

Die Garmethode für Gourmets

Sous-vide-Technik hat sich bei Spitzenköchen etabliert / Schutz für Aromen und Vitamine

„Garen im Vakuumbbeutel ist wieder gefragt“, so die Experten von Palux, die dazu den Sous-vide-Kocher der Produktlinie Bistroline im Programm haben. Gründe dafür gibt es viele: „Perfekte Garergebnisse ohne Geschmacksverlust, hervorragende Konsistenz, Farbe, Vitamine und Aromen, das sind Forderungen, die der Gast heute im Spitzenrestaurant – und nicht nur dort – stellt.“ Es gehe aber auch um die Optimierung von Produktionsabläufen und Reduzierung von Kochverlusten. Der Palux-Sous-vide-Kocher lässt sich laut Hersteller auch zum normalen Kochen, Garziehen und Warmhalten nutzen. Erhältlich ist das Gerät als Mobil- oder Einbauversion.

Die Sous-vide-Experten von Julabo

Anbieter

- ▶ www.henkelman.com
- ▶ www.julabo-fusionchef.de
- ▶ www.palux.de
- ▶ www.vakuumpverpacken.de

bringen jetzt die neue Produktlinie „fusionchef by Julabo“ heraus. Das Modell Pearl bietet dank Umwälzpumpe eine Temperaturkonstanz von +/- 0,03 Grad Celsius. Außerdem hat das Gerät einen Timer und gibt bei zu niedrigem Wasserniveau Alarm. Pearl kann mit der Befestigungsklammer auf jedem beliebigen Gefäß oder Kochtopf montiert werden. Das Modell Diamond bietet Zusatzmöglichkeiten wie vorprogrammierte Speichertasten für Fleisch, Fisch und Gemüse, einfaches HACCP-Datalogging und eine Kalibrierfunktion.

Spezielle Vakuummachines fürs Sous-vide-Garen bietet das niederländische Unternehmen Henkelman. „Im Vergleich zu Ländern wie Frankreich gibt es da in Deutschland einen Nachholbedarf“, so die Experten aus s'Herzogenbosch. „Schätzungsweise haben höchstens 30 Prozent der professionellen Köche eine Vakuummachine.“ Henkelman hat mit dem Quick Stop H₂O-Sensor eine neue Option eingeführt, die in Vakuummachines ab der Serie „Boxer“ erhältlich ist.



Luftleere: Im Vakuum gelingen die köstlichsten Kreationen Foto: Julabo

Und es gibt eine neue Kooperation: Stefan Marquard und Komet, Entwickler und Hersteller hochwertiger Vakuumpverpackungsmachines, wollen gemeinsam auf die Vorteile der Technik aufmerksam machen. *bee*