

Sous-Vide von Kopf bis Schwanz

Das Bedürfnis der Köche, noch mehr über das Sous-Vide-Verfahren zu erfahren, bleibt groß: 2 ganze Tiere, 20 tolle Rezepte, 30 begeisterte Kursteilnehmer – für den Sternekoch Heiko Antoniewicz gab es schlussendlich viel Applaus und im Vorfeld eine lange Warteliste, um einen Kursplatz zu ergattern. Der Sous-Vide-Herbstkurs, veranstaltet von Hutterer Gastronomiemaschinen, hat alle Stückerl gespickt – in Stückerl zerlegte Tiere inklusive. Lautete doch das Schwerpunktthema „Sous-Vide von Kopf bis



Der von Sternekoch Heiko Antoniewicz geleitete Sous-Vide-Kurs fand in Kooperation mit Henkelman Vakuummachines und fusionchef by Julabo. (Bilder: Hutterer)



Zubereitung via Bunsenbrenner

Schwanz“. Demgemäß konzentrierte sich Antoniewicz auf die ganzheitliche Verwendung von Tieren. Anhand von Fisch und Lamm zeigte er das breite Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten. Einleitend erklärte er, wie genau Sous Vide als Methode eingesetzt werden kann, wobei er beispielsweise ein besonderes Augenmerk auf die Themen Eiweiß und Kollagen, Denaturierung und Pasteurisierung legte. Danach ging es an den Herd, um aus zwei Tieren 20 Rezepte zuzubereiten.

„Ein beeindruckender Kurs mit positivem Echo der teilnehmenden Köche“, resümiert Dieter Cramer, Hutterer Inhaber und Geschäfts-



fusionchef by Julabo

fürer, „Heiko hat wieder einmal Vollgas gegeben und die Teilnehmer mitgerissen.“ Die Anwesenden zeigten sich begeistert davon, wie viel sie aus dem Kurs mitnehmen konnten: von der Vorbereitung über die Zubereitung bis hin zum kreativen Anrichten. Für überraschend gute Ergebnisse sorgten auch Bunsenbrenner und Räucherpfeifen, die bei manchen Speisen völlig zum Fleischanrösten oder Aromatisieren ausreichen. Beilagen wie Linsen, Süßkartoffeln und weitere spezielle Kartoffelsorten, schmackhaft zubereitet und gewürzt, flankierten Fisch und Lamm. Anklang fand auch die Zubereitung von Kabeljauzunge und



Buntes Sous-Vide-Gericht

-backen sowie Lammzunge und -backen. „Wie angekündigt, haben wir von den Tieren tatsächlich alles verwendet“, betont Cramer. „Heiko meinte, man könnte selbst die Augen fantastisch zubereiten, aber das haben wir dann doch gelassen.“ Stattdessen gab es kleine Hamburger vom Lamm zum Anklang.

Der nächste Sous-Vide-Kochkurs findet im Februar 2014 statt und widmet sich dem Motto „Alles was fliegt, Sous-Vide“.

Küchenplanung, Kücheneinrichtung und Service in Hutterer's Welt – www.hutterer.at
Halle 2, Stand 134