

Gratinieren

Damit ein köstliches Gratin entsteht, sollte man sich mit der Technik des Gratinierens auskennen. Gratinieren ist eine andere Bezeichnung für das Überbacken oder Überkrusten von speziellen Gerichten bzw. Speisen. Durch die starke Hitze bildet sich beim gratinieren eine Kruste über dem Essen, bei der sich viele Eiweißstoffe, Röstaromen und Kohlenhydrate entwickeln.

Das gratinieren kann problemlos in einem Backofen mit Oberhitze erfolgen, allerdings gibt es hierfür auch spezielle Geräte, die besonders von Restaurants oder Pizzerien benutzt werden. Diese werden als „Salamander“ bezeichnet und sind gas- oder elektrobetriebene kleine Öfen, mit denen man portionsweise kleine Speisen innerhalb kürzester Zeit gratinieren kann.

Für den Hausgebrauch reicht ein herkömmlicher Ofen aber voll und ganz. Meist werden Gemüse- oder Nudelaufläufe, aber auch Fisch- und Fleischgerichte gratiniert. Da der Vorgang des Gratinierens recht schnell von statten geht, sollte die eigentliche Speise bereits gar sein.

Die Masse, die gratiniert und auf das Gericht gegeben wird, ist bei würzigen Gerichten meist eine köstliche Mischung, die aus Sahne, Ei und Käse gefertigt wird. Aber auch Süßspeisen können problemlos und schmackhaft gratiniert werden. Hierzu wird einfach gezuckerter Eisschnee über das Dessert gegeben und dann erhitzt, so dass der Vorgang des karamellisierens einsetzt.

Die zu gratinierenden Lebensmittel werden am besten in ein flaches Gefäß gegeben, da sich die Wärme so gleichmäßig verteilen kann. Gut eignen sich Auflaufformen aus Porzellan oder Gefäße aus feuerfestem Glas, Metall oder Stein.

[Zurück zu den Kochtechniken](#)