

Homeschooling: Flambieren

Im Gegenstand Haushaltsmanagement Arbeitsorganisation und Dokumentation der FR Hauswirtschaft werden in der 3. Klasse auch Arbeiten am Tisch des Gastes durchgeführt. So können unsere Schülerinnen ihre Familien mit einem besonderen Nachtisch verwöhnen.

Feuer ist Faszination. Es prasselt und lodert, glüht und flackert, schwelt und versengt: Feuer hat viele Gesichter. Das Beobachten einer Flamme weckt in uns ein Gefühl der Geborgenheit. So kann der Funke der Begeisterung auf die Familienmitglieder überspringen.

Grundregeln des Flambierens

Speisen werden in der Regel während der Zubereitung oder zum Finalisieren flambiert. Der Sinn des Flambierens besteht darin, die Gerichte durch Aroma und Geschmackstoffe von Spirituosen geschmacklich zu verfeinern, wobei der unerwünschte Alkohol verbrennt.



Feuer ist ein guter Diener, aber ein schlimmer Herr!

- Der Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter zu leicht entzündbaren Materialien muss eingehalten werden.
- Man darf sich während des Flambierens niemals über die Flambier - Pfanne beugen!

Die Menge macht's: Am besten ist die Methode, die Spirituose in ein Messglas zu leeren. Nur Geübte gießen die richtige Menge Alkohol direkt aus der Flasche (mit Flaschenausgießer) in die Pfanne.

Crêpes Suzette (Flambierte Crêpes mit Orangenbittersauce)

Zutaten für 2 – 3 Crêpes:

4 Kaffeelöffel Feinkristallzucker
20 g Butter
10 cl Orangensaft
1/2 entkernte Zitrone
2 cl Grand Marnier
Crêpes
Orangenzesten
2 cl Weinbrand oder Cognac
30 g filetierte Orangenfilets



Grundsauce: Zucker schmelzen und Butter hinzufügen und mit Orangensaft ablöschen. Mit der halben Zitrone den Zucker aus der Pfanne lösen. Mit Grand Marnier aromatisieren, Crêpe einlegen, mit Sauce nappieren und falten. Orangenzesten zugeben, erwärmen, Cognac in die Pfanne leeren und flambieren. Crêpes auf vorgewärmte Teller geben, Orangenfilets zugeben und schwenken. Die Orangenfilets zu den Crêpes geben, Orangenzesten darauf verteilen und mit Sauce nappieren. Crêpes mit Orangen-Butter- und Schokoladesauce verzieren.

Text: Ing. Monika Viehaus

Fotos: Celina Weseßlntner, 3 A LBHM