

KÜCHE STEP-BY-STEP

Perfekt(er) anrichten

Fünferlei Sushi-Variationen für den Empfang zum 400-Gäste-Bankett?
Mit dem Weller Anrichte-Set gelingt Stück für Stück 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 mit Griff zum Verdichten der Massen



Einfüllen: Reis, Fischtatar und wiederum Reis in das Förmchen füllen, nach jedem Einfüllschritt andrücken; bei sehr klebrigem Reis Form und Stempel anfeuchten



Verdichten: Die lose eingefüllten Zutaten durch sanften Druck mit dem Stempel samt der aufgeschraubten passenden Eindrückscheibe vorsichtig verdichten



Vollenden: Weitere spielsweise die sehr Wasabi-Masse ein



Zutaten wie nun beifarbenfrohe grüne füllen & verdichten



Abziehen: Wenn alle Zutaten für die Sushi-Variante verdichtet sind, die Form bei gleichzeitig sanftem Gegendruck durch den Stempel vorsichtig abziehen



Dekorieren: Jedes Stück Sushi mit Elementen wie beispielsweise Hummerscheren und Kresse dekorieren und auf Serviertablets/-tellern anrichten

Sushi, das edel-gesunde Fingerfood mit japanischem Ursprung, ist eine Herausforderung für jeden Koch. Die Snackteilchen erlauben es ihm zwar, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen und Zutaten nach Lust und Laune zu kombinieren, doch die Herstellung birgt auch einige Tücken. Beherrscht man die japanische Herstelltechnik nicht perfekt, oder ist der vorbereitete Reis nicht klebrig genug, fallen die sorgsam produzierten Teilchen auseinander, bevor sie der Gast zum Mund geführt und genossen hat. Steffen Weller hat eine Lösung parat: Mit seinem Weller Anrichte-Set gelingen Sushi immer perfekt, kompakt und lange haltbar, und sie sind obendrein schnell und rationell herstellbar, auch in sehr großen Mengen.

Steffen Weller ist gelernter Koch mit Stationen in der Top-Gastronomie und absolviert nun ein Studium zum Hotelbetriebswirt. Mit acht Kollegen hat er während seiner Zeit im Waldhotel Sonnora, Dreis, das Weller Anrichte-Set „erfunden“. Es dient dem perfekten Anrichten von u.a. Timbals – dafür benutzten seine Kolleginnen und Kollegen bisher meist eine runde Form und einen mit Alufolie umwickelten Sektkorken auf Holzspieß zum Andrücken der Masse. Steffen Weller störte dieser profane (nicht immer hygienische)

Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln. Es besteht aus mittlerweile fünf Formen mit wiederum je vier unterschiedlichen Durchmessern, passenden Eindrückscheiben und einem ergonomisch geformten Stempel. Produziert wird im Metall verarbeitenden Betrieb von Steffen Wellers Familie im hessischen Wetzlar. www.kochwerkzeugmanufaktur.de



Tipps

„Auch Fischtatar lässt sich zu Sushi verarbeiten. Bei sehr klebrigem Reis sowohl Form als auch Stempel vorher mit Wasser anfeuchten“

Steffen Weller



Leckere Vielfalt: Mit dem Weller Anrichte-Set lassen sich verschiedene Sushi-Rezepturen mit wenig Aufwand sehr rationell herstellen – fünf verschiedene Formen sorgen für Abwechslung