

Anke Noack | Fotografie: Florian Bolk

DER PERFEKTE TELLER

Anrichten wie die Profis:
Rezepte, Tipps & Inspirationen



Jedes Rezept mit Step-by-Step-Fotografien

CHRISTIAN



Inhalt

- 4** WIE ALLES BEGANN
- 6** DIE LUST AM ANRICHTEN

So einfach geht's



Dekoration



Gerichte



Rezepte



Anhang



10

LET'S DO IT

- 12** Das Menü zusammenstellen
- 18** Geschirrauswahl
- 20** Küchenhelfer
- 22** Vorbereitung & Mise en Place

24

1x1 DES ANRICHTENS

- 26** Elemente des Anrichtens
- 27** Grundgerüst
- 30** Komposition der Zutaten
- 32** Der letzte Schliff
- 34** Anrichteideen für jeden Tag

38

KURZ & KNACKIG

Best-of – 7 Tipps zum Anrichten

42

JETZT WIRD'S BUNT

- 44** Pürees anrichten
- 48** Saucen anrichten
- 52** Puder anrichten

56

DEKOELEMENTE STEP BY STEP

- 58** Deko salzig
- 67** Weitere salzige Dekoideen
- 68** Deko süß
- 82** Obst-Deko
- 83** Weitere süße Dekoideen

84

STEP-BY-STEP-FOTOGRAFIEN

- 86** Appetizer
- 106** Vorspeisen
- 144** Hauptspeisen
- 174** Desserts

204

REZEPTE

- 206** Appetizer
- 209** Vorspeisen
- 215** Hauptspeisen
- 222** Desserts
- 228** Deko salzig
- 245** Deko süß

254

REGISTER

258

IMPRESSUM



DREIECK

Die klassische Anrichteweise: Das Gericht wird mittig angerichtet und der Teller wie eine Uhr betrachtet. Die Kohlenhydrate liegen auf 11 Uhr, das Gemüse auf 2 Uhr und auf 6 Uhr finden sich die Proteine.

EINFACHE LINIE

Die einfachste Form. Sie lässt viel Platz auf dem Teller und hat in der Regel einen klaren Fokus.

HORIZONTALE LINIEN
geben den besten Blick auf die angerichteten Speisen. Hier muss man aufpassen, dass der Fokus klar erkennbar ist und der Teller nicht überladen wirkt.

DREI VERTIKALE LINIEN

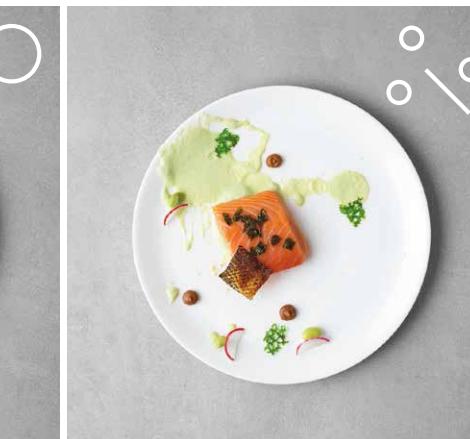
bieten sich an, wenn Du ein Trio servieren möchtest.

KREIS UND LINIEN

Eine Linie kannst Du auch mit einem Kreis auflockern. Diese Kombination sieht am besten aus, wenn weder Linie noch Kreis mittig sind.

STRUKTURIERTES CHAOS

Abseits der klassischen Anrichtemethoden mit Linien, Bögen und Kreisen gibt es auch scheinbar chaotische Teller, bei denen es besonders wichtig ist, auf Balance, freie Fläche und einen klaren Fokus zu achten.



ZWEI LINIEN

kannst Du – wie hier – als parallele oder als sich kreuzende Linien anlegen.

ZWEI SICH KREUZENDE LINIEN

sind interessanter für das Auge, insbesondere wenn der Punkt, an dem sich die Linien kreuzen, nicht mittig ist und Anfangs- oder Endpunkte der Linien sich nicht auf gleicher Höhe befinden.

BÖGEN

lockern den Teller etwas auf und bringen Bewegung ins Spiel. Sie können allein stehen und z.B. parallel zum Tellerrand verlaufen.

BOGEN & LINIE

Setzt Du einen Bogen neben eine Linie, entsteht zwischen diesen Formen ein Spannungsverhältnis und der Bogen lockert die Linie auf.

MITTIGER KREIS

Eine der eher klassischen Anrichteweisen. Optimal wirkt er, wenn z.B. durch Aufeinanderstapeln der Komponenten eine größere Höhe erzeugt wird.

OFF-CENTER

Ein kleinerer Kreis kann auch gut etwas außerhalb der Mitte platziert werden. Er wirkt dann interessanter und spannender.



Pürees anrichten

Möchtest Du Dein Essen gekonnt in Szene setzen, dann fange mit dem Anrichten der Pürees an. Cremes und Pürees lassen sich optisch sehr viel ansprechender gestalten als immer nur als klassischer „Haufen“ – von geraden Strichen über künstlerische Kleckse bis hin zu Kreisen und dekorativen

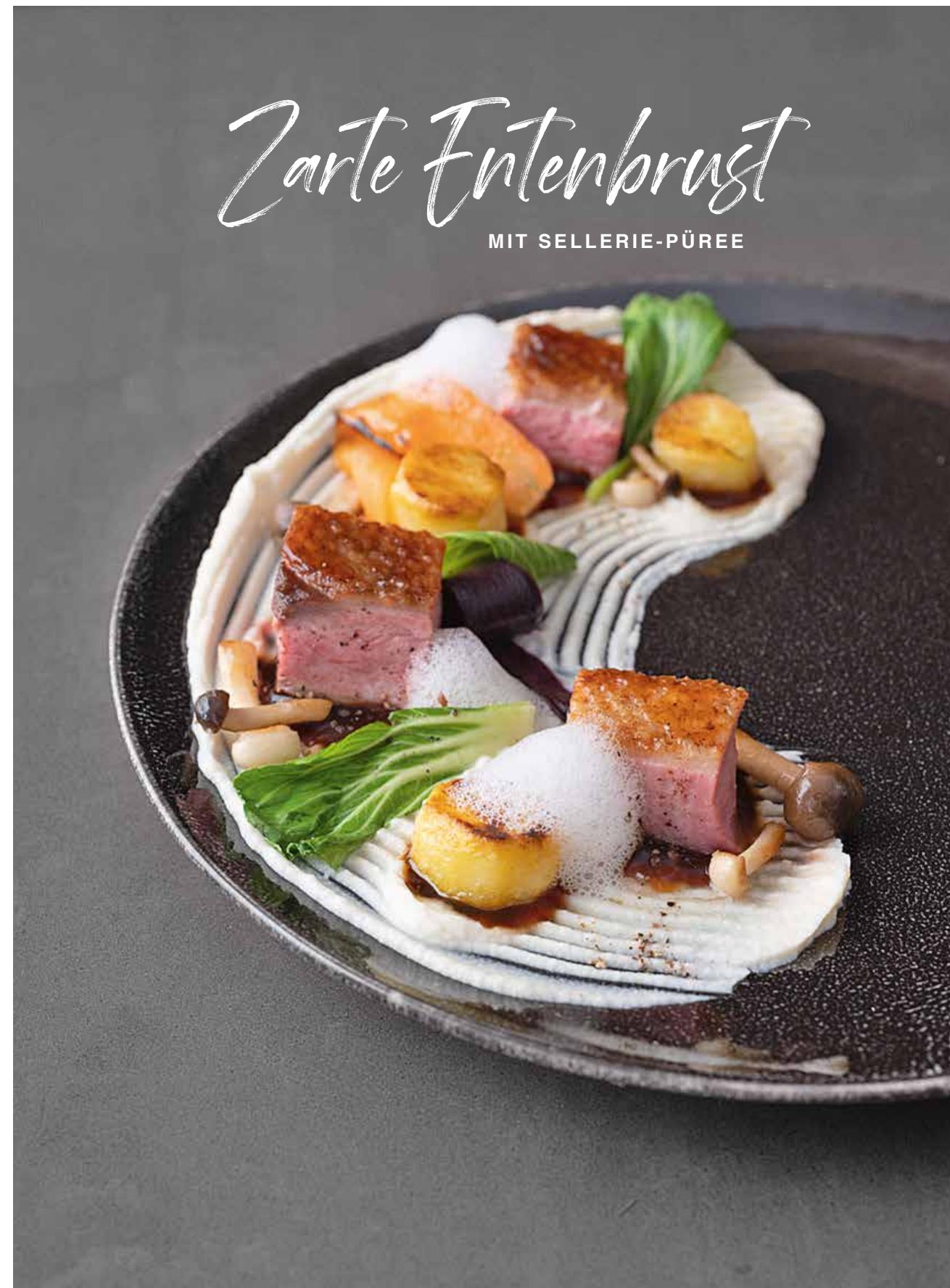
Linien ist alles möglich. Auch die Basis Deines Grundgerüsts lässt sich mit ihnen gestalten. Für hungrige Gäste kannst Du zusätzlich z.B. eine Schüssel mit Püree für einen Nachschlag auf den Tisch stellen. Hier zeige ich Dir ein paar meiner Favoriten:



JETZT WIRD'S BUNT – PÜREES ANRICHTEN



JETZT WIRD'S BUNT – PÜREES ANRICHTEN



1 1 großen Löffel Sellerie-Püree am Rand auf den Teller geben, dann das Püree mit einer gezinkten Streichpalette in einem Bogen parallel zum Tellerrand verteilen.



3 Auf jedes Loch 1 Stück Entenbrust legen.

2 Mit einem Löffel 3 Löcher in das Püree schieben und diese mit der Sauce füllen.



4 Kartoffel-Fondant, Pilze, gerollte Karotten-Streifen und Pak-Choi auf dem Püree verteilen. Zum Schluss Kreuzkümmel-Schaum an einigen Stellen auf das Püree platzieren. Restliche Sauce in einer Sauciere servieren.

»Pimp Your Plate« wie die Profis!

Die Komponenten auf einem perfekt angerichteten Teller sind ein Genuss für den Gaumen und das Auge. Das Anrichten macht aus einem guten Essen eine Augenweide, ein Erlebnis. Das funktioniert nicht nur in der Sterneküche, sondern auch zu Hause.

Allerdings fehlen uns meist die Ideen, die Geduld und das Wissen, wie man mit ein paar Tipps und Tricks Teller anrichtet, die optisch begeistern.

Dieses Buch zeigt Schritt für Schritt, wie das geht!

- Foodstyling ist in: Das Standardwerk zum Trendthema Anrichten
 - So gelingt der perfekte Teller: Jedes Rezept mit mindestens 5 Step-Fotos
 - Ein Must-have für alle ambitionierten Hobbyköch*innen



Anke Noack | Fotografie: Florian Bolk

Der perfekte Teller

Anrichten wie die Profis: Rezepte, Tipps & Inspirationen.

Jedes Rezept mit Step-by-Step-Fotografien

240 Seiten | ca. 725 Abb. | 22,5 x 27,1 cm

Hardcover mit Folienprägung und Leseband

€ (D) 39,99 | € (A) 41,20 | sFr 52,90

ISBN 978-3-95961-614-0

ET: September 2021