



SOUS VIDE

VON KOPF BIS SCHWANZ

Standing Ovations für Sternekoch Heiko Antoniewicz und eine lange Warteliste, um doch noch einen Platz zu ergattern. Der Herbstkurs hat alle Stückerl gespielt – in Stückerl zerlegte Tiere inklusive. Das Bedürfnis, mehr über Sous Vide zu erfahren, bleibt ein Dauerbrenner.

Am 24. September 2013 war es erneut Heiko Antoniewicz, der durch den Hutterer Sous Vide Kochkurs führte. Das Schwerpunktthema dieser Veranstaltung lautete „Sous Vide von Kopf bis Schwanz“ und demgemäß widmete sich der Sternekoch der ganzheitlichen Verwendung von Tieren. Anhand von Fisch und Lamm zeigte er im Rahmen der exklusiven Tagesveranstaltung das breite Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten, wobei die Vorteile der Sous Vide Methode wie immer besonders anschaulich gemacht wurden.

Zunächst gab Heiko Antoniewicz einen kurzen Einführungsvortrag über Sous Vide, wobei er 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. „Dieser Kurs war beeindruckend“, fasst Dieter Cramer, Hutterer Inhaber und Geschäftsführer, zusammen, „Heiko hat Vollgas gegeben und unsere Teilnehmer völlig mitgerissen.“ Von der Vorbereitung über die Zubereitung bis hin zum kreativen Anrichten, es ist einfach alles dabei. Als Highlights galten schnell Bunsenbrenner und Räucherpfeifen, die bei manchen Speisen völlig zum Fleischanrösten bzw. Aromatisieren ausreichen.

Verschiedenste Beilagen wie Linsen, Süßkartoffeln und weitere außergewöhnliche Kartoffelsorten, schmack-

haft zubereitet mit tollen Gewürzen, flankierten Fisch und ein Lamm, dem man den manchmal typischen Lammgeschmack nicht anmerkte. Für Furore sorgten die Kabeljauzungen und –backen sowie Lammzunge und –backen. „Wir haben von den Tieren wie angekündigt wirklich alles verwendet“, schwärmt Cramer. Der Kurs fand in Kooperation mit Henkelman Vakuummaschinen und fusionchef by Julabo Sous Vide-Geräte statt.

Tipp: Der nächste Sous Vide Kochkurs findet im Februar 2014 statt. Das Motto: Alles, was fliegt, Sous Vide.

Hutterer Gastronomiemaschinen
Nachfolge GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
TEL +43 (0)1 478 43 73
office@hutterer.cc
www.hutterer.cc