Tranchieren

trancher (franz.), carving (eng.), tranciare (ital.), trinchar (span.), trancheren (niederl.), tranchera (schwed.), dilimlemek (türk.), toranshe (jap.)

Beschreibung

Tranchieren (veraltet Transchieren, von französisch trancher, »abschneiden, zerlegen«) bezeichnet das richtige und kunstgerechte Zerlegen von Fleisch, Fisch und Geflügel, aber auch von Obst und Gemüse.
Das Tranchierbesteck besteht in der Regel aus einer Tranchiergabel (Fleischgabel mit langen Zinken) und einem Tranchiermesser (großes, langes Messer). Außerdem wird beim Tranchieren von Geflügel oft auch zusätzlich oder alternativ eine Geflügelschere verwendet. Das Schneidgut wird beim Tranchieren auf einem Tranchierbrett fixiert, das meistens aus Holz besteht.

Technik

1. Positionierung: Platzieren Sie das Fleisch stabil auf dem Schneidebrett. Verwenden Sie die Tranchiergabel, um das Fleisch zu fixieren.
2. Schnittführung: Schneiden Sie immer gegen die Faser des Fleisches. Dies sorgt für zarte Scheiben.
3. Druck und Winkel: Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und halten Sie das Messer in einem leichten Winkel, um saubere, gleichmäßige Scheiben zu erhalten.

Präsentation

1. Anrichten: Legen Sie die Scheiben auf einem vorgewärmten Teller oder einer Servierplatte an. Achten Sie darauf, die Scheiben leicht überlappend zu arrangieren.
2. Garnierung: Fügen Sie nach Belieben frische Kräuter, Saucen oder Beilagen hinzu, um das Gericht optisch aufzuwerten.

Tipps und Tricks

- Schärfe des Messers: Ein scharfes Messer ist entscheidend, um saubere Schnitte zu erzielen und das Fleisch nicht zu zerreißen.
- Übung: Wie bei vielen Techniken in der Küche macht auch hier Übung den Meister. Je öfter Sie tranchieren, desto sicherer und präziser werden Ihre Schnitte.

Verwendung

Geschichte

Schon im Altertum war es Bestandteil der Esskultur. Da man früher oft mit den Händen aß, gab es im alten Rom den Beruf des Scissors, des Vorschneiders, der die Speisen in handliche Stücke teilte.
Im Mittelalter gehörte es zur Ausbildung eines Pagen, also eines Anwärters zum Ritter, oder eines Mundschenks, diese Arbeitsgänge zu beherrschen. Oft wurden auch speziell ausgebildete Personen angestellt, die sich Trancheur oder Vorschneider nannten. Bis in die Neuzeit hinein gehörte es zum guten Ton, dass der Herr des Hauses große Bratenstücke bei Tisch teilte und auflegte.
Fachgerechtes Tranchieren setzt Wissen um die Anatomie der Tiere und gekonnten Umgang mit dem Tranchierbesteck voraus. Heute ist es Bestandteil jeder guten Koch- und Kellnerausbildung.
Mit einer Tranche ist in diesem Zusammenhang im deutschen Sprachraum eine etwa 0,5 bis etwa 2 cm dicke Fleischscheibe gemeint. Dünnere Scheiben werden als Aufschnitt bezeichnet.

© 2026 coquina.de