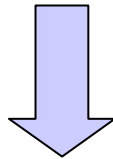




Gratinieren - Überkrusten (bis 300 °C)



Gratinieren ist primär ein Fertigungsprozess unter dem Salamander oder Backofen.

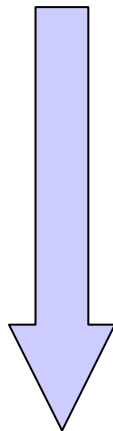


Gerichte:

Für die Krustenbildung eignen sich besonders folgende Saucen und Kombinationen:

Für saftige Saucen / Glasuren: weisse Käsesauce (Mornay), weisse Saucen unter Zugabe von Hollandaise und / oder Schlagrahm, Kombinationen aus Schlagrahm-Eigelb-Reibkäse oder Schagrahm-Eigelb-Currypulver

Für trockene Krusten: Käse –und Butterflocken (Mie de pain – entrindetes geriebenes Weissbrot), evtl. mit Kräutern oder Butterflocken



aufgetragene Kruste wird unter dem Salamander bis zum Wunschergebnis gebräunt (gratiniert - überbacken).



Warum?

Das Kochgut wird vorher ganz oder nahezu ganz gegart und bei starker Oberhitze (bis 300 °C) im Salamander überkrustet.