

Die Menüfolge

Eine angenehme Speisenfolge zusammenzustellen ist eine Kunst, die heutzutage leider sogar in Spitzenrestaurants nicht immer beherrscht wird und erst in den letzten Jahren langsam wieder die Beachtung bekommt, die früher eine Selbstverständlichkeit war.

Eine gute Fleischbouillon, ein Braten mit Beilage, Salat und ein Dessert - so könnte ein einfaches Menü aussehen. Jedoch wäre diese Zusammenstellung nicht ideal: Fleischbrühe vor dem Fleischgang sollte besser durch eine leichte Gemüsecremesuppe ersetzt werden. Aber da schon können sich die ersten Schwierigkeiten einstellen, denn eine cremige Suppe, gebunden mit Rahm, darf es nur sein, wenn die Sauce zum Braten als klarer Saft belassen und nicht mit Rahm bereitet wird, außerdem die Beilage nicht rahmig sind (Kartoffelgratin oder Blumenkohlaufauf) und schließlich das Dessert nicht cremig ist.

Vier gute Gerichte = ein gutes Menü?

Oberstes Gebot bei einem Menü muss sein, nicht nur auf den Wohlgeschmack der einzelnen Gerichte zu achten, sondern jeden einzelnen Gang und jedes Detail auf das Ganze auszurichten. Ein Menü aus super zubereiteten und schmackhaften Einzelgerichten kann durchaus zum Reinfall werden, wenn man ein paar einfache Grundregeln nicht beachtet wie:

- Kalte vor warmen Gerichten (Ausnahme: man liebt es heute, die Suppe als ersten Gang zu servieren und danach erst einen Salat).
- Leichte und elegante Gerichte müssen unbedingt immer vor schweren und reichen Platten serviert werden.
- Fisch wird immer vor Fleisch gereicht, ausgenommen kleine Ragouts oder kalte Fleischgerichte bei festlichem Anlass und vor großem Fischgang (etwa einem Lachs).

- Gibt es zwei oder mehrere Fleischgänge, so kommt immer das helle vor dem dunklen Fleisch - etwa Geflügel vor Lamm, Kaninchen vor Rind, Wild stets am Schluss.
- Nie ähnliche Saucen, etwa zweimal mit Rahm oder Eigelb, einander folgen lassen. Auch darauf achten, dass dieselben Grundprodukte nicht in zwei Gängen den Geschmack bestimmen. Keine Beilage wiederholen – also keine Bohnen zum Braten, wenn im Salat schon Bohnen verwendet wurden.
- Alle Speisen müssen in einer gewissen „Spannung“ zueinander. Beispiel: drei milde, kontrastarme Speisen in Folge sind langweilig. Also – ist der erste Gang etwa rahmig - sanft, wird der zweite etwa säuerlich abgeschmeckt. Und folgt dann im Dritten etwas würzig-gemüsiges, so entsteht durch diese Unterschiedlichkeit eine appetitanregende, angenehme Spannung.
- Die Speisen sollten dasselbe Niveau haben: Ein Menü fällt auseinander, wenn z. B. Suppe und Vorspeisen aus Fertigprodukten schnell zusammengestellt wurden und das Hauptgericht aber mit aller Kunst und viel Aufwand zu einem großartigen Erlebnis gestaltet wurde. Auch passen rustikale und feine Speisen nur äußerst selten zusammen.

Wie viele Gänge?

Mit der Zeit änderten sich die Vorstellungen, wie viele Gänge ein Menü haben sollte, so dass vieles, was wir in alten Kochbüchern finden heute nicht mehr gilt. Wir haben unsere Menüs um Gegensatz zu früher schlanker gemacht – wir essen heute nicht mehr jeden tag Fisch oder Fleisch, sondern begnügen uns auch oft Gemüse. Hier hat sich die Einstellung zum Essen zu Gunsten der gesunden Ernährung entscheidend gewandelt. Die Zwischengerichte gibt es meist auch nur noch bei größeren Anlässen.

Halten wir uns also an folgende Faustregeln:

- Ein normales Essen in der Familie hat drei bis vier Gänge: Vorspeise, ein Hauptgericht mit Beilagen, Salat, Dessert.

- Eine einfache Mahlzeit mit Freunden oder ein Sonntagsessen ebenfalls, doch werden die Gerichte dann reicher gestaltet, es kann auch mehrere Beilagen geben und ein Käsegang sollte dann auch nicht fehlen.
- Ein Festmahl in Familie oder mit Freunden besteht aus Vorspeise(n), Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht, Salat und (oder) Käse, Dessert.

Die Getränke vollenden ein harmonisches Menü

Welcher Wein zu diesem Fisch? Bier oder Wein zum Schweinsbraten? Die Auswahl der Getränke macht sehr vielen Menschen Schwierigkeiten. Dabei gibt es eigentlich so einfache, immer zutreffende Regeln:

- Weißwein zu hellen Speisen, Rotwein zu Gerichten in dunklen Saucen. Je heller, desto leichter und säurebetonter, je dunkler, desto kräftiger, älter und schwerer. In Grenzbereichen mag man spielen: etwa einen leichten Beaujolais zu Geflügel, einen kräftigen Riesling zu gekochtem Rindfleisch.
- Zu deftig rustikalen Gerichten einen einfachen Landwein, zu den delikateren Zubereitungen entsprechend anspruchsvolle Spitzenweine.
- Den Speisen im Menü folgend, von leichten Weißweinen zu schweren Rotweinen übergehen, zum Schluss aber, nach einem ausgiebigen Festessen, wiederum etwas Erfrischendes servieren - zum Beispiel Sekt oder Champagner.
- Während eines dreigängigen Menüs bei einem Wein bleiben, bei mehrgängigen Menüs unbedingt abwechseln.