

Spiel mit dem Feuer

Das Flambieren erlebt zurzeit eine kleine Renaissance. Tiago Silva, Servicemeister 2016, und Lisa-Marie Fricke, Junior-Servicemeisterin 2016, zeigen, wie man Fleischgerichte professionell vor dem Gast servierfertig macht.

BILDER
Claudia Link

TEXT
Riccarda Frei

F

rüher gehörte das Flambieren in jedem guten Speiserestaurant zum Standard-Repertoire. Mit dem Aufkommen des zeit- und personensparenden Tellerservice verschwand das Arbeiten vor dem Gast jedoch immer mehr aus dem Servicealltag.

Heute, wo Genuss und Erlebnis bei einem Restaurantbesuch wieder mehr zählen als das rasche Befriedigen des Hungergefühls, erleben Tranchieren und Flambieren eine Renaissance. Zu Recht, findet Claudia Dünner, Geschäftsführerin des Berufsverbands Restauration. «Flambieren ist eine sehr effektvolle und umsatzfördernde Marketingmassnahme. Man bietet den Gästen direkt am Tisch etwas Tolles für Augen und Gaumen. Gleichzeitig weckt man bei den anderen Restaurantbesuchern den Wunsch, ebenfalls eine flambierte Speise zu geniessen. Wenn nicht heute, dann eben beim nächsten Restaurantbesuch.»

Das Fertigstellen von Gerichten am Tisch hat noch weitere Vorteile. Man kann auf individuelle Zubereitungswünsche ein-

gehen und zeigt gleichzeitig die Frische der aufgetischten Speisen. Geschickte Restaurationsfachkräfte nützen die Zubereitungsdauer zudem zur Beziehungspflege mit dem Gast und zum aktiven Verkaufsgespräch.

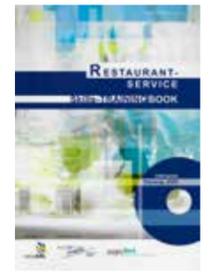
Sicherheit geht vor

Damit das Spiel mit dem Feuer gelingt, braucht es eine gute Mise-en-Place, handwerkliches Geschick und ein bisschen Mut. «Flambieren ist nicht gefährlich, wenn man die Sicherheitsregeln einhält», sagt Esther Peter-Bauert. Sie leitet für den Berufsverband Restauration den Weiterbildungskurs «Flambieren und Tranchieren». Dieser wird jeweils im Frühling und im Herbst durchgeführt, das nächste Mal am 30. November 2016.

Anlässlich des Kurses, der im März im Hotel Balsthal in Balsthal stattfand, gab Esther Peter-Bauert den sechs Teilnehmenden folgende Sicherheitstipps auf den Weg:

- Vor dem Flambieren checken, wo die nächste Löschdecke liegt.
- Nicht direkt unter dem Brandmelder oder der Sprinkleranlage flambieren. Auf genügend Raumhöhe und Abstand zu brennbaren Materialien achten.
- Lange Haare zurückbinden. Loopschals sowie lange Halstücher ablegen, Krawatten fixieren.
- Baumwollenes Unterhemd tragen. Synthetische Stoffe schmelzen sich im Brandfall sofort auf der Haut ein. In Brand geratene Baumwollshirts hängen kann man sich im Notfall vom Leib reissen.
- Auf die Sicherheit von Gast und Mitarbeitenden achten. Sind kleine Kinder in der Nähe, die Eltern bitten, diese für die Zeit des Flambierens zu sich zu nehmen.
- Den Körper von der Pfanne wegneigen, sobald die Spirituose brennt.

«Das Wichtigste beim Flambieren sind Ruhe und Geduld. Arbeitet man hektisch, wird's gefährlich», warnt Esther Peter-Bauert. Deshalb ist eine gute Mise-en-Place essenziell. Sie muss so positioniert sein, dass man arbeiten kann, ohne über das brennende Rechaud zu greifen oder die Station verlassen zu müssen. Letzteres ist ein absolutes Tabu – so lange das Rechaud brennt, bleibt die flambierende Servicefachkraft beim Gast.



BUCHTIPP

«Restaurant-Service Skills-Trainingbook»
Konzept: Martin Erlacher

Bei diesem Buch handelt es sich um ein sehr praxisbezogenes, verständliches und ansprechend gestaltetes Fachbuch. Die Arbeitsschritte werden detailliert erklärt und in Bildstrecken gut nachvollziehbar gezeigt. Eine DVD ergänzt die Erläuterungen zusätzlich.

374 Seiten

ISBN 978-3-906121-01-7

erschienen im Renovum-Verlag, Bern

CHF 87,- (Ladenpreis)
CHF 75,- für Mitglieder der
Hotel & Gastro Union, die das Buch
über den Webshop beziehen.

www.hgu-shop.ch

Ebenfalls wichtig für ein gutes Resultat ist, dass man nur frische Zutaten von ausgesuchter Qualität verwendet und zum Flambieren Spirituosen einsetzt, die mit dem Gericht harmonieren.

Wer sich im Flambieren üben will, tut gut daran, mit Fleisch oder Crevetten anzufangen. Sie sind leichter zu flambieren als Früchte oder Crêpes. Esther Peter-Bauert erklärt, dass die Spirituosen eine gewisse Hitze brauchen, damit sie schön brennen. «Diese ist beim Anbraten von Fleisch eher gegeben als beim Kochen von Früchten.»

Ideal zum Flambieren sind Kupferpfannen. Sie leiten die Wärme gut und gleichmässig. Im Kurs lässt Esther Peter-Bauert die Teilnehmenden aber mit Silberpfannen kochen. Sie sind etwas schwerer als ihre Pendants aus Kupfer und leiten die Wärme etwas langsamer, was aber zu Schulungszwecken oder für wenig Geübte gerade ideal ist. Und zum Üben sind sie da, die sechs Kursteilnehmenden. Darunter Lernende, die mehr Sicherheit im Arbeiten vor dem Gast gewinnen wollen und angehende Bereichsleiterinnen Restauration, die sich auf die praktische Prüfung vorbereiten. Es nehmen aber auch gestandene Servicefachkräfte teil, die gemerkt haben, dass Flambieren wieder im Trend liegt. →



Lisa-Marie Fricke

Ich flambiere gerne, habe im Alltag aber wenig Gelegenheit dazu. Privat flambiere ich vor allem Früchte, weil ich das am liebsten esse. Das Flambieren von Fleisch reizt mich aber sehr, weil da viel Handwerk dabei ist. Will man Flambieren in seinem Betrieb einführen, muss man sich bewusst sein, dass es zeit- und somit personalintensiv sein kann und dass man die Leute schulen muss.

Meine Tipps fürs Flambieren:

Die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinstellen, in der sie verwendet werden. Haltung bewahren, lächeln und nicht ängstlich wirken.



STROGANOFF FLAMBÉ

Zutaten für eine Portion

- 80 g Rindsfilet in Streifen oder Würfeln
- 1 EL Erdnussöl
- 1/2 TL Butter
- je 1 EL blanchierte, geschälte Peperonistreifen, gehackte Zwiebeln, Champignons in Streifen sowie geschälte Essiggurkenstreifen
- 1/2 TL Paprika süß
- je 3 EL Weiss- oder Rotwein, Demi-Glace, Sauerrahm
- 2 cl Weinbrand (Cognac)

Zubereitung

- 1–3 Mise-en-place bereitstellen. Öl erhitzen und Filetstücke anbraten. Weinbrand dazugießen.
- 4 Zum Anzünden des Alkohols die Pfanne kurz in Richtung Brenner kippen und mit einer eleganten Handbewegung «Feuer schöpfen». Kopf und Körper vom Feuer wegneigen.
- 5–6 Nach Erlöschen der Flammen das Fleisch aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen und warmhalten. Butter in die Pfanne geben, Zwiebeln und Peperonistreifen andünsten, Champignons und Essiggurken begeben. Mit Wein ablöschen. Demi-Glace und Sauerrahm begeben, leicht köcheln lassen. Sauce würzen, das Fleisch hinzufügen, kurz in der Sauce wenden und dann anrichten.



Tiago Silva

Ich begrüße die Renaissance des Flambierens sehr. Es ist eine gute Möglichkeit für Restaurants, sich von der Masse und der Schnellverpflegung abzuheben. Flambieren vor dem Gast ist echte, professionelle, ehrliche Handarbeit. Es gibt keine Hilfsmittel, der Gast sieht alles und weiss, was er bekommt. Dafür ist er auch bereit, etwas mehr zu bezahlen.

Meine Tipps fürs Flambieren:

Auf den Garpunkt achten und bedenken, dass das Fleisch in der Flamme noch zusätzliche Hitze bekommt. Immer frische Zutaten verwenden. Man schmeckt heraus, ob frisch gepresster oder pasteurisierter Orangensaft verwendet wurde.



SCHWEINSFILET WILHELM TELL

Zutaten für eine Portion

- 2 Schweinsfilet Medaillons à 60g
- 1,5 cl Kirsch
- 1 TL Butter
- je 1 EL feine Schinken- und Käsewürfel
- je 5 cl Weisswein, Demi-Glace und Vollrahm
- 2 entkernte, geschälte dünne Apfelschnitze

Zubereitung

- 1 Mise-en-place bereitstellen.
- 2 Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, die Medaillons auf beiden Seiten je drei Minuten braten.
- 3–4 Kirsch in die Pfanne giessen. Mit einer eleganten Handbewegung am Rechaudbrenner «Feuer schöpfen». Für den Show-Effekt einer hohen, lang anhaltenden Flamme, die Pfanne etwas schwenken. Ist die Flamme erloschen, die Medaillons aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
- 5–6 Den Rest der Butter in die Pfanne geben, Apfelschnitze, Schinken und Käse begeben, dann mit Wein ablöschen. Demi-Glace und Rahm dazugeben. Kurz aufkochen, Sauce würzen, Medaillons in der Sauce nochmals wärmen und anrichten.