell als „Tranchieren“ bezeichnet. Ansonsten wird mit „Filetieren“ das Schälen und Herausschneiden von Fruchtfleischstücken verstanden, wie beispielsweise bei Grapefruits und Orangen. Manchmal wird auch vom „Filieren“ gesprochen, was laut Duden (Ausgabe 1996) vorrangig mit „Netzwerk knüpfen“ (le filet: der Netzstoff, das Netz) erklärt wird.

Sowohl Portionsfische (z.B. Forelle) als auch große Fische für mehrere Personen (z.B. Steinbutt, Lachsforelle) werden filetiert. Dies geschieht entweder auf dem hochstellbaren Einsatz von Fischsudkesseln (la poissonnière) oder auf der Silberplatte, auf der der Fisch angerichtet wurde. Je nach Größe des Fisches und durchzuführendem Arbeitsschritt, arbeitet dabei die Restaurantfachkraft mit normalem Fischbesteck, Vorleger oder speziellem Filetierbesteck, das einem übergrößen Fischbesteck ähnelt.



Filetier-, Flambier- und Tranchierwerkzeuge

Forelle (la truite)

Alle Forellenarten wie Regenbogenforelle, Bachforelle, Seeforelle, Bachsaibling und Seesaibling gehören zur Familie der Salmoniden. Diese lachs- oder forellenartigen Fische haben als besonderes Merkmal eine Fettflosse zwischen der Rücken- und Schwanzflosse.

Zur Verarbeitung kommen meistens gezüchtete Regenbogen- oder Bachforellen, die lebend, tiefgefroren oder geschlachtet in Eis verpackt angeboten werden.



Zubereitungsmöglichkeiten sind bei unverletzter Schleimschicht das „Garziehen oder Blaukochen“ im Fischsud (court-bouillon). Weitere Garverfahren für Forellen als Portionsfische sind Braten, Fritieren oder Grillen.

Frische Forellenfilets können durch Pochieren gegart werden und mit entsprechender Soße serviert werden.

Forelle blau (*la truite au bleu*)

Forelle blau kommt entweder im Fischsudkessel (Poissonnière), oder in einer entsprechend großen Cocotte (plat russe) angerichtet aus der Küche.

Mise en place: Beistelltisch (guéridon), Vorleger, Fischbesteck, Ablageteller, Abfallteller, heiße Speiseteller (2 pro Gast) auf Rechaudplatte, weitere Rechaudplatte/n für den Fischsudkessel bzw. plat russe.

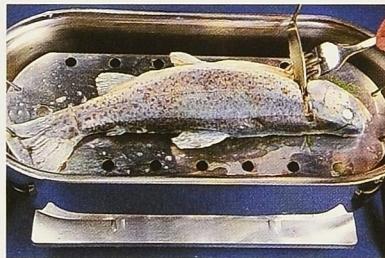
Arbeitsweise

- Den Deckel des Fischsudkessels auf dem Zwischenboden des Guéridons ablegen,
- die Griffe des Einsatzes nach oben hieven und verankern; die Forelle wird damit aus dem Fischsud gehoben,
- der Kopf der Forelle zeigt nach links, die geöffnete Bauchhöhle zeigt zur Restaurantfachkraft. Der aufsteigende Dunst des Wurzelsuds wärmt während des Filetierens die Forelle und es kann mit sehr geringem Wärmeverlust gearbeitet werden,
- mit dem Fischmesser je einen Schnitt hinter dem Kopf und am Schwanz bis auf die Hauptgräte ausführen,
- mit dem Fischbesteck die Rückenflossen, Bauch- und Kiemenflossen entfernen,
- von der durch das Entfernen der Rückenflosse entstandenen Öffnung, mit dem Fischmesser, am Rückgrat entlang, je einen Schnitt zum Kopf und zum Schwanz hin führen, um so die Rückenfilets zu trennen,
- nun die Haut ablösen, an der Kopfseite des Rückgrats beginnen und zum Bauch hin arbeiten, dabei das Fischmesser leicht unter die Haut schieben, die Haut mit dem Gabelrücken festhalten und abziehen,
- entfernte Flossen und Hautstücke entweder im Fischkessel verschwinden lassen oder auf den Abfallteller legen,
- mit dem Fischmesser die beiden oben aufliegenden Filets entlang der Mittellinie trennen, vorsichtig von den Gräten abheben, dabei mit dem Rückenfilet beginnen,
- beide Filets auf dem Speiseteller mit den Beilagen anrichten,
- die Bäckchen, die auf beiden Kopfseiten rechts unterhalb der Augen liegen, mit der Fischmesserspitze herausheben und mit auf den Speiseteller vorlegen und die nun fertige erste Portion dem Gast servieren,

- die frei liegenden Filets samt Haut, Kopf und Gräten nach oben drehen und wie beschrieben von der Haut befreien, dazu den Fischsudkessel auf der Rechaudplatte drehen, sodass die Bauchhöhle wieder zur Restaurantfachkraft zeigt,
- zweites Bäckchen ebenfalls entfernen,
- gesamte Grätenformation mit Kopf auf den Abfallteller legen,
- unteres Filet und zweites Bäckchen im Fischsudkessel warm halten, zum Nachservice auf 2. Speiseteller anrichten und servieren,
- alle Arbeitsgeräte und Abfälle sofort wegräumen.



Mise en place bereit stellen



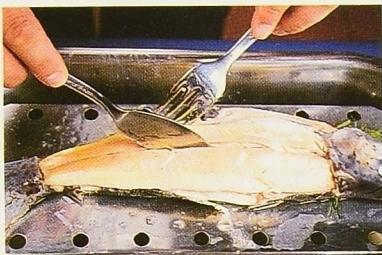
Forelle an Kopf und Schwanz einschneiden



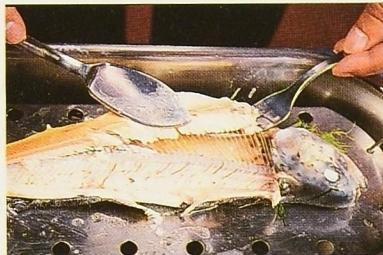
Alle Flossen entfernen



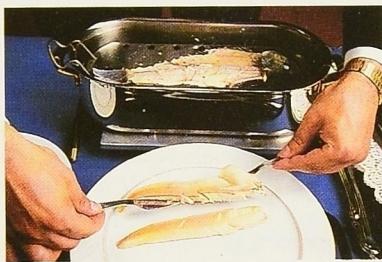
Haut vom Kopf aus abziehen



Filets an der Mittelgräte trennen



Filets von der Gräte abheben



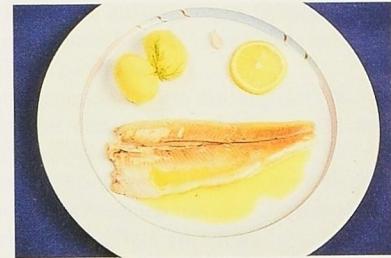
Beide Filets auf gewärmten Tellern anrichten



Bäckchen herausschälen



Zum Entfernen des zweiten Filets, Forelle drehen



Angerichtete Forellenhälften mit Bäckchen



Empfehlung korrespondierender Weine

Mittelkräftige und kräftige deutsche Weißweine, trocken bis halbtrocken, 2–4 Jahre alt, folgender Rebsorten:

- *Riesling* aus beliebigem Anbaugebiet,
- *Müller-Thurgau* aus Franken,
- *Gutedel* aus Baden,
- *Kerner* aus der Pfalz,

sowie französische Weißweine, beispielsweise:

Sancerre und Pouilly Fumé (Loire-Tal), Rully (Burgund), und Schweizer Weißweine, z.B.: Chablais (Waadt) und Johannisberg (Wallis).

Forelle nach Müllerinart (la truite à la meunière)

Die gebratene Forelle kommt meist auf einer Silberplatte angerichtet aus der Küche.

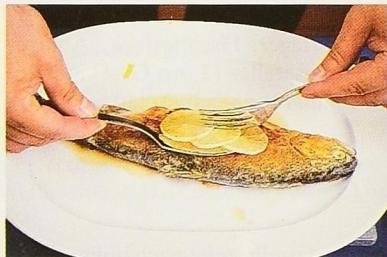
Mise en place: Beistelltisch (guéridon), Vorleger, Fischbesteck, Ablageteller, Abfallteller, heiße Speiseteller (2 pro Gast) auf Rechaudplatte, weiteres Rechaud für die Silberplatte.

Arbeitsweise

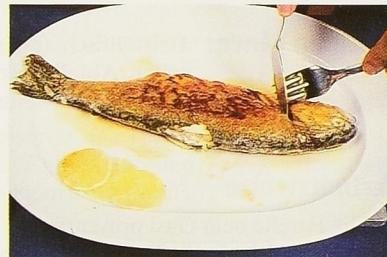
- Die Forelle dem Gast präsentieren,
- Platte auf das heiße Rechaud stellen, Kopf der Forelle zeigt nach links,
- mit dem Vorleger die auf der Forelle angerichtete Garnitur an den Rand der Platte legen,
- mit dem Fischmesser je einen Schnitt hinter dem Kopf und am Schwanz bis auf die Hauptgräte ausführen,
- mit dem Fischbesteck die Rückenflossen, Bauch- und Kiemenflossen entfernen,
- von der durch das Entfernen der Rückenflosse entstandenen Öffnung, mit dem Fischmesser, am Rückgrat entlang, je einen Schnitt zum Kopf und zum Schwanz hin führen, um so die Rückenfilets zu trennen,
- mit dem Fischmesser die beiden oben aufliegenden Filets entlang der Mittellinie trennen, mit der Haut vorsichtig von den Gräten abheben, mit der gebratenen Seite nach oben auf den heißen Speiseteller vorlegen,
- die Bäckchen, die auf beiden Kopfseiten rechts unterhalb der Augen liegen, mit der Fischmesserspitze herausheben und zusammen mit der Garnitur, der braunen Butter und den Beilagen oberhalb der Filets anrichten,
- nun das gesamte Grätenstück mit Kopf und Schwanzflosse vom unteren Filet vorsichtig abheben, damit ist das unten liegende Filet grätenfrei,
- Abfälle auf den Abfallteller geben,
- ausgelöstes Filet drehen, sodass es mit der gebratenen Seite nach oben liegt,
- Garnitur auf das Filet geben und zusammen mit dem 2. Bäckchen auf der Platte für den Nachservice warm halten.

Anmerkung: Die oben beschriebene Methode wird im Restaurant nur sehr selten angewendet, da diese Tätigkeit meist vom Gast übernommen wird. Häufig wird auch wie folgt verfahren:

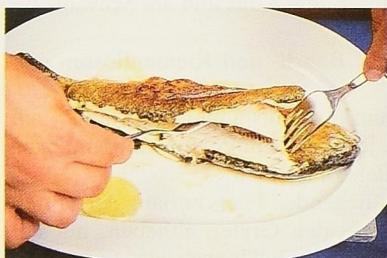
Kopf und Schwanz der Forelle werden abgetrennt, der restliche Fisch wird vorgelegt.



Angerichtete Forelle zum Filetieren vorbereiten



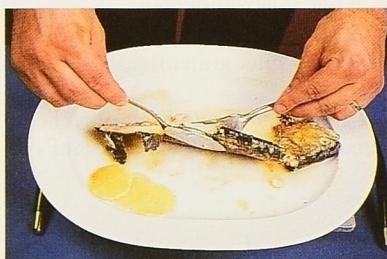
Kopf hinter den Kiemen abtrennen



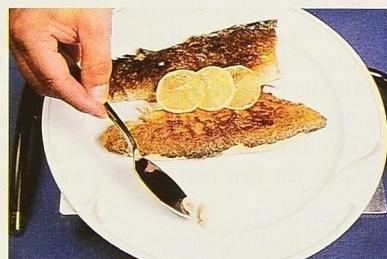
Flossen entfernen, Forelle vom Rücken aus öffnen



Filets abheben



Forelle drehen



Filets mit Bäckchen anrichten



Empfehlung korrespondierender Weine

Zu gebratener Forelle auf Müllerinart empfehlen wir:

- Leichten bis mittelkräftigen *Silvaner* (Kabinett bis Spätlese), 1–2 Jahre alt, trocken bis halbtrocken, von Rheinhessen und Franken,
- leichten *Gutedel* (Kabinett), 1 Jahr alt, trocken bis halbtrocken, aus Baden,
- leichten bis mittelkräftigen *Müller-Thurgau*, 1–2 Jahre alt, trocken bis halbtrocken, aus Baden und Pfalz, sowie trockene weiße Burgunderweine aus Frankreich, z. B. Bourgogne-Aligoté aus Bouzeron, Mâcon-Chardonnay, Montagny.

Hecht (*le brochet*)

Der Hecht ist ein Süßwasseredelfisch und gehört zur Gruppe der Knochenfische. Der Rücken ist oliv- bis dunkelgrün, der Bauch weiß, die Seiten gelblich. Das Maul ist breit und abgeplattet. Die Oberfläche ist mit großen, dicht anliegenden Schuppen überzogen.

Das Fleisch des Hechtes ist zart, fettarm und hat einen feinen Geschmack.

Der Hecht wird in der Küche filetiert und die Haut abgezogen. Die Filets können pochiert, gedünstet, gebraten (evtl. mit feinen Speckstreifen durchziehen) und frittiert werden.

Aus den Hechtflelets kann außerdem eine Farce für Hechtklößchen hergestellt werden.

Arbeitsweise

- Ein Hecht wird wie eine Lachsforelle filetiert (siehe Seite 25)



Gedämpften Hecht anrichten



An Kopf, Schwanz und Rücken einschneiden



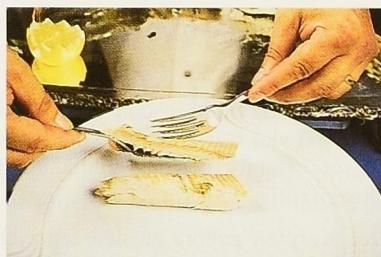
Haut entfernen



Filets an der Mittelgräte teilen



Portionsstücke abheben



Auf Teller anrichten



Bäckchen auslösen



Hecht drehen zum Filetieren der zweiten Hälfte



Angerichtete Portion mit Bäckchen

Karpfen (la carpe)

Der Karpfen zählt zu den Knochenfischen. Der Kopf ist groß und dick, das Maul hat vier Bartfäden und die Rückenflosse reicht über den halben Rücken. Dieser ist stark gewölbt und dunkelblau, der Bauch ist schmutziggelb, die Flossen rötlich.

Der Karpfen gehört zu den fettreichen Fischen und hat seinen besten Geschmack als 2–3 jähriger Fisch mit einem Gewicht von 1,5 kg bis 2 kg.

Man unterscheidet bei den Teichkarpfen:

Spiegelkarpfen: Einzelne, große, glänzende Schuppen auf den Seitenlinien

Lederkarpfen: Haut muß abgezogen werden

Schuppenkarpfen: Der Fisch muß geschuppt werden

Der Karpfen wird in der Küche gespalten und entsprechend portioniert. Zubereitungsmöglichkeiten sind Blaukochen bei unverletzter Schleimschicht, Fritieren und Braten.

Als typisches Karpfengericht bezeichnet man:
Spiegelkarpfen, blau gesotten, im Wurzelsud.



Karpfen auf Eis

Spiegelkarpfen, blau (la carpe au bleu)

Karpfen, blau, kommt meist auf der Seite liegend, mit Wurzelgemüse garniert auf einer Silberplatte oder Kupferpfanne angerichtet, aus der Küche und ist je nach Größe für 1 oder 2 Personen bestimmt.

Mise en place: Beistelltisch (guéridon), Vorleger, Fischbesteck, Ablageteller, Abfallteller, heiße Speiseteller (2 pro Gast) auf Rechaudplatte, weitere Rechaudplatte/n für die Fischplatte.

Arbeitsweise

- Karpfen, blau, dem Gast präsentieren,
- Platte quer zur Restaurantfachkraft auf die heiße Rechaudbank stellen so daß der Kopf des Karpfens nach links und die geöffnete Bauchhöhle zur Restaurantfachkraft zeigt,
- mit dem Fischmesser je einen Schnitt hinter dem Kopf und am Schwanz bis auf die Hauptgräte ausführen,
- mit dem Fischbesteck die Flossen entfernen und auf den Abfallteller legen,
- von der durch das Entfernen der Rückenflosse entstandenen Öffnung, mit dem Fischmesser je einen Schnitt zum Kopf und zum Schwanz hin führen, um so die Rückenfilets zu trennen,
- nun die Haut, an der Kopfseite des Rückens beginnend, nach dem Bauch zu ablösen, entfernte Haut auf den Abfallteller legen,
- mit dem Fischmesser Rücken- und Bauchfilet der Länge nach teilen,
- nun die Portionen quer vom Rücken zum Bauch hin mit dem Fischbesteck einteilen und vorsichtig abheben,
- bei den langen Mittelstücken können große Nadelgräten hängen bleiben, in dem Fall Filet umdrehen und Gräten entfernen,
- ausgelöste Teile mit der schönen Seite nach oben auf die bereit gestellten Speiseteller vorlegen und mit den Beilagen versehen,
- erstes Bäckchen mit der Fischmesserspitze heraus heben und ebenfalls vorlegen,
- ist die erste Hälfte des Karpfens aufgeteilt, die zweite Hälfte samt Gräten wenden, wie das obere Filet von Haut und Gräten befreien und dann portionieren,
- zweites Bäckchen ebenfalls auslösen und auf der Platte warm halten, Kopf und Gräten auf den Abfallteller legen,
- portionierte Filets für den Nachservice bereit halten und dann auf frischen Tellern vorlegen.