

Frühling und Gemüse

Hutterer lud zum Sous-vidé-Kochkurs für die frühlingsleichte Gasthausküche

Restlos ausgebucht war der bereits siebente Sous-vidé-Kochkurs der auf Gastronomiemaschinen und Großküchen spezialisierten Firma Hutterer, der vor kurzem in Wien stattgefunden hat. Das Motto der exklusiven Tagesveranstaltung, mit der man sich noch stärker als Sous-vidé-Spezialist positionieren möchte, war ein weiteres Mal der Gasthausküche gewidmet, um zu zeigen, dass Sous-vidé nicht nur ein Thema für die gehobene Gastronomie ist. „Sous-vidé für die frühlingsleichte Gasthausküche“ demonstrierte, dass



diese Zubereitungsform auch – oder sogar gerade – für den täglichen Gebrauch eine ideale Unterstützung in der Küche ist. Oliver Scheiblauer, mehrfach ausgezeichnete Koch und Mitgründer bzw. -inhaber von Adventure Catering, verlässt sich seit Jahren darauf und sorgte auch bei diesem Termin aufgrund seiner mitreißenden Performance für begeisterte Teilnehmer.

Viele „Stammgäste“

„Mittlerweile haben wir zirka 30 Prozent Wiederholungstäter“, schmunzelt Dipl.-Ing. Dieter Cramer, Veranstalter und Hutterer-Inhaber

und Geschäftsführer. „Es gibt aufgrund unserer abwechslungsreichen Themenschwerpunkte eben ständig neue Inspiration bzw. auch bei dem einen oder anderen Gerät eine technische Innovation, die Sous-vidé wieder um Stück attraktiver macht – das wollen sich unsere Stammesbesucher nicht entgehen lassen.“

Dass im Frühling insbesondere frisches Gemüse ins Zentrum rückt, kam Scheiblauer sehr gelegen. Denn endlich konnte er zeigen, wie fantastisch die Garmethode für vegetarische Speisen eingesetzt werden kann. Also zauberte er u. a. Sous-vidé-gegartenen grünen und weißen Spargel auf den Teller oder – ebenfalls Sous-vidé gegarte – Zucchini und Sellerie. Fleischliebhaber kamen bei Scheiblauers berühmter Heurigenstelze so richtig auf ihre Kosten.

INFORMATION

Sous-vidé-Frühlings Speisen

- *Oktopus vom Rost*
- *Gebackene Kaninchenschulter*
- *Ausgelöste Kaninchenkeule*
- *Knusprige Heurigenstelze*
- *Rinderrippe 30 Std.*
- *Saftige Lammkeule*
- *Gegrillte Zucchini*
- *Sellerie „Gordon Rouge“*
- *Erdäpfel-Birnensalat*
- *Kren-Topfenknödel*
- *Marillenpolenta*
- *Süßkartoffel*
- *Chorizoragout*
- *Gemüse*