



## So macht Servieren Spaß

Kleine und große stapelbare Behälter mit Deckel, Butterdose, Gläser für Konfitüre, Honig und Käse, Menage, Brottrommel, Obst- und Brotkörbe, Platzteller und Tablett – das neue Serviersystem „Dialogue“ lässt keine Wünsche offen. Die Teile aus Edelstahl, Bleikristall, Porzellan, Kunststoff oder Holz können Sie nach Belieben kombinieren. Und selbst an heiße Tage hat man gedacht: Flache Kühlelemente werden unsichtbar zwischen Edelstahltablett und Porzellanteller platziert. (Rösle)

## Tropföl mit Zitrone und Kultanspruch



Wie gut das Morea-Olivenöl vom Peloponnes ist, wissen wir seit 1993. Da haben wir den Produzenten Heinz Neth in »e&t« als Qualitätsmacher vorgestellt. Jetzt kommt Neth mit naturreinem Tropföl (das Öl tropft ohne Druck aus der Maische), das er mit frischen ungespritzten Zitronen oder Orangen würzt. Beide Öle könnten ob ihrer Extravaganz Kult werden. 0,5 l-Fl. 17,- € Bei Fein-Fisch, Neu-Ulm Tel. 07 31/9 74 65 11

## KÜCHEN-UNI MIT PROFESSOR DR. THOMAS VILGIS

### Nothelfer Mehlbutter

Jetzt schmoren die angebratenen Rinderbäckchen in ordentlich Rotwein, verstärkt mit Schalotten, getrockneten Steinpilzen und reichlich Lorbeer. In etwa 20 Minuten ist die Schmorzeit abgeschlossen und Sie verfeinern das, was einmal die Sauce wird, noch mit einer großzügigen Beigabe von Rosmarin und Thymian. Die späte Beigabe der Kräuter empfiehlt sich, damit sich weniger Bitterstoffe entwickeln. Jetzt nehmen Sie das Fleisch heraus, streichen die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb. Die Sauce ist leider zu flüssig, zum Reduzieren ist die Zeit zu knapp. Da hilft Mehlbutter bei deren Bindung. Dazu verkneten Sie zuvor Mehl und Butter zu einer Kugel und stellen diese kalt. **Erinnert Sie dies an Mürbeteig ohne Zucker? Richtig, denn bei Mehlbutter wird ein ähnlicher Effekt erzielt.** Während des Verknetens von Butter und Mehl, etwa im Verhältnis 1:1, werden die einzelnen Mehlkörner mit Butter überzogen. Auch beim Mürbeteig wird dieser Trick genutzt, denn so verkleben die einzelnen Mehl-

körner beim Backen nicht. Das Gebäck erhält so seine brüchige Konsistenz. Bei der Bindung mit Mehlbutter werden Teile dieser kalten, verfestigten Kugel in die heiße Schmorflüssigkeit gegeben. Die Butter schmilzt und gibt dabei die einzelnen Mehlkörner nach und nach in die Flüssigkeit. Als Folge kann das Mehl nicht klumpen, was schnell passiert, wenn das Mehl direkt in die Schmorflüssigkeit gegeben wird. Auch Kaltstellen hilft: Die Butter schmilzt behutsamer, das Mehl wird gleichmäßiger abgegeben. Butter mildert darüber hinaus noch den typischen Mehlgeschmack ab, denn Mehl in Saucen ist wegen dessen Eigengeschmack immer problematisch, weshalb in der klassischen Küche oft die Mehlschwitze zum Einsatz kam. Denn das Anrösten bringt zusätzliche Bräunungsstoffe, und das anschließende Köcheln mildert den Mehlcharakter.

