

KÜCHE STEP-BY-STEP

Perfekt(er) Anrichten

300 Portionen Oktopus-Carpaccio mit Couscous-Timbal?
Mit dem Weller Anrichte-Set gelingt Teller für Teller akkurat



Famose Förmchen: Das Weller Anrichte-Set aus Aluminium mit einer Oberflächenveredelung in Titan-Optik besteht aus mittlerweile fünf Formen mit wiederum je vier unterschiedlichen Durchmessern. Dazu gibt's passende Eindrückscheiben und einen ergonomisch geformten Stempel zum Verdichten der Massen



Faustregel: Alles, was man zu Nocken drehen kann, lässt sich mithilfe des Stempels auch in die Förmchen eindrücken



Einfüllen: Oktopus-Carpaccio auf den Tellern anrichten, dann das Förmchen aufsetzen und vorsichtig Couscous einfüllen



Extra-Tipp: Da der Inhalt der Förmchen mit dem Stempel stark verdichtet wird, muss die Masse höher eingefüllt werden



Verdichten: Wenn genügend Couscous eingefüllt ist, den Stempel ins Förmchen einführen und die Masse festdrücken



Abziehen: Damit der stark verdichtete Couscous-Timbal nicht beschädigt wird, gilt es, das Förmchen vorsichtig abziehen



Serienreif: Selbst große Mengen lassen sich nach diesem Prinzip ohne besondere Fingerfertigkeit leicht vorbereiten



Anrichten: Durch das Verdichten erhält selbst eine körnige Masse wie Couscous eine glatte Oberfläche zum Anrichten



Dekorieren: Teller nach dem Dekorieren mit Salaten, Kräutern und Oktopusstreifen mit fruchtiger Soße vollenden

Nein, Steffen Weller versteht sich nicht als Daniel Düsentrieb der Profiküchen. Er ist vielmehr positiv überrascht über die mittlerweile enorme Nachfrage nach seinem Weller Anrichte-Set. Erfunden, das möchte er klarstellen, haben das System zum Anrichten von Speisen Generationen von Köchen vor ihm. Um einen exakten Timbal von Tatar, Salat, Chutney oder Kartoffelscheiben auf den Teller zu bringen, benutzten seine Kolleginnen und Kollegen bisher meist eine runde Form und einen mit Alufolie umwickelten Sektkorken auf Holzspieß zum Andrücken der Masse. Steffen Weller, der nach der Ausbildung im Schlosshotel Kronberg u.a. als Commis im Waldhotel Sonnora, Dreis (drei Michelin-Sterne), gearbeitet hat, störte dieser profane (und nicht immer hygienische) Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln. Mit acht Kollegen im Sonnora tüftelte er an Alternativen – so entstand das Weller Anrichte-Set. Es besteht aus mittlerweile fünf Formen mit wiederum je vier unterschiedlichen Durchmessern, passenden Eindrückscheiben und einem ergonomisch geformten Stempel.

Alle Einzelteile des ultimativen Sets sind in Handarbeit aus einem Stück Aluminium ohne Kanten, Niete oder Lötstellen gedreht. Die Oberflächenveredelung in Titan-Optik macht das Set auch zu einem attraktiven Begleiter im Bereich Frontcooking. Produziert wird es im Metall verarbeitenden Betrieb von Steffen Wellers Familie im hessischen Wetzlar.

Aufgrund der großen Nachfrage ist derzeit bei Bestellung im Moment mit Wartezeiten zu rechnen.

Übrigens: Mit seinen famosen Förmchen war der gelernte Koch und angehende Hotelbetriebswirt (Berlin) als Gewinner des Gastro Vision Förderpreises 2007 Aussteller auf der Gastro Vision Hamburg 2007. Auch bei der ersten Gastro Vision Berlin vom 16. bis 18. September wird er wieder mit von der Partie sein. www.kochwerkzeugmanufaktur.de



Tipp

„Der Couscous kann auch kalt auf Blechen eingedrückt und dann mit einer Folie abgedeckt direkt im Heißluftdämpfer erhitzt werden“

Steffen Weller

