

Sous-vide auch am Grill

Top-Koch Adi Bittermann warf beim jüngsten Hutterer-Sous-vidé-Kochkurs den Griller an.



Ober: Grillen wird auch in der Gastronomie immer beliebter
Links: So sieht ein ganzer Braten vom Grill aus, wenn Adi Bittermann mit der richtigen Technik arbeitet

Vor kurzem hieß es: „Jetzt wird Sous-vidé-Gegartes gegrillt“, und niemand anderer als Grillmeister und Haubenkoch Adi Bittermann sorgte für regen Grill-Unterricht. So war der bereits achte Sous-vidé-Kochkurs, der auf Gastronomiemaschinen und Großküchen spezialisierten Firma Hutterer, der wieder einmal ein ausgesuchtes Thema bediente, ein voller Erfolg. Bittermanns Vinarium in Göttlesbrunn war

dann auch der Austragungsort, um richtig Feuer zu machen. „Grillen ist aus der Gastronomie gar nicht mehr wegzudenken“, erzählt Hutterer-Inhaber und Geschäftsführer Dieter Cramer, der den neuen Trend längst erkannt hat. „Früher war es eine private Angelegenheit, heute zieht diese Zubereitungsmethode verstärkt in gastronomische Betriebe ein.“ Dort sorgt sie für kulinarische Abwechslung sowie für Aufmerksamkeit und Unter-

haltung im Außenbereich. Geräte, die einst Baumarkt-Charme und -Qualität hatten, sind heute Geschichte, denn mittlerweile kann man viel eher von einem Outdoor-Cooking-Center sprechen. Beheizt wird mit Holz, Kohle, Gas oder Pellets – Letzteres sogar in diversen Geschmacksrichtungen.

Die Speisefolge hatte es jedenfalls in sich:

- Flat Iron
- Flank Steak
- Kalbskarree im Ganzen
- Pulled Pork
- Brisqueet
- Riesengarnelen
- Entenbrust
- Maishendli
- Süßerdäpfel auf der Glut
- Melanzani vom Smoker
- Gegrillter Spargel

Vom bestehenden Ergebnis, das Sous-vidé-Fleisch auch auf dem Grill abliefern, konnten sich auch die Kursteilnehmer jedenfalls ausführlich überzeugen. „Im nächsten Jahr werden wir diesen Kurs auf jeden Fall wiederholen“, kündigt Cramer an.