

4.5 Hauptgericht



Gerne werden heute auch vegetarische Hauptgerichte serviert, wie z. B. gebackenes Gemüse, Risotto, Gemüsestrudel, Getreidetäschchen, Spargel mit Sauce Hollandaise etc.



Saucengerichte werden mit Sauce nappiert.

Bei **ganz gebratenen Stücken** wird wenig Sauce als Spiegel auf den Teller gegeben, der Rest wird separat gereicht.

Bei **sautierten Gerichten** unterscheiden wir zwischen Saucengerichten wie Geschnetzeltem oder trockenen Gerichten wie panierten Schnitzel.

Bei **grillierten Gerichten** wird die Sauce immer separat gegeben.

Nappieren = gleichmässiges Übergiessen, Überziehen, oder auch Bedecken mit Sauce oder Gelee.



Teilen Sie die Saucen, die in der betrieblichen oder schulischen Speisekarte vorkommen, der jeweiligen Gruppe zu und bestimmen Sie, ob die Sauce über das Gericht nappiert oder à part gereicht wird.



Die genaue Beschreibung einzelner Saucen finden Sie in Ihrem digitalen Zusatzpaket.

Das Hauptgericht wird oft auch als Hauptgang bezeichnet. Darunter versteht man das Gericht, das den grössten Sättigungswert hat. In der Regel ist es auch der Gang, der in der Zubereitung am aufwendigsten ist.

In einer Reihe von Gängen ist der Hauptgang jener, der die zentrale (leitende) Stelle einnimmt. Aus dem klassischen Menügerippe lassen sich im verkürzten Menü folgende Gänge als Hauptgericht servieren:

- **Warme Vorspeise**, z. B. Lasagne
- **Fischgericht**, z. B. Forelle Müllerin Art
- **Hauptplatte**, z. B. Glasiertes Schweinskarree
- **Warmes Zwischengericht**, z. B. Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce
- **Braten mit Salat**, z. B. Gebratene Mastpoularde mit Nüsslisalat
- **Gemüsegericht**, z. B. Spargel mit Sauce Hollandaise

Hauptgerichte werden in der Regel warm serviert und sind mit entsprechenden Beilagen garniert. Meistens sind dies eine Stärkebeilage und Gemüse. Auch werden Hauptgerichte meistens von einer Sauce begleitet, die zum Hauptbestandteil gehören oder «à part» serviert werden.

Aufbau der Saucen

Wie soll sie sein, die perfekte Sauce? Sie muss mit dem Gericht harmonieren und den Grundgeschmack hervorheben, darf ihn aber keinesfalls überdecken. Die Basis einer vorzüglichen Sauce sind geschmacklich passende und intensive Fonds.

Saucen werden grundsätzlich in die nachfolgenden Kategorien eingeteilt			
Braune Saucen	Weisse Saucen	Buttersaucen	Gemüsesaucen
Hergestellt aus braunen Fonds.	Hergestellt aus hellen Fonds oder Milch.	Hergestellt aus Eigelb und ausgelassener Butter.	Hergestellt aus gekochten, pürierten Gemüsen.
Bratensauce (Jus), Demi-glace, Wildsauce etc.	Rahmsaucen, Béchamel etc.	Holländische Sauce und Ableitungen	Gemüse-Coulis, Tomatensauce etc.
Ölsaucen	Salatsaucen	Spezialsaucen	
Hergestellt aus Speiseöl und evtl. Ei als Bindung.	Klare Salatsauce, gemixte Salatsauce, gebundene Salatsauce	Warme Spezialsaucen, kalte Spezialsaucen	
Mayonnaise, Vinaigrette und deren Ableitungen	French Dressing, italienische Salatsauce etc.	Apple-Sauce, Cumberland-Sauce etc.	