



WELLER
KOCHWERKZEUG

Das Weller Anrichte-Set

Geniale Idee – hochwertige Verarbeitung

Die meisten Köche kennen sicher den in Aluminiumfolie eingewickelten Sektkorken auf einem Holzspieß, um Salate, Chutneys oder andere Speisen in einen Ring zu drücken. Er hat ausgedient, denn jetzt wird's professionell!

Das Weller Anrichte-Set erlaubt Ihnen

- » **exaktes Anrichten** edler Tellergerichte
- » **einfachen Formgebung** verschiedenster Beilagen
- » **effektiven Herstellung** kreativer Kanapees
- » **schnelle Vorbereitung** des täglichen mise en place

Die einfache Handhabung und Reinigung, eine hohe Verarbeitungsqualität und der ergonomische Griff zeichnen dieses innovative Kochwerkzeug aus. Das aus hochwertigen Materialien gefertigte Anrichte-Set wurde in einer Praxisphase von mehr als sechs Monaten von Spitzenköchen entwickelt.

Die einzelnen Teile des Weller Anrichte-Sets werden in einem Stück ohne Kanten, Ansätze und Lötstellen gedreht bzw. gefräst. Durch diese für Küchenwerkzeuge außergewöhnliche Herstellung sind die Einzelteile extrem stabil und langlebig. Das Set aus leichtem Aluminium wird durch eine spezielle Oberflächenbehandlung in Titanoptik veredelt und mit modernster Lasertechnik beschriftet. Die

Titanbeschichtung schützt die Oberfläche vor Fingerabdrücken, was ein sauberes Arbeiten, besonders auch in offenen Küchen, erlaubt.

Formvollendet eignet sich das Anrichte-Set durch sein edles Design auch optimal für den Einsatz im Front-Cooking-Bereich. Jedes Anrichte-Set ist verpackt in einer exklusiven, geprägten Metalldose mit anthrazit-farbenem Inlay, was das Weller Anrichte-Set auch als besonderes Geschenk für Firmenkunden beliebt macht.

Das Weller Anrichte-Set ist erhältlich in der Grundform rund und wird ergänzt von den jeweils acht Teile umfassenden Ergänzungssets in quadratisch, dreieckig und oval. Das runde Anrichte-Set beinhaltet vier verschieden große Ringe mit vier passenden Stempeln sowie einen zu allen Sets passenden Griff. Die Ergänzungs-Sets bestehen jeweils aus vier Ringen mit vier passenden Stempeln.

Die Handhabung dieses exklusiven Kochwerkzeugs ist besonders einfach, wodurch sich viel Zeit und Aufwand in der Spitzenküche sparen lassen. Modernes Fingerfood wie ein quadratisches Tatar vom Rinderfilet oder perfekt geformtes Sushi gelingen dem Anfänger ebenso spielend wie dem erfahrenen Profi-Koch. Eine besondere Arbeitserleichterung stellen die verschiedenen Formen des Sets bei der Zubereitung von exakt angerichteten Speisen in großer Stückzahl dar.



Sushi mit Wildlachs und Wasabi-Kaviar

Zutaten für 24 Sushi:
200 g Sushi-Reis
400 ml Wasser
20 ml Reiswein
Sojasauce

Zucker, Salz
Heller & dunkler Sesam
12 Hummerscheren
200 g Wildlachs-Tatar
100 g Wasabi-Kaviar

Reis mit kaltem Wasser waschen und 15 Minuten quellen lassen. 400 ml Wasser mit Reiswein, Salz und Zucker mischen, den Reis zugeben und alles aufkochen. Zugedeckt bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ziehen lassen, bis das ganze Wasser aufgesogen ist. Den Reis mit Sojasauce würzen und abkühlen lassen. Die Form des Anrichte-Sets anfeuchten und Reis in die Form füllen. Den Stempel ebenfalls anfeuchten und den Reis kräftig andrücken. Die Form noch nicht abziehen! Anschließend diesen Vorgang mit dem Wildlachs-Tatar, dem Wasabi-Kaviar und eventuell mehr Reis wiederholen, bis die gewünschten Schichten entstanden sind. Mit leichtem Druck auf den Stempel die Form abziehen. Mit einer halben Hummerschere garniert und mit Sesamrand verziert servieren.



Kanapee vom Rinderfilet-Tatar

Zutaten für 10 Kanapees:
300 g frisches Rinderfilet
2 Schalotten, gewürfelt
1/2 Bund Schnittlauch
20 g mittelscharfer Senf
1 Eigelb, 8 Kapern

Worcestersauce
Salz, Cayennepfeffer
3 festkochende Kartoffeln
Butterschmalz
5 Wachteleier
Frischer Wiesenkerbel

Rinderfilet fein würfeln, mit Schalotten, Schnittlauch, Senf, Eigelb und gehackten Kapern gut mischen. Nach Gusto mit Worcestersauce, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kartoffeln für das Rösti in Streifen raspeln. Tatar in die quadratische Form des Anrichte-Sets füllen, mit dem passenden Stempel leicht andrücken und anschließend kaltstellen. In dieselbe Form die Röstimasse füllen und mit dem Stempel fest andrücken. Die Form abnehmen und die Röstitaler in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz goldbraun braten. Tatar auf das warme Rösti setzen und mit einem halbierten Wachtelei und etwas frischem Wiesenkerbel anrichtet servieren.





Weller Anrichte-Set rund; inklusive Griff

4 Formen und Stempel
in exklusiver Verpackung
Durchmesser: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm



Weller Ergänzungs-Set dreieckig

4 Formen und Stempel
in exklusiver Verpackung
Seitenlänge: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm



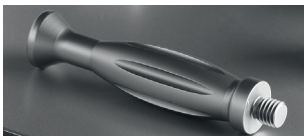
Weller Ergänzungs-Set quadratisch

4 Formen und Stempel
in exklusiver Verpackung
Seitenlänge: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm



Weller Ergänzungs-Set oval

4 Formen und Stempel
in exklusiver Verpackung
Seitenlänge: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm



Griff für Anrichte-Sets

auch einzeln erhältlich

Weller Kochwerkzeug
Turmstraße 28 · 35578 Wetzlar
www.kochwerkzeug.net



WELLER
KOCHWERKZEUG