



«In die Höhe bauen», lautet einer der Tipps von Foodstylistin Diana Krauss.

STECKBRIEF: DIANA KRAUSS

Diana Krauss (31) ist in Auen (Sachsen) aufgewachsen und hat dort eine Kochausbildung absolviert. Danach arbeitete sie im Fürstentum Liechtenstein und in Zürich (u. a. im Intermezzo im Kongresshaus). 2008 kochte sie für das Schweizer Olympiateam in Peking. Nebst ihrer Kochleidenschaft bildete sie sich im kaufmännischen und im Eventbereich weiter. 2013 machte sie bei der Koch-Show «The Taste» im deutschen Fernsehen mit. 2014 war sie in der Sendung «Rosins Restaurants – ein Spitzenkoch räumt auf» als Assistentin dabei. 2015 absolvierte sie die Foodstyling Masterclass in Wien. Heute lebt sie hauptsächlich in Zürich und gibt Kochkurse, macht Foodstyling und führt Kochevents durch. Kursdaten und weitere Infos unter: www.coopzeitung.ch/foodstyling

Foodstyling

SIE MACHT DIE TELLER SCHÖN

◆ **Damit das Auge gerne mitisst** Für Diana Krauss ist das Aussehen eines Gerichts genauso bedeutsam wie sein Geschmack. Die 10 wichtigsten Tipps der Köchin und Foodstylistin. — NICOLE HÄTTENSCHWILER

Wenn Diana Krauss ein Gericht für die Werbung inszeniert, kommen gerne mal Haarspray, Sekundenkleber oder Vaseline zum Einsatz. Kocht sie für Gäste, sind solche Trickereien aber natürlich tabu. «Alles, was auf dem Teller liegt, muss essbar sein», erklärt die 31-jährige Köchin (siehe Steckbrief). Rosmarinsträusse und Ähnliches sieht sie nur ungern. In der gehobenen Gastronomie laute das aktuelle Credo: «so wenig wie möglich». Spitzenköche würden ihre Gerichte heute sehr puristisch an-

richten. «Für zu Hause darf es aber gerne etwa mehr sein», findet sie. Doch egal ob zu Hause oder im Restaurant: Vorbereitung ist alles. Denn ist das Essen einmal fertig gekocht, muss das Anrichten schnell gehen. Diana Krauss rät daher, Teller stets vorzuwärmen und alle benötigten Werkzeuge und Komponenten bereitzustellen.

1. Salat zu Blumen formen

Vor dem Anrichten eines Salates zerpflückt die Foodstylistin die Blätter in kleinere mundgerechte Stücke. Dann legt sie mit dem Salat verschiedene



Die Salatblätter werden von aussen nach innen und in die Höhe geschichtet. So entsteht ein kompaktes Bouquet..



WWW.CAILLER.CH

30%

Ab 2 Weihnachts-Packungen Cailler Pralines. Einlösbar in Ihrem Coop Supermarkt. Der Gutschein gilt vom 8. Dezember 2015 bis 1. Januar 2016. Diesen Gutschein an der Kasse abgeben. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar. Alle abgebildeten Produkte werden in den grossen Coop Supermärkten zum Verkauf angeboten.



Aus Kürbismousse formt Diana Krauss mit einem Löffel hübsche Nocken. Diese kommen auf eine «Strasse» aus Gemüsewürfeln.



... Schichten rund übereinander – ähnlich wie Blütenblätter einer Blume. Dabei arbeitet sie sich von aussen nach innen. Und vor allem in die Höhe. Ob man das Dressing vorher oder nachher dazu gibt, sei Geschmackssache. Wenn die Sauce schon vor dem Anrichten unter den Salat gemischt werde, falle er einfach etwas schneller zusammen.

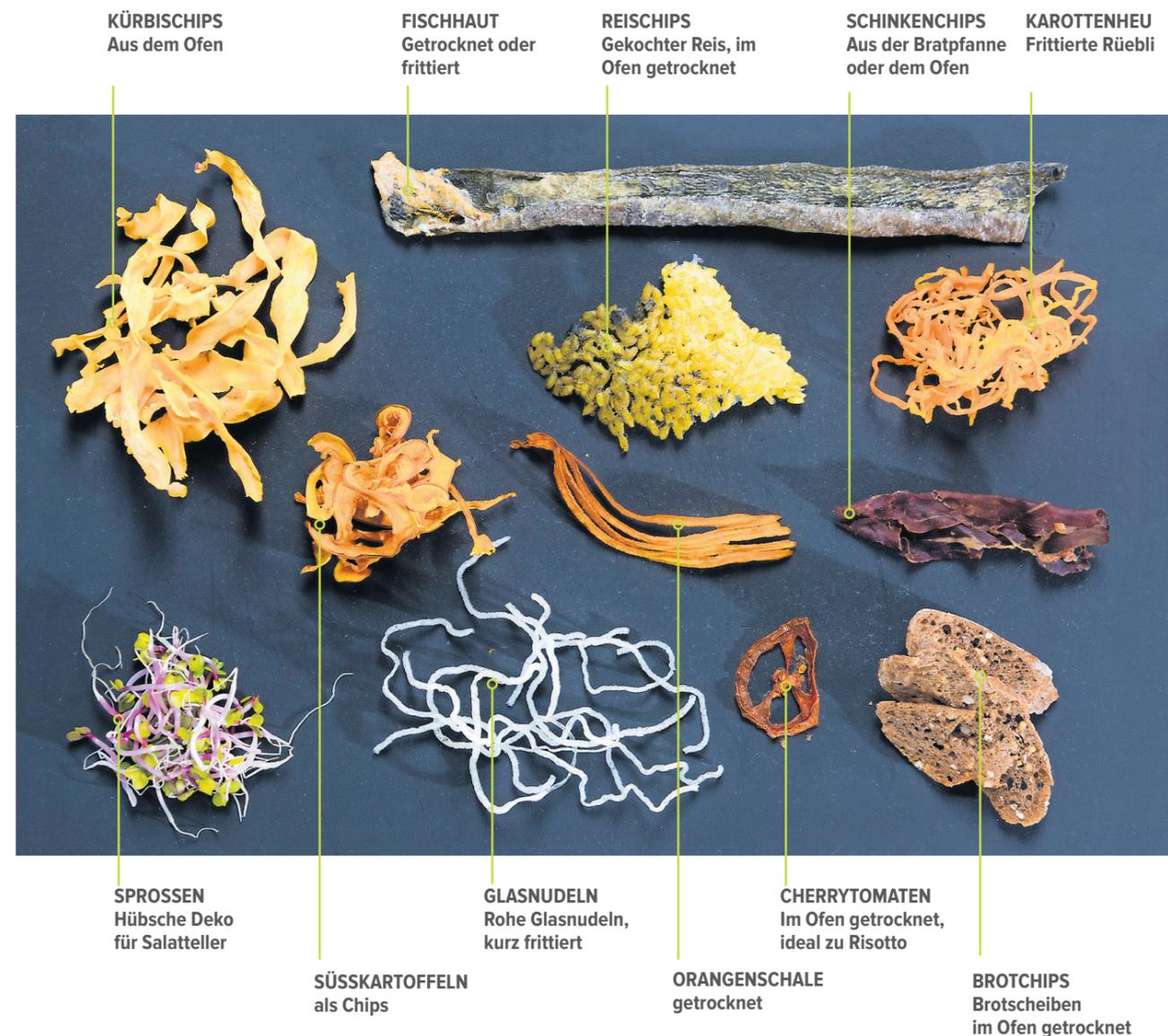
2. Vitamin C gegen lampige Blätter

Sieht der Salat schon leicht welk aus, dann greift Diana Krauss zur Wunderwaffe Vitamin C: Auf eine Schüssel mit Wasser kommt ein Teelöffel Ascorbinsäure (aus der Apotheke). «Wenn die Salatblätter einige Stunden darin eingelegt werden, sehen sie danach wieder frisch und knackig aus.»

3. Nocken formen

Mousse, Polenta und Ähnliches bieten sich an, daraus Nocken zu formen. Dafür verwendet die Foodstylistin zwei Esslöffel, die sie in kochend heisses Wasser tunkt. «Ist die Masse etwas weicher, reicht auch ein Löffel.» (siehe Bild oben)

Frittiert oder getrocknet: Das bringt Farbe auf den Teller!



4. Gemüsechips zum Dekorieren

Aus Gemüse wie Kürbis oder farbigen Karotten lassen sich hübsche Dekorationen herstellen. «Besonders die Maniokwurzel eignet sich super, um Chips daraus zu machen», verrät Diana Krauss. Mit einem Gemüsehobel oder einem Sparschäler kann das Gemüse schön dünn geschnitten werden. Auch aus Brot, Tomaten, Rohschinken oder ge-

kochtem Reis entstehen im Backofen knusprige Garnituren.

5. Simple Geschirr wählen

Geschirr soll möglichst einfarbig und schnörkellos sein. So müsse man sich keine Gedanken machen, ob das Gericht farblich zum Teller passe, sagt die Köchin. Daneben könne man aber durchaus spielerisch mit gewissen Accessoires

umgehen. Kleine Gläschen, die Schalen von Jakobsmuscheln, leere Kaviardöschchen und Bananenblätter machen sich gut, wenn ein Gericht aus mehreren Komponenten besteht. Auch essbares Geschirr wie Parmesankörbchen, Teigkörnchen, Kartoffelgitter, Schokoladenschalen oder einfach gefülltes Obst und Gemüse (Peperoni, Orange, Tomate, oder Rondini) sehen gut aus. ...

