

MasterCuisine aktuell: Richtig Flambieren

24.05.2006, 16:54 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Flambierte Schweinsfiletmedaillons

Mehr Aroma mittels Feuerzauber

Der Begriff Flambieren leitet sich vom franz. *flamber* = abflammen ab und umschreibt das Entzünden von Alkohol auf einer Speise. Dabei gelangen die Aromastoffe des verwendeten Alkohols ins Kochgut und verfeinern dessen Geschmack. Dazu eignen sich praktisch alle Sorten vom Weinbrand bis zum Kirschwasser, solange der Alkoholgehalt mindestens 40 Volumenprozent beträgt. Je höher der Gehalt, desto zuverlässiger und länger dauert der Flambievorgang.

Man kann sowohl Fleisch und Meeresfrüchte, aber auch Desserts und sogar Cocktails flambieren. Neben dem geschmacksverfeinernden Effekt ermöglicht das Flambieren zudem eine attraktive Show an jedem Feinschmeckertisch. Dazu sollte jedoch auch aus optischen und sicherheitstechnischen Gründen unbedingt das geeignete Kochgerät gewählt werden. Die meisten Unfälle entstehen, wenn der Alkohol in zu grossen Mengen direkt aus der Flasche in eine zu heisse Pfanne gegossen wird.

Profis arbeiten beim Flambieren mit speziellen Flambierpfannen, da diese eine unerwünschte Überhitzung vermeiden helfen. Klassische Flambierpfannen sind aus Kupfer mit einer Innenbeschichtung aus Zinn, Silber oder Edelstahl gefertigt. Am Tisch wird zudem ein Rechaud benötigt, um die richtige Grundtemperatur in der Pfanne halten zu können.

Professionelle Flambierpfannen und das entsprechende Zubehör führt beispielsweise der bekannte Küchenshop www.mastercuisine.com in seinen Sortimenten. Dabei stützt er sich auf die jahrzehntelangen Erfahrungen von französischen Spitzenköchen. Seriöse Anbieter beraten sowohl Profis wie Laien vor und nach dem Kauf.

Rezepte zum Flambieren sind bei www.kochmeister.com oder www.kochbu.ch zu finden. Solange die wichtigsten Grundlagen beachtet werden, die Zutaten stimmen und das geeignete Kochgeschirr verwendet wird, gelingt auch Anfängern die Kunst des Flambierens.

Urs Meyer u.meyer@mastercuisine.com
5 Outremont
F-88340 Le Val d'Ajol
<http://www.mastercuisine.com>

Portrait

BEN BOR SARL

Dept. MasterCuisine

5 Outremont

F-88340 Le Val d'Ajol

Inhaber und Geschäftsführer: Urs Meyer + Yvonne Hagi

Pressesprecher Europa: Urs Meyer (u.meyer@mastercuisine.com)

Firmenseite: www.benbor.com

E-Mail: contact@benbor.com

Tel.: ++33 329 665 339

News-ID: 88076 • Views: 2434 (Stand: 03.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/88076/MasterCuisine-aktuell-Richtig-Flambieren.html>