

Freitag, 11. April 2014

Sous Vide-Garen mit Hubertus Tzschirner.

Das SousVide-Garen ist eine moderne Methode, um Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse perfekt zu garen. Das Gargut wird dazu mit Gewürzen und Olivenöl oder Butter, evtl. auch Fond, in einen Beutel gegeben und vakuumiert. Sobald Flüssigkeiten im Beutel sind benötigt man einen Kammervakuumierer. Der verhindert, dass die Flüssigkeit eingesaugt wird. Die Beutel kann man durchaus auch ein paar Tage vorher vorbereiten.

Gegart werden diese Beutel im Wasserbad bei konstanter niedriger Temperatur. Deshalb ist es wichtig, dass diese Wasserbäder grad-genau eingestellt werden können. Seit über einem Jahr bin ich auch stolze Besitzerin von so einem Gerät und sehr zufrieden mit meiner Emily von Komet. Es ist sehr hilfreich für diese Methode ein gutes Fachbuch mit Erläuterungen, Rezepten und genauen Tabellen zu Temperatur und Zeit zu haben. Mir hat sehr das Buch "Sous-Vide - Der leichte Einstieg in die sanfte Garteknik" von Hubertus Tzschirner geholfen. Drei Rezepte aus diesem Buch habe ich auch schon vorgestellt.

Ich habe mir immer schon gewünscht, einmal einen entsprechenden Kurs zu machen. Sicher könnt Ihr Euch meine große Freude vorstellen, als ich zum Sous Vide-Kurs mit Hubertus Tzschirner und Uli Wüllenweber vom Münchner Küchenstudio Ludwig 6 und der storykitchen eingeladen wurde.

Hubertus hat in seinem Menü nichts ausgelassen und wir durften bereits zum Amuse seine Fingerfood-Spezialitäten kennen lernen. Das war ein feiner Auftakt für die wunderbaren Sous Vide-Gerichte, die danach kamen. Diese Rezepte hat er in seinem zweiten Kochbuch Fingerfood 3.0 veröffentlicht. Es war sehr spannend für mich die "Originale" probieren zu können, da ich das Buch letztes Jahr rezensiert habe.



Hubertus mit den kleinen Köstlichkeiten aus Fingerfood 3.0



Ist diese kleine Kinderküche nicht entzückend? Ich habe mich richtig gefreut, als ich das Ausstellungsstück im Küchenstudio entdeckt habe. Hubertus und Uli zeigten uns zwischenzeitlich Eier, die bei unterschiedlichen Temperaturen im Wasserbad gegart wurden. In den Vakuumierbeuteln waren bereits Lachsloins und Entenbrüste vorbereitet. Sie kamen dann in die Ariane, das ist die große Schwester von meiner Emily, die genauso aussieht, aber nur halb so groß ist.



Tolle Zutaten wurden bei diesem Event verwendet. Ich bin ein ganz besonders großer Fan von den zarten Salaten und Kressesorten des Kettenhofs, der in der Nähe von Stuttgart ist.



Lachsloin an mariniertes Wasabirauke



An diesem Abend wurden wir von Hubertus und Uli so richtig verwöhnt. Sie hatten alles perfekt vorbereitet und für uns ein tolles Menü gekocht. Am Schluss wurden sie ein bisschen übermütig mit ihren Messern - aber keine Angst, die tun nix, die wollen nur spielen :-).



Entenbrust mit Erbsenpüree



Wagyu-Tafelspitz



Mango-Papaya-Salat mit Koriander

Zum süßen Abschluss gab es einen Ausblick auf Hubertus neues Kochbuch "Roh" mit Mango, Papaya und Okraschote. Habe ich schon erwähnt, dass ich der größte lebende Okraschoten-Fan bin? Es war ein rundum schöner Abend mit sehr gutem Essen und viel Spaß. Vielen Dank an alle Beteiligten.