

Geliermittel Gelatine

HEIDI ROHDE-GERMANN



Gelier-, Binde- und Verdickungsmittel werden nicht nur in der Lebensmittelindustrie, sondern auch im Privathaushalt verwendet. Während die Lebensmittelindustrie neben Agar-Agar und Gelatine auch Gellan, Johannisbrotkornmehl, Gummi arabicum, Pektin, Zellulose, Carrageen (Irisches Moos) und Stärke einsetzt, werden im Haushalt vor allem Pektin, Agar-Agar und Gelatine gebraucht.

Über Agar-Agar wurde im letzten Heft ausführlich berichtet. Gellan wird in der Lebensmittelindustrie in der Konfitürenherstellung und für Süßwaren verwendet, Johannisbrotkornmehl als Stabilisator, der eine Entmischung von Emulsionen und die Kristallbildung verhindert. Gummi arabicum, das sich vor allem in Getränke-Emulsionen findet, wird in der Pharmaindustrie auch als Überzug von Dragées sowie zur Gummierung von Etiketten, Briefmarken und für Künstlerfarben gebraucht. Pektin, das aus Orangen- und Zitronenschalen und aus Pressrückständen bei der Apfelmösterstellung gewonnen wird, ist ein beliebter Lebensmit-

telzusatzstoff bei Konfitüren, Ketchup, Mayonnaise, Tortenguss und Puddingpulver. Zellulose, für den Menschen ein unverdaulicher Ballaststoff, wird zur Kalorienreduktion bei Desserts, Salatsaucen und Glaces verwendet; in der Pharmazie dient sie als Bindemittel und Trägerstoff bei der Tablettenherstellung. Carrageen, wie Agar-Agar aus Rotalgen stammend, wird vor allem in der Lebensmittelindustrie sowie bei der Produktion von Zahnpasta und Kosmetika verwendet. Stärke aus Kartoffeln und Getreide dient als Verdickungsmittel in Fertiggerichten sowie zur Herstellung von Traubenzucker und Glukosesirup, der in Konfitüren, Glaces, Süßwaren und Limonaden Verwendung findet.

In der privaten Küche wird neben Agar-Agar, Pektin (für Konfitüren und Gelées) und Stärke (Mais-, Kartoffelstärke oder Sago, aus der Sagopalme, zum Binden von Saucen und Suppen) sehr häufig Gelatine verwendet. Gelatine ist im Gegensatz zu den anderen aufgeführten Geliermitteln kein Lebensmittelzusatzstoff, hat also keine E-Nummer. Sie besteht zu über 80 Prozent aus Protein und wird vorwiegend aus Knochen und Knorpel

von Schweinen und Rindern gewonnen. Für den Herstellungsprozess wird kein BSE-Risikomaterial verwendet, zudem werden eventuell vorhandene Erreger dabei abgetötet, weshalb Gelatine als sicher gilt. Neben der Verwendung von Gelatine in der Medizin, beispielsweise zur Herstellung von Kapseln oder von Plasmaexpansoren (die nach starken Blutungen als Blutplasmaersatz dienen), wird das Geliermittel auch in der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt, zum Beispiel in Milchprodukten wie Joghurt, Käse, Quark, Süßigkeiten (Gummibärchen), Tortenguss und Sulzen. Mithilfe von Gelatine werden auch Trübstoffe in Wein und Bier eliminiert, sie wird nach dieser «Klärung» wieder entfernt.

In der privaten Küche wird Gelatine sowohl für Desserts als auch für pikante Mousses und Terrinen verwendet. Meist wird Gelatine in geschmacksneutralen Blättern angeboten, die zuerst in kaltem Wasser eingeweicht, anschliessend in heisser Flüssigkeit aufgelöst werden. Wird Gelatine längere Zeit über 80 °C erhitzt, verliert sie ihre Gelierkraft. Es ist daher wichtig, die Gebrauchsanweisung auf der Packung genau zu befolgen, insbesondere die Mengenangabe für das Gelieren einer bestimmten Masse. Gelatine in Pulverform gibt es geschmacksneutral oder als Sulzepulver, das zusätzlich Salz, Soja und Sellerieextrakt enthält und für das nebenstehende Rezept geeignet ist.

Rezept: Rauchlachsterrine

Zutaten: (für 4 Personen als Vorspeise)
250 g Rauchlachs
2,5 dl Sulze (aus 2 Päckchen Sulzepulver)
2,5 dl Rahm, steif geschlagen
Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

2 Päckchen Sulze entsprechend der Vorschrift zubereiten, aber mit nur 2,5 dl Wasser, also doppelt konzentriert. Die zubereitete Sulze abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Die lauwarme Sulze im Mixer mit den klein geschnittenen Rauchlachstranchen pürieren. Unter diese Masse den steif geschlagenen Rahm ziehen, ein wenig Pfeffer aus der Mühle begeben. In eine Cakeform füllen, die man vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet hat (lässt sich dann besser stürzen). Im Kühlschrank 4–5 Stunden erstarren lassen, dann stürzen und mit Zitronenschnitzen servieren.