

Fröhlich in den Frühling gratinieren

17.03.2009, 14:29 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Gratinformen aus Keramik

Mittels Gratiniere werden Speisen im Ofen überbacken. Am bekanntesten mag der Kartoffelgratin sein, doch man kann fast alles Gratiniere. Jetzt ist überbackenes Frühlingsgemüse mit frischen Kräutern aktuell und als Nachspeise empfehlen sich gratinierte Beeren. Der österreichische Brunch darf schon bald mit einem Eiergratin gekrönt werden. Dazu werden hart gekochte Eier in Scheiben geschnitten und mit Rahm, Pfeffer, Salz, geriebenem Käse und je einer Prise Paprikapulver sowie Muskatnuss kurz überbacken. Liebhaber raspeln danach noch etwas schwarzen oder weissen Trüffel darüber.

Zur Herstellung von Gratins genügt ein handelsüblicher Backofen mit Oberhitze. In der Gastronomie wird dafür auch der Salamander eingesetzt. In den meisten Fällen sollten die Zutaten bereits vorgegart sein, da das Gratiniere bei hoher Hitze nur kurz dauert. Man kann ein Gericht jedoch auch zuerst bei mittlerer Hitze schmoren lassen und es erst in den letzten Minuten überbacken.

Bei salzigen Speisen verwendet man als Guss meist eine Mischung aus Eiern, Rahm und Käse. Gratinierte Desserts werden überzuckert, da der Zucker bei hohen Temperaturen schnell karamellisiert. Beim Gratiniere tritt der sogenannte Maillard-Effekt ein, der besonders schmackhafte Röstaromen erzeugt.

Zum Gratiniere eignen sich spezielle Gratinformen aus Keramik oder aus beschichtetem Metall. Für grössere Portionen empfehlen sich Backbleche mit Rand, die für jede Backofengrösse erhältlich sind. Gratinformen aus Glas sind mit Vorsicht zu behandeln, da sie bei zu schneller Erhitzung oder Abkühlung brechen können.

Gratinformen und Backbleche in grosser Vielfalt werden im Küchenshop www.mastercuisine.eu angeboten.

Zubereitungsvorschläge für Gratins und andere Ofengerichte finden sich kostenlos bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch.

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er liegt nun in der neuen Version mit stark erweitertem Sortiment unter www.mastercuisine.eu vor. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 291977 • Views: 79 (Stand: 30.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/291977/Froehlich-in-den-Fruehling-gratinieren.html>