Gratinieren

Überbacken, Überkrusten

Beschreibung

Gratinieren oder Überbacken geschieht bei einer Temperatur von 150 bis 250 °C, bei der sich auf dem Gargut auf der Oberfläche durch die Strahlungswärme starker Oberhitze eine Kruste bildet. Dabei bilden sich aus Kohlenhydraten und Eiweiß Röstaromen. Für den privaten Gebrauch eignet sich jeder gewöhnliche Backofen zum gratinieren, in der Gastronomie wird dagegen ein spezielles Gerät, der so genannte Salamander verwendet. Dieses Gerät, elektrisch oder mit Gas betrieben, ist speziell dafür konstruiert, Gerichte portionsweise schnell zu überbacken.

Verwendung

Überbackene Gerichte werden mit Käse oder einer Mischung aus Ei, Sahne und Käse überzogen, beiSüßspeisen verwendet man vorzugsweise gezuckerten Eischnee, der karamellisiert.
Das Gratinieren erfordert nur kurze Zeit, d.h. das Gargut sollte zum Zeitpunkt des Gratinierens bereits vollständig durchgegart sein. Für das Gratinieren oder Überbacken wird ein feuerfestes Gefäß aus Steingut oder Metall benötigt, das keine Griffe aus Holz oder Kunststoff besitzt.

© 2024 coquina.de