

## **Flambieren**

### **1. Sicherheit**

Zur Sicherheit gehört, dass beim Flambieren ausreichend Platz vorhanden ist und die Gäste nicht zu nah an der Flamme sitzen und alles Brennbares wie Papier und Textilien sollten ausser Reichweite sein. Ausserdem muss die Gelegenheit passen – verzichten Sie aus Sicherheitsgründen auf das Flambieren, wenn Kinder anwesend sind.

### **2. Speise und Alkohol müssen temperiert sein**

Zunächst brauchen sowohl der Alkohol als auch die Speise eine gewisse Temperatur - sie sollten warm sein, jedoch nicht kochend heiss. Sie können die fertig zubereitete warme Speise direkt in der Pfanne flambieren. Um den Alkohol etwas zu erwärmen, können Sie ihn am besten kurz bei milder Hitze in einen Topf geben und nur leicht erwärmen. Er sollte keinesfalls köcheln.

Nun gibt es zum einen die Möglichkeit, den Alkohol direkt auf die Speise zu geben und dann zu flambieren. Zum anderen können Sie ihn in einer Kelle entzünden und dann auf das Essen geben. Treten Sie dabei unbedingt einen Schritt zurück und beugen Sie sich niemals über die Pfanne, das Gericht oder die Kelle!

Es ist auch möglich, die Speise auf einem Rechaud warm zu halten und am Tisch zu flambieren. Dann einfach etwas erwärmten Alkohol mit einer Kelle über die Speise geben und anzünden.

### **3. Die richtige Menge Alkohol**

Verwenden Sie nicht zu viel Alkohol. Erstens kann zu viel Alkohol beim Flambieren eine Stichflamme verursachen und zweitens hinterlässt eine zu grosse Dosis einen eher aufdringlichen Geschmack. Ein kleines Schnapsglas ist in der Regel mehr als ausreichend.

### **4. Die Flamme erlischt von selbst**

Die Flamme erlischt von allein, sobald der Alkohol verbrannt ist. Sie brauchen Sie also nicht zu ersticken.

### **5. Lange Streichhölzer verwenden und Abstand halten**

Verwenden Sie zum Anzünden des Alkohols immer möglichst lange Streichhölzer. Wichtig: immer an den Sicherheitsabstand zur Flamme denken.

Wer etwas flambieren möchte, muss zu Hochprozentigem greifen. Der Alkoholgehalt sollte mindestens bei vierzig, besser fünfzig Prozent liegen. Besonders gut eignen sich zum Beispiel Branntwein, Cognac, Whiskey, Weinbrand oder Rum. Wenn süsse Speisen flambiert werden sollen, ist ein so kräftiger Geschmack oft nicht erwünscht. Sie können auch auf fruchtigen Likör zurückgreifen. Allerdings sollte er zum Flambieren mit etwas Cognac vermischt werden, um die Brennfähigkeit zu erhöhen.

### **6. Zur Sicherheit die Generalprobe machen**

Und zu guter letzt: Wer vor Gästen flambieren möchte, aber noch keine Routine darin hat, sollte es vorher einmal in aller Ruhe ausprobieren. Das mindert Gefahren und gibt Übung und Sicherheit, so dass am fraglichen Abend alles reibungslos klappt sollte.