

retigo[®]

Anwenderhandbuch

Gulasch & Co.



Erstellt von: Oliver Skoluda / o.skoluda@retigo.de

EINLEITUNG	S. 2
HISTORIE DES GULASCH	S. 2 - 4
Namensgebung	
Die Zeit der Veränderungen	
Gulyás, Pörkölt, Paprikás	
Gulasch international	
Gewürze nebst Paprika	
UNTERSCHIEDE UND DEFINITIONEN	S. 5
Gulasch / Ragout / Emincé / Sauté /	
Blanquette / Fricassée / Geschnetzeltes	
EMPFEHLUNG BEIM GAREN IM KOMBIDÄMPFER	S. 6
Garzeiten	
ABWECHSLUNG BEI GULASCH & Co.	S. 7
GULASCH	S. 7 - 8
Rindergulasch klassisch / Herregulasch /	
Debreczinerulasch / Palffy Gulasch /	
Pester-Gulasch / Tarhonya	
RAGOUT	S. 9
Rinderragout klassisch / Rinderragout	
provenzalische Art / Matrosenfleisch / Senffleisch	
EMINCÉS	S. 11 - 13
Emincé à l'arlésienne / Emincé à l'écarlate /	
Miroton de Boeuf	
SAUTÉ	S. 14 - 15
Boeuf sauté à l'hongroise /	
Boeuf sauté Stroganoff /	
Boeuf sauté St. Petersburg	
BLANQUETTE	S. 16 - 19
Kalbsblanquette klassisch /	
Perlhuhn Blanquette au champagne /	
Kalbsblanquette à la nicoise /	
Pulet Blanquette de Périgord	
FRICASSÉE	S. 20 - 22
Fricassée de poulet /	
Fricassée de poulet aux fines herbes /	
Fricassée de poulet à la forestière /	
Fricassée de veau à la marseillaise /	
Wildschwein Fricassée Titania	
GESCHNETZELTES	S. 23 - 25
Kalbsgeschnetzeltes klassisch /	
Hirschrücken-Geschnetzeltes aux aubergines /	
Hammelschnitzeltes à la printanière /	
Schweinefiletgeschnetzeltes à la diable	

EINLEITUNG

Rindergulasch, Wildragout, Schweinefiletgeschnetzeltes und Vieles mehr sind die ständigen Besetzer der hiesigen Speisekarten. Nur bekommt man auch immer genau das, was dort geschrieben steht? Nicht immer passt die Zubereitungsmethode zu den Bezeichnungen der Gerichte.



Gulasch ist für die Meisten ein Schmorgericht, wobei die Fleischwürfel angebraten werden, um einen schönen kräftigen Geschmack zu erhalten. Mit Zwiebeln, Knoblauch und Paprika wird abgeschmeckt, und anschließend geschmort, bis das Fleisch zart und weich ist. Danach wird meist die Sauce mit Bindemittel gebunden, damit die Sauce sämig wird. Doch ist das ein Gulasch aus klassischer, küchenhistorischer Sicht?

In diesem Handbuch widmen wir uns Gulaschgerichten, Ragouts, Emincés, Geschnetzeltem oder auch Fricassée - also insbesondere Fleischgerichten, die in Sauce geschmort werden, gargezogen werden, oder einfach solche, bei deren Garvorgang die zugehörigen Fonds und Saucen mit entstehen.

HISTORIE DES GULASCH

Es ist allgemein bekannt, dass der Ursprung des klassischen Gulaschs in Ungarn zu finden ist. Genauer ist das Gericht erstmals namentlich in dem Landschaftsraum Puszta erwähnt worden.

Diese Region liegt größtenteils in Ungarn. Teile ragen auch noch in die südwestliche Slowakei, sowie in das österreichische Burgenland. Es ist eine Baumarme Steppe mit kontinentalem Klima. Die Puszta sind die westlichen Ausläufer der Eurasischen Steppe, die sich bis hin zur Mongolei erstreckt.

Nach der massiven Rodung im 16. und 17. Jahrhundert diente die entstandene Steppe nur noch zur Viehhaltung, bevorzugt für Rinder.

Da die Rinderhirten eigentlich in der Steppe lebten und umherzogen, brauchten sie auch Verpflegung, daher bot sich eine einfache Speise an.

Das "Gulasch" war damit geboren, es war im weitesten Sinne eine Suppe mit viel Zwiebeln, teilweise Kartoffeln oder Kraut, gekochter Paprika (Chili) und einigen Fleischwürfeln.

Als Beilage diente damals Tarhonya, ein getrockneter, zu graupengroßen Stücken zerkrümelter Eierteig.



Namensgebung

Die Namensgebung entstammt der ungarischen Sprache und dem Wort "**Gulyá**" (=Rinderherde) bzw. dem davon abgeleiteten "**Gulyás**" (bedeutete ursprünglich Rinderhirte). Das Gericht hatte damals den Namen "**Gulyás hús**" (=Rinderhirtenfleisch). Wie schon oben erwähnt, war es eine einfache Suppe der Rinder- und Schafhirten in der Puszta die in einem Kessel über dem offenem Feuer gekocht wurde. Daher stammt der heutige Name **Kesselgulasch**. Als Hauptgewürz bot sich nebst Zwiebeln die aus Amerika eingeführte Paprika an - war sie doch wesentlich günstiger als Pfeffer und konnte problemlos vor Ort angebaut werden. Durch die Verbreitung des Fleischgerichtes in andere Regionen und Ländern, hat sich das Wort durch verschiedene Aussprachen in folgende Namen geändert und bis zum heutigen Tage fixiert.

Gulyás, Golasch, Gollasch, Gulasch

Die Zeit der Veränderungen

Aus dem historischen Gericht Gulyás wurde ein deftiges Fleischgericht (mit hohem Fleischanteil) in sämiger Sauce mit Beilagen.

Das bekannte Kesselgulasch sowie die Gulaschkanone (an sich ein Feldkochherd, der der Optik wegen den Namen Kanone trägt) machen deutlich, wie passend ein Gulaschgericht zur Verpflegung vieler Menschen geeignet ist - über all dort, wo Hitze von unten das wichtige Anbraten von Fleisch möglich macht.

Insbesondere in Kriegsjahren wurden im "Gulasch" natürlich alle Zutaten verarbeitet, die neben den Schützengräben auf den Feldern zu finden waren, auch gefallene Zugtiere wie Pferde oder Esel fanden hier ihren Platz.

Gulyás, Pörkölt, Paprikás

Mitte des 19. Jahrhunderts gelang das Gulasch mit den ungarischen Soldaten nach Wien, wo es sich großer Beliebtheit erfreute und als **Golasch** bzw. **Wiener Saffgulasch** bekannt wurde. Noch heute tragen zahlreiche Gaststätten in Wien den Namen "Gulaschhütte" - seinerzeit eine Bezeichnung für Lokale, die bis spät in die Nacht hinein die Nachtschwärmer mit der warmen Speise versorgten. In seiner Konsistenz war es jedoch sämiger als das klassische Gulyás aus Ungarn. Anstelle Paprikaschoten verwendeten die Wiener oft Paprikapulver von milderer Züchtungen. In Ungarn hingegen wurde der Name **Pörkölt** gebräuchlich für die uns heute bekannt Gulaschsuppe klassischer Art. Früher zu Zeiten der Rinderhirten wurde im Gulasch eher sonnengetrocknetes Fleisch verwendet, im 19. Jahrhundert hingegen rieb man das Fleisch zu Konservierungszwecken mit dem neuartigen Gewürz Paprika ein. Das Fleisch erhielt so beim Braten eine krustige Oberfläche - und das Wort "Pörkölt" (leicht anbrennen) gab dem veränderten Gericht, für das auch insgesamt mehr Zwiebeln verwendet werden, einen neuen Namen. Die Variante **Paprikás** unterscheidet sich von Pörkölt dadurch, dass helles Fleisch verwendet und Sahne hinzugegeben wird, dafür weniger Zwiebeln und Paprika. Das Gulasch fand nun seinen Weg in die gehobenen Bevölkerungsschichten und erfreute sich in zahlreichen Varianten größter Beliebtheit.



Gulasch international

Die Ungarn, die um 1800 nicht zuletzt um den österreichischen Adel zu provozieren und die Unabhängigkeit ihres Landes in Österreich-Ungarn zu demonstrieren, hatten ihr Gulyás (ein Gericht, das zu diesem Zeitpunkt dem Großteil der ungarischen Bevölkerung unbekannt war) zum Nationalgericht erklärt. Dass die Österreicher die Provokation so gut aufnahmen und Gulasch zu ihrem Leibgericht wurde, war der Start für den Siegeszug des Gulaschs in seinen zahlreichen Varianten in vielen Ländern. Dies führt zu vielfältigen Variationen:

Das österreichische **Fiakergulasch** wird mit Würstel, Essiggurken und Spiegelei garniert. Als Beilagen serviert man Kaisersemmel, Semmelknödel, Nockerln. In Kroatien wird **Wildgulasch** aus Wildschwein oder Hirsch bekannt, Speck und Steinpilze ergänzen die Zutaten. In Südtirol verarbeitet man natürlich **Rotwein** und tischt mit Speckknödel oder Polenta auf. In Tschechien sind Hefeklöße oder **Böhmische Knödel** als Beilage ein Muss und man giest entsprechend mit Bier auf. Je weiter man sich regional vom Ursprung entfernt, umso kurioser scheinen die Abwandlungen zu werden: von Helgoländer Fischgulasch mit Krebsen und Garnelen bis zu persischem Lammgulasch mit Auberginen, das typisch ostdeutsche Würstchengulasch oder burgenländer Erdäpfelgulasch - die Zutaten, Beilagen und Gewürze variieren ungemein.

Eines haben die heute mit "Gulasch" bezeichneten Gerichte aber gemeinsam: allesamt sind es ragoutartige Schmorgerichte, in denen Fleisch-/ Fisch-/ oder Gemüsewürfel bzw. -streifen die Hauptrolle spielen.

Gewürze nebst Paprika

Gulasch hat seine würzige Note nicht nur alleine vom Rindfleisch und der Paprika - ein must have ist

Kümmel und **Zitronenabrieb**. Kümmel ist nicht nur ein Geschmacksträger, sondern hat auch eine heilende Wirkung - er war schon im Mittelalter als Heilpflanze bekannt. Die ätherischen Öle in der reifen Pflanze machen nicht nur den typischen Geruch von Kümmel aus, sondern haben positive Eigenschaften zur Verbesserung der Verdauung, krampflösend, Förderung der Durchblutung der Magen-Darm-Schleimhaut und regt den Gallenfluss an.

Die Zitrone dient in erster Linie als Gewürz und durch die leichte Säure als Ausgleich. Doch die Zitrone hat wie der Kümmel eine Vielzahl heilender Wirkungen.



Unterschiede und Definitionen aus klassischer Sicht der Kochkunst

Gulasch

Zwiebeln in Fett goldgelb anrösten, paprizieren, mit Essig (Wein) und Wasser ablöschen, Fleischwürfel (stark marmoriert, fettlastig) dazugeben, mit Salz und feingehacktem Kümmel, Majoran, Knoblauch und Zitronenabrieb würzen. Weich dünsten, mehrmals aufgießen, reduzieren lassen, mit Mehl bestäuben, umrühren und ggf. nochmals abschmecken.

Ragout

Mageres Fleisch in Portionswürfel schneiden, salzen, pfeffern, scharf anbraten, Mirepoix und Zwiebeln mitrösten, Tomatenmark dazugeben, andünsten lassen, mit Mehl bestäuben, Rotwein und braunen Fond dazugeben, weich dünsten und wenn notwendig etwas Fond nachgießen, umstechen, Sauce passieren und das Ragout beliebig vollenden.

Emincés (bekannt unter dem deutschen Namen "Saucenfleisch")

Gekochtes oder gedünstetes Stück Fleisch in sehr dünne Scheiben geschnitten, das man in kochendheißer Sauce ziehen lässt ohne es erneut kochen zu lassen.

Fleisch/Fisch-Sauté

Bezieht sich auf Steak / Filet in Würfel geschnitten, die man kurz andünstet. Das heißt schwingend rösten und in fertiger Sauce ziehen lassen.

Blanquette

Fleischwürfel in weißem Fond weich kochen, mit Wurzelgemüse, mit einer Nelke besteckte Zwiebel und Bouquet garni aromatisieren, von Butter, Mehl und dem Fond eine Velouté herstellen, mit Eidotter und Sahne legieren, mit Zitronensaft und Muskat würzen, über das Fleisch passieren.

Fricassée

Fein gewürfelte Fleischstücke und Zwiebeln, in Butter anschwitzen ohne, dass es Farbe annimmt, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Bouquet garni würzen, dünsten, mit Mehl bestäuben, mit hellem Fond auffüllen / oder Gemüsesaucen, dünsten, umstechen, Dann teilweise passieren, mit Eidotter und Sahne den Fond legieren, mit Zitronensaft vollenden.

Geschnetzeltes

Mageres zartes Fleisch in feine Schnitzel schneiden, in heißem Fett schwingend hellbraun rösten. Feingehackte Zwiebeln kurz mit rösten und in gebundener Jus und Sahne ziehen, aber nicht mehr kochen lassen



Empfehlung beim Garen im Kombidämpfer

Tiefe Gastronombehälter aus Auluguss mit einer Lotan®-Beschichtung sind aus vielerlei Hinsicht optimal für alle hier beschriebenen Anwendungsbereiche.

Die Dicke des Behälters hat den Vorteil, dass das Anbraten ohne Probleme erfolgen kann, da die Hitze sehr gut gespeichert und an das Gargut abgegeben wird.

Die Beschichtung vermeidet ein unerwünschtes Anhaften und sorgt gleichzeitig für eine schöne Bräunung beim Anbraten, was für einige Gerichte unerlässlich ist.



Das Anbraten des Garguts kann bei den tiefen beschichteten Behältern auch auf dem Herd erfolgen - diese sind dazu geeignet. Im Kombidämpfer erfolgt das Anbraten am schnellsten im Kombidampfmodus, bei ca. 180-230 °C bei einer Feuchtigkeit von 10-30%. Der Vorteil beim Anbraten oder Garen im Kombidampf liegt darin, dass zum einen eine schnelle Hitzeübertragung auf das Gargut von allen Seiten erfolgt, zum anderen ist das Klima im Kombidämpfer leicht feucht, so dass das Gargut nur wenig eigenen Saft abgeben kann, da das Klima ja schon an Feuchtigkeit gestättigt ist - in der Folge wird ein Austrocknen beim Anbratvorgang vermieden.

Das Garen der Gerichte erfolgt am besten im Kombidampfmodus, bei ca. 120-150°C mit einer Feuchtigkeit von 70-100%. Als Richtwert für das Verhältnis von Temperatur und Feuchtigkeit gilt: je niedriger die Temperatur um so niedriger auch die Feuchtigkeit, je höher die Temperatur desto mehr Feuchtigkeit sollte eingestellt werden.

Garzeiten

Die Garzeiten bei den folgenden Gulaschrezepten beziehen sich zumeist auf Rindfleisch und variieren je nach anderer Fleischart wie folgt:

- Geflügel ca. -50%
- Wildgeflügel ca. -40%
- Kalbfleisch ca. -15%
- Reh und Hirsch +/- 0%
- Wildschein ca. +10%
- Hammel / Mufflon ca. +20%
- Lamm ca. +10%

Da das Fleisch beim Gulasch über längere Zeit geschmort wird, eignet sich durchwachsendes Fleisch mit einem höheren Fettanteil.

Über die Schmorzeit verflüssigt sich die in den Sehnen enthaltene Gelatine und bindet dabei gleichzeitig die Sauce. Das Fleisch wird zart und mürbe.



ABWECHSLUNG BEI GULASCH & Co.

GULASCH

Rezepte für 10 Personen

Verwenden Sie 2-3 beschichtete GN-Behälter mit 100mm Tiefe

Rindergulasch klassisch

2000 g	durchwachsenes Rindfleisch, in grobe Würfel geschnitten
1000 g	Zwiebeln in grobe Würfel geschnitten
100 g	Butterschmalz
17 g	Papriakpulver edelsüß
3 g	Paprika rosenscharf
5 g	Paprika geräuchert
600 ml	kräftiger Rotwein
20 g	Salz
3 g	Pfeffer
8 g	Kümmel gemahlen
15 g	frische Majoranblättchen
10 g	Knoblauchpüree
30 ml	Zitronensaft
5 g	Zitronenabrieb
50 g	Mehl
5000 ml	Fleischfond oder Wasser



Tip: Falls die Paprika zu scharf ist oder nicht genügend färbt, kann man zum Ansatz etwas Tomatenpüree dazugeben.

Kombidämpfer vorheizen, anschließend den GN-Behälter im Kombidämpfer Temperatur annehmen lassen für ca. 10 Minuten.

Die Zwiebeln mit Butterschmalz in den GN-Behälter geben und für 5 Minuten anbraten bei 220°C mit einer Feuchtigkeit von 25% im Kombidampfmodus bei einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Zwiebeln wenden und für weitere 5 Minuten anbraten lassen.

Anschließend paprizieren für 1 Minute bei gleicher Einstellung.

Mit dem Rotwein ablöschen und einköcheln lassen für ca. 5 Minuten bei gleicher Einstellung. Gewürze, Fleisch und die Hälfte vom Fond hinzugeben und aufköcheln lassen. Anschließend mit Mehl bestäuben und umrühren, mit dem restlichen Fond auffüllen und zart garen, bei 145°C bei einer Feuchtigkeit von 100% für ca 1 Std und 40 Minuten mit einer Lüftergeschwindigkeit von 90%.

RINDERGULASCH



F

Zwiebeln anbraten	Kombi-dampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	ja	 90 %	
Zwiebeln wenden, braten	Kombi-dampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	-	 90 %	
Paprizieren	Kombi-dampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	-	 90 %	
Ablöschen, einköcheln	Kombi-dampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	-	 90 %	
mit Gewürzen, Fleisch, 1/2 Fond aufkochen	Kombi-dampf	25 %	220 °C	10 Min.	-	-	 90 %	
mit Mehl bestäuben, restl. Fond auffüllen, garen	Kombi-dampf	100 %	145 °C	1 Std. 40 Min.	-	-	 90 %	

Herregulasch

Zu obigem klassischen Rindergulasch werden Pommes Frites serviert, das Gulasch selbst wird mit kleinen Gurken garniert.

Palfy Gulasch

Zubereitung wie beim klassischen Rindergulasch, allerdings wird der rotwein durch Sherry ersetzt und etwas Rotweinessig wird hinzugegeben:

500 ml Sherry
100 ml Rotweinessig

Debrecinergulasch

Bei diesem Gericht wird ein Anteil des Rindfleischs durch geschälte, geschnittene Debreciner Würstchen ersetzt. Die Debreciner lassen sich leichter schälen, wenn sie zuvor kurz bei 72 °C für 10 Minuten gedämpft wurden.

1500 g durchwachsenes Rindfleisch, in grobe Würfel geschnitten
500 g Debreciner ausgezogen und in Scheiben geschnitten

Als Topping wird auf diesem Gulasch in Würfel geschnittenes Wurzelwerk in Butter gedünstet serviert.

800 g Wurzelgemüse in Würfel geschnitten
50 g Butterschmalz

Pester-Gulasch

Zubereitung wie das klassische Rindergulasch unter Zugabe von 600g grüner Paprika in Würfel geschnitten.

Tarhonya

Als Beilage wird klassisch Tarhonya (Eiergrauen) serviert.

Tarhonya ist eine typische ungarische Beilage die aus Mehl, Salz und Eiern besteht. Der hergestellte Teig wird dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche gerieben und anschließend in reichlich Salzwasser gekocht. Serviert wird dann gerne mit einigen Butterflocken.



RAGOUT

Rezepte für 10 Personen

Verwenden Sie 2-3 beschichtete GN-Behälter mit 100mm Tiefe

Rinderragout klassisch

2000 g	mageres Rindfleisch in groben Würfeln
200 g	Zwiebeln in grobe Würfel geschnitten
400 g	Mirepoix in grobe Würfel geschnitten
100 g	Butterschmalz
400 ml	Rotwein
100 g	Tomatenmark
20 g	Salz
3 g	Pfeffer
50 g	Mehl
3500 ml	Fleischfond oder Wasser



Kombidämpfer mit dem eingeschobenen GN-Behälter vorheizen. Dann die Fleischwürfel mit dem Butterschmalz in den GN-Behälter geben und bei 240 °C im Kombidampfmodus mit einer Feuchtigkeit von 25% und 90% Lüftergeschwindigkeit für 8 Minuten anbraten. Die Fleischwürfel wenden und würzen und weitere 5 Minuten anbraten. Mirepoix und Zwiebeln hinzugeben, die Temperatur auf 220 °C reduzieren und für 5 Minuten anrösten, wenden und nochmals 5 Minuten rösten lassen. Anschließend tomatisieren, für 5 Minuten bei gleicher Einstellung abbrennen lassen, dann mit Mehl bestäuben, mit Rotwein ablöschen und für 3 Minuten reduzieren lassen. Mit dem Fond auffüllen und das Ragout bei 135 °C im Kombidampf bei 25% Feuchtigkeit und 90% Lüftergeschwindigkeit für 70 Minuten weich schmoren. Die Sauce passieren und das Ragout beliebig vollenden.

RINDERRAGOUT								
Fleisch anbraten	Kombidampf	25 %	240 °C	8 Min.	-	ja	 90 %	
wenden, würzen und weiter braten	Kombidampf	25 %	240 °C	5 Min.	-	-	 90 %	
mit Mirepoix und Zwiebel weiter rösten	Kombidampf	25 %	220 °C	2x5 Min.	-	-	 90 %	
Tomatisieren und rösten	Kombidampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	-	 90 %	
it Mehl bestäuben, ablöschen, reduzieren	Kombidampf	25 %	220 °C	3 Min.	-	-	 90 %	
mit Fond auffüllen und schmoren	Kombidampf	100 %	135 °C	1 Std. 10 Min.	-	-	 90 %	

Rinderragout provenzialische Art

Die Herstellung ist identisch zum klassischen Rinderragout, wobei Rotwein durch einen kräftigen, nicht zu säurebetonten Weißwein ersetzt wird. Nach dem Passieren der Sauce wird diese mit Knoblauchpüree, Tomatenconcassée und entsteinten Oliven vollendet.

1,5 l passierte Sauce
15 g Knoblauchpüree
120 g Tomatenconcassée
150 g entkernte Oliven

Tipp "Tomatconcassée"

Tomatconcassée, erst die Tomaten gegenüberliegend vom Strunk über Kreuz einschneiden. Anschließend kurz dämpfen, sofort frappieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden ohne Kerne.

Die Haut kann gerne getrocknet werden, als Garnitur

Tipp "gegrillte Oliven"

Große frische Oliven die gegrillt werden, haben mehr Aroma.

Matrosenfleisch - Ragoût de boeuf à la marjolaine

Bei dieser Variante wird das Fleisch in Scheiben geschnitten, nicht in Würfel. Zum Ablöschen wird anstelle des Weins Essig verwendet - aber nur 1/3 der Weinmenge. Durch die Auswahl des Essigs kann man die Farbe und geschmackliche Nuancen variieren.

Die passierte Sauce wird vollendet mit gehackten Gurken, Sardellen und Rahm.

1,2 l passierte Sauce
150 g gehackte Gurken (Essig gurke oder frische Gurke ohne Kerne)
30 g Sardellen fein geschnitten
300 ml Rahm

Ragoût de boeuf à la moutarde (Senffleisch - nach neuer Bautz'ner Art)

Variante zum klassischen Ragout

- Das Fleisch in Scheiben schneiden
- Zwiebeln (600 g) in Julienne schneiden und um den Anteil des Mirepoix erhöhen
- Das Mirepoix weg lassen
- Nicht mit Rotwein, sondern hellem Nussessig (130ml) ablöschen
- Nicht tomatisieren sondern senfisieren
- Kümmel (12g) und Knoblauch (20g) hinzugeben
- Sauce mit Senf und Rahm vollenden:

1,2 l passierte Sauce
100 g Senf
20 g Zucker
300 ml Rahm

- Gekochte Eierwürfel mit gehackter Petersilie als Toppinggarnitur zugeben.



EMINCÉS

Rezepte für 10 Personen

Verwenden Sie 1-2 beschichtete GN-Behälter mit 60mm Tiefe

Die Rezepte beziehen sich auf bereits gegarten Tafelspitz, geschmortes Bürgermeisterstück, Pastrami oder zartweichen Braten.

Emincé à l'arlésienne

- 1800 g gekochtes, gedünstetes, geschmortes Rindfleisch in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 200 g Zwiebeln gewürfelt
- 200 g Auberginenscheiben halbiert
- 300 g geschälte Tomaten in Streifen geschnitten
- 150 g grüne Paprika in Würfel geschnittenn
- 100 g Butterschmalz
- 15 g Meersalz
- 3 g Pfeffer
- 10 g Knoblauch
- 2 g frische Thymianblättchen
- 10 g frische gehackte Petersilie



Den Kombidämpfer zusammen mit einem beschichteten GN-Behälter etwa 10 Minuten vorheizen. Anschließend die Zwiebeln mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 5 Minuten anbraten bei 220°C mit einer Feuchtigkeit von 25% im Kombidampfmodus bei einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Zwiebeln wenden, Aubergine und Paprika hinzugeben und für weitere 5 Minuten anbraten lassen. Würzen und die Tomatenstreifen hinzugeben und 15 Minuten dünsten lassen im Kombidampf bei 120°C, 20% Feuchtigkeit, 90% Lüftergeschwindigkeit, danach mit Kräutern parfümieren und kochendheiß über die Fleischscheiben geben, die in einem weiteren beschichteten Behälter bereitliegen. Diese im Kombidämpfer warm ziehen lassen bei 80°C Kombidampf mit 20% Feuchtigkeit für 20 Minuten bei 90 % Lüftergeschwindigkeit.

EMINCÉS							
Zwiebeln anbraten	Kombidampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	ja	 90 %
wenden, Gemüse mit anbraten	Kombidampf	25 %	220 °C	5 Min.	-	-	 90 %
Tomaten zugeben und dünsten	Kombidampf	20 %	120 °C	15 Min.	-	-	 90 %
Emincés ziehen lassen	Kombidampf	25 %	80 °C	20 Min.	-	-	 90 %

Emincé à l'écarlate

Variante zum Klassischen Emincé

Zu dem Fleisch wird abwechselnd die Pökelszunge gelegt und mit feiner Demi-glace kochendheiß übergossen und mit angemachter Pökelszunge und frischen Trüffelscheiben garniert.

1200 g	gekochtes, gedünstetes, geschmortes Rindfleisch in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
600 g	gepökelte Zunge, gerne Rind oder Kalb in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
1000 l	feine Demi-glace kochendheiß
120 g	Julienne von der Pökelszunge als Garnitur Trüffel nach Belieben

Feine kochendheiße Demi-glace über die in einem beschichtetem Container ausgelegten Fleischscheiben geben und diese im Kombidämpfer warm ziehen lassen bei 80°C im Kombidampf bei 20% Feuchtigkeit für 20 Minuten.

Gesottene Pökelszunge

1200 g	Pökelszunge
2500 ml	Wasser oder leichter Fond
2 Stk.	Lorbeerblätter
5 Stk.	Pfefferkörner
150 g	Möhren
50 g	Sellerie
100 g	Zwiebeln
50 g	Lauch
1 Stk.	Nelke
2 Stk.	Piment
20 g	frische Petersilie
10 g	Salz



Alles zusammen in einen Behälter geben und für 3 Stunden bei 99°C dämpfen lassen, anschließend frappieren und die Zunge weiterverarbeiten, den Fond aufbewahren für weitere Saucen und Suppenansätze.

Miroton de Boeuf - Überkrustetes Zwiebelfleisch

Eigentlich ist dieses Gericht keine Art Emincé, weil beim Überkrusten die Sauce evtl. doch kochen könnte, was einem typischen Emincés-Gericht widerspricht.

Den Boden eines beschichteten GN-Behälters mit kochendheißer Zwiebelsauce bedecken, darauf das geschnittene Fleisch geben und mit der restlichen Zwiebelsauce bedecken, Brösel oder Croutons mit Käse vermischen und auf die Zwiebelsauce geben und gratinieren, beim Servieren mit frischer gehackter Petersilie garnieren.

Zwiebelsauce

500 g	Gemüsezwiebeljulienne
100 g	Butterschmalz
50 ml	heller Portwein
400 ml	heller Gemüfefond
400 ml	demi-glace
25 g	Mehl
12 g	Salz
3 g	Pfeffer
30 g	Tomatenpüree
10 g	Knoblauch



Den Kombidämpfer mit einem beschichteten GN-Behälter darin für 10 Minuten vorheizen. Anschließend die Zwiebeljulienne mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 5 Minuten anbraten bei 220°C mit einer Feuchtigkeit von 25% im Kombidampfmodus bei einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Zwiebeln wenden und für weitere 5 Minuten anbraten lassen. Anschließend tomatisieren für 1 Minute bei gleicher Einstellung.

Mit dem Portwein ablöschen und einköcheln lassen für ca. 3 Minuten bei gleicher Einstellung.

Gewürze und den hellen Gemüfefond hinzugeben und aufköcheln lassen. Anschließend mit Mehl bestäuben und umrühren, mit Demi-glace auffüllen und köcheln lassen bei 130°C bei einer Feuchtigkeit von 100% für 25 Minuten mit einer Lüftergeschwindigkeit von 90%.

Tipp "Überkrustungen" - hier eignen sich:

100 g	Semmelbrösel / Croutons
300 g	geriebenen Bergkäse

Varianten zum Überkrusten

200 g	pochierte Birnen
250 g	Camembert
50 g	Preisbeeren mit ca. 20 ml Orangensaft

oder

200 g	pochierte Apfelspalten
40 ml	Calvados
300 g	Rotschmierkäse frisch (nicht gereift)

oder

150 g	Parmaschinken
150 g	Kirschtomaten halbiert
40 g	Salbeipesto
250 g	geriebener Parmesan

SAUTÉ

Rezepte für 10 Personen

Verwenden Sie 2-3 GN-Behälter mit 60mm Tiefe

Die Rezepte beziehen sich auf Steakfleischstücke (Filet, Roastbeef, Rücken, Steakhüfte, Bavette, Ribeye, Flanksteak, Spidersteak, Terres Major und Vieles mehr), Rindfleisch (Filet, Rücken, Steakhüfte, Nacken, Hals, Secreto, Pluma, Presa und vieles mehr) Schweinefleisch

Boeuf sauté à la hongroise

1800 g	Steakfleisch, in Scheiben oder Würfel geschnitten
200 g	Zwiebelwürfel
150 g	Butterschmalz
10 g	Knoblauchpüree
15 g	Meersalz
4 g	Pfeffer
8 g	Paprika edelsüß
2 g	Cayenne Pfeffer
20 g	Tomatenpüree
650 ml	demi-glace, gebunden
650 ml	Gulaschsaft, gebunden



Den Kombidämpfer zusammen mit dem beschichteten GN-Behälter vorheizen. Anschließend die Fleischwürfel mit Butterschmalz in dem Behälter geben und für 2 Minuten anbraten bei 240°C mit einer Feuchtigkeit von 25% im Kombidampfmodus mit einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Fleischwürfel wenden, Zwiebeln, Tomatenpüree hinzugeben und würzen und für weitere 2 Minuten anbraten, bei gleichem Klima.

Mit leicht kalter Demi-glace und Gulaschsaft auffüllen und bei 72°C im Kombidampf mit 20% Feuchtigkeit und 90% Lüftergeschwindigkeit ziehen lassen für 17 Minuten.

SAUTÉ							
Fleisch anbraten	Kombidampf	25 %	240 °C	2 Min.	-	ja	 90 %
wenden, würzen	Kombidampf	25 %	240 °C	3 Min.	-	-	 90 %
Auffüllen und ziehen lassen	Kombidampf	20 %	72 °C	17 Min.	-	-	 90 %

Boeuf sauté Stroganoff

1800 g	Steakfleisch, in längliche, dickere Streifen geschnitten
200 g	Zwiebelwürfel fein
600 g	geschnittene Pilze
150 g	Butterschmalz
15 g	Meersalz
4 g	Pfeffer
1300 ml	fertige Sauerrahmsauce
150 g	Essiggurkenjulienne, als Garnitur beim Servieren

Die Zubereitung erfolgt wie zuvor beschrieben, nach dem ersten Wenden die Zwiebeln, Pilze und Gewürze zugeben. Danach mit der Sauerrahmsauce auffüllen und ziehen lassen.

Boeuf sauté St. Petersburg

1800 g	Steakfleisch, in Würfel geschnitten
200 g	Zwiebelwürfel fein
150 g	rote Rüben in Julienne geschnitten
150 g	Gurken ohne Kern in Julienne geschnitten
150 g	Butterschmalz
15 g	Meersalz
4 g	Pfeffer
1300 ml	Rahmsauce mit Saft von roten Rüben (700 ml Demi-glace / 300 ml Rahm / 300 ml Saft von der roten Rübe)
150 g	Essiggurkenjulienne, als Garnitur beim Servieren

Die Zubereitung erfolgt wie zuvor beschrieben, nach dem ersten Wenden die Zwiebeln, rote Rüben, Gurken und Gewürze zugeben. Danach mit der Rahmsauce auffüllen und ziehen lassen.



BLANQUETTE

Rezepte für 10 Personen

Verwenden Sie 1-2 beschichtete GN-Behälter mit 100 mm Tiefe

Kalbsblanquette klassisch

1800 g	Kalbsfleisch
3000 ml	Kalbsfond
1 Stk.	gespickte Zwiebeln
1 Bund	Bouquet garni

Alles zusammen in die GN-Behälter geben und dämpfen, bei 99°C, 50% Lüftergeschwindigkeit für 80 Minuten je nach Art und Weise der Fleischauswahl. Die Fleischstücke herausnehmen und warmstellen, den Fond passieren und zur weiteren Verarbeitung bei Seite stellen.

Sauce zum klassischen Kalbsblanquette

1 l	heller Kalbsfond
30 g	Butter
40 g	Mehl
1 g	Muskatnuss
10 ml	Zitronensaft
1 Stk.	Eigelb
100 ml	Sahne mit mind. 30% Fett

Mehlschwitze herstellen, mit Fond auffüllen und köcheln lassen, würzen und abschmecken. Derweil das Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Sauce vom Feuer nehmen und mit dem Sahne-Eigelb-Gemisch legieren und nicht mehr kochen. Die heiße Sauce über das warmgestellte Fleisch geben und sofort servieren. Als Garnitur bieten sich frische Kräuter oder angemachtes Gemüse, Pilze oder Obst an.



Perlhuhn Blanquette au champagne

1800 g	Perlhuhnbrust, in gleichgroße Würfel schneiden, nach Bedarf auch ohne Haut
3000 ml	Geflügelfond
1 Stk.	gespickte Zwiebeln
1	Bund Bouquet garni

Alles zusammen in die GN-Behälter geben und dämpfen bei 74°C, 50% Lüftergeschwindigkeit für 60 Minuten. Die Fleischstücke herausnehmen und warmstellen, den Fond passieren und zur weiteren Verarbeitung bereitstellen.

Legierte Champagner Sauce

800 l	heller Geflügelfond
200 ml	Champagner
30 g	Butter
40 g	Mehl
1 g	Muskatnuss
10 ml	Zitronensaft
20 g	französischer grober Senf
30 g	Apfelsirup
1 Stk.	Eigelb
100 ml	Sahne mit mind. 30% Fett

Mehlschwitze herstellen, mit Fond auffüllen und köcheln lassen, würzen, abschmecken und den Champagner hinzugeben, erneut aufkochen lassen. Derweil das Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Sauce vom Feuer nehmen und mit dem Sahne-Eigelb-Gemisch legieren und nicht mehr kochen. Die heiße Sauce über das warmgestellte Fleisch geben und sofort servieren. Als Garnitur empfehlen sich karamellierte Apfelspalten und gegrillte Champignons.

Karamellierte Apfelspalten

400 g	Apfelspalten
1 EL	Nussöl
30 g	Puderzucker
3 ml	Zitronensaft

Die Apfelspalten marinieren, anschließend auf eine ungelochte beschichtete Backplatte geben und im Kombidämpfer für 3 Minuten karamellisieren lassen bei 225°C im Kombidampfmodus, 80% Lüftergeschwindigkeit und 25% Feuchtigkeit.

Gegrillte Champignons

500 g	große Champignons, geviertelt
80 ml	Olivenöl
4 g	Meersalz
2 g	Thymian frisch
3 g	Knoblauchpüree
0,5 g	Chilipulver

Die Champignons marinieren und ca. 10 Minuten einwirken lassen, anschließend auf eine ungelochte beschichtete Backplatte geben und im Kombidämpfer für 5 Minuten grillen bei 225°C im Kombidampfmodus, 80% Lüftergeschwindigkeit und 25% Feuchtigkeit.

Kalbsblanquette à la nicoise

Die Zubereitung erfolgt wie beim klassischen Kalbsblanquette mit einer Saucenvariante von Bohnen, Tomaten und Oliven.

Gedünstete Bohnen mit Tomaten und Oliven

- 300 g grüne Bohnen, schräg geschnitten
- 50 g Zwiebelwürfel
- 50 g Butterschmalz
- 200 g Tomatenstreifen ohne Haut und Kerne
- 150 g Oliven ohne Stein
- 5 g Knoblauchpüree
- 10 g Tomatenpüree
- 8 g Salz
- 2 g Pfeffer
- 4 g frischer Basilikum in Julienne geschnitten
- 600 ml helle gebundene Kalbsvelouté (gebunden mit Mehlschwitze und nicht legiert)



Den Kombidämpfer zusammen mit den GN-Behältern für 10 Minuten gut vorheizen. Die Zwiebeln und Bohnen mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 4 Minuten anbraten bei 200°C mit einer Feuchtigkeit von 25% Kombidampfmodus mit einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Zwiebeln und Bohnen wenden, würzen, Oliven, Tomatenpüree und Knoblauchpüree hinzugeben und für weitere 4 Minuten anbraten. Tomatenstreifen dazugeben und leicht dünsten bei 120°C für 10 Minuten im Kombidampf mit einer Feuchtigkeit von 25% und einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Kalbsvelouté und Basilikum hinzugeben und weitere 5 Minuten bei gleichem Klima erwärmen.

BOHNEN, TOMATEN, OLIVEN							
Zwiebeln und Bohnen anschwitzen	Kombidampf	25 %	200 °C	4 Min.	-	ja	
Oliven, Tomaten- / Knoblauchpüree zugeben	Kombidampf	25 %	200 °C	4 Min.	-	-	
Auffüllen und ziehen lassen	Kombidampf	25 %	120 °C	10 Min.	-	-	



Poulet Blanquette de Périgord

1800 g	Hühnerbrust, in gleichgroße Würfel geschnitten, nach Bedarf auch ohne Haut
3000 ml	Geflügelfond
1 Stk.	gespickte Zwiebeln
1 Bund	Bouquet garni

Alles zusammen in die GN-Behälter geben und dämpfen bei 74°C, 50% Lüftergeschwindigkeit für 60 Minuten. Die Fleischstücke herausnehmen und warmstellen, den Fond passieren und zur weiteren Verarbeitung bereitstellen.

Legierte Périgord - Madeira Sauce

700 l	heller Geflügelfond
100 ml	fruchtiger Weißwein
100 g	Schalottenwürfel
200 ml	Madeira
30 g	Butterschmalz
40 g	Mehl
10 ml	Zitronensaft
5 g	frischer Thymian
50 ml	kräftige Trüffel-Demi-glace
1 Stk.	Eigelb
100 ml	Sahne mit mind. 30% Fett



Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen, mehlieren und eine Mehlschwitze herstellen, mit Geflügelfond auffüllen und köcheln lassen, würzen, restliche Zutaten hinzugeben, erneut aufkochen und etwas köcheln lassen. Derweil das Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Sauce vom Feuer nehmen und mit dem Sahne-Eigelb-Gemisch legieren und nicht mehr kochen. Die heiße Sauce über das warmgestellte Fleisch geben und sofort servieren. Als Garnitur eignet sich frisch gehobelter Périgord Trüffel.

FRICASSÉE

Rezepte für 10 Personen

Fricassée de poulet - Hühnerfrikassée klassisch

- 1800 g Hühnerfleischstücke
- 150 g Butterschmalz
- 200 g Zwiebelwürfel fein
- 40 g Mehl
- 1200 ml Geflügelfond
- 1 Stk. Bouquet garni
- 1 Stk. gespickte Zwiebel
- 12 g Salz
- 4 g Pfeffer
- 2 Stk. Eigelb
- 200 ml Sahne mit mind. 30% Fett



Den Kombidämpfer zusammen mit den GN-Behältern gut vorheizen. Anschließend die Hühnerfleischstücke mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 4 Minuten anbraten bei 160°C mit einer Feuchtigkeit von 15% im Kombidampfmodus bei einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Hühnerfleischstücke wenden, würzen, und die Zwiebelwürfel hinzugeben und für weitere 4 Minuten anbraten.

Anschließend mehlieren und mit Geflügelfond aufgießen, das Bouquet garni und die gespickte Zwiebel hineingeben. Temperatur reduzieren und leicht köcheln lassen im Kombidampfmodus bei 125°C für 20 Minuten mit einer Feuchtigkeit von 20% und 90% Lüftergeschwindigkeit. Anschließend umstechen, danach für weitere 20 Minuten garen bei gleichem Klima.

Fleisch aus der Sauce nehmen, Sauce passieren, mit dem Eigelb-Sahne-Gemisch die Sauce legieren und über die warmgestellten Fleischstücke geben und servieren.

FRICASSÉE							
Hühnerfleisch anbraten	Kombidampf	15 %	160 °C	4 Min.	-	ja	 90 %
mit Zwiebeln und Gewürzen weiter anbraten	Kombidampf	15 %	160 °C	4 Min.	-	-	 90 %
Aufgießen und köcheln	Kombidampf	20 %	125 °C	20 Min.	-	-	 90 %
umstechen und garen	Kombidampf	20 %	125 °C	20 Min.	-	-	 90 %

Fricassée de poulet aux fines herbes - Hühnerfrikasse mit Kräutern

Eine Variante des oben genannten Fricassée de poulet wobei die Sauce nach dem Legieren mit frischen Kräutern parfümiert wird.

15 g frische gehackte Petersilie
20 g frischer gehackter Kerbel
10 g frischer gehackter Estragon

Fricassée de poulet à la forestière

1800 g Hühnerfleischstücke
150 g Butterschmalz
200 g Schalottenwürfel fein
100 g Morcheln frisch, geputzt und der Länge nach halbiert
100 ml trockern Weißwein
50 g Mehl
700 ml Kalbsfond
300 ml Sahne, mid. 30% Fett
12 g Salz
4 g Pfeffer

Die Zubereitung erfolgt wie beim klassischen Hühnerfricassée. Die Morcheln werden zusammen mit den Zwiebeln und Gewürzen zum Fleisch hinzugegeben und wie oben für 4 Minuten angebraten. Danach wird mit Weißwein abgelöscht, eine Minute reduziert und schließlich mehliert und mit Sahne und Kalbsfond aufgegossen. Klassisch wird dieses Fricassée mit gebackenen Kartoffelwürfeln und gegrillten Speckscheiben serviert.

gebackene Kartoffelwürfel

1200 g Kartoffelwürfel, festkochend
100 ml Olivenöl
10 g Salz
3 g Pfeffer
2 g frischer Thymian
2 g Knoblauchpüree

Die Kartoffelwürfel mit den restlichen Zutaten marinieren und 10 Minuten ziehen lassen, anschließend in einem beschichteten GN-Behälter im Kombidampfmodus bei 210°C mit 25% Feuchtigkeit, 100% Lüftergeschwindigkeit für 16 Minuten backen.

gegrillte Speckscheiben

30 Stk. Speckscheiben
4 g Pfeffer

Die Speckscheiben mit Pfeffer würzen und auf einer vorgeizten, beschichteten BBQ-Grillplatte im Kombidampfmodus bei 210°C mit 25% Feuchtigkeit und 50% Lüftergeschwindigkeit für 2 Minuten grillen.

Tipp: Verwenden Sie eine geschlossene Grillplatte, damit Fett und Saft nicht herabtropfen.



Fricassée de veau à la marseillaise

1500 g	mageres Kalbsfleisch in Würfel geschnitten
150 g	Butterschmalz
200 g	grüne Paprika in Streifen geschnitten
150 g	Schalotten in feine Würfel geschnitten
200 ml	Weißwein
400 g	kleine geviertelte Tomaten ohne Haut
15 g	Knoblauchpüree
15 g	Salz
3 g	Zucker
5 g	Pfeffer
30 g	Petersilie frisch gehackt
40 g	Mehl

Die Zubereitung dieses Fricassée erfolgt wie zuvor beschrieben, allerdings mit einem doppelt so langen Anbratvorgang: den Kombidämpfer zunächst samt den GN-Behältern gut vorheizen. Anschließend die Kalbsfleischstücke mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 8 Minuten anbraten im Kombidampf bei 160°C, 15% Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit 90%. Die Kalbsfleischstücke wenden, würzen, die Schalottenwürfel, Knoblauchpüree und Paprikastreifen hinzugeben und für weitere 8 Minuten anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und für 1 Minute reduzieren lassen.

Mehlieren, Tomatenviertel hinzugeben, Temperatur reduzieren und leicht köcheln lassen im Kombidampfmodus bei 125°C für 20 Minuten mit einer Feuchtigkeit von 30% und 90% Lüftergeschwindigkeit. Anschließend umstechen und für weiter 20 Minuten garen bei gleichem Klima. Kurz vor dem Servieren die frischen gehackten Kräuter in das Fricassée geben.

FRICASSÉE							
Kalbsfleisch anbraten	Kombidampf	15 %	160 °C	8 Min.	-	ja	 90 %
Wenden, würzen, Schalotten, Paprika, Zwiebeln zugeben und weiter braten	Kombidampf	15 %	160 °C	8 Min.	-	-	 90 %
Mit Weißwein ablöschen, reduzieren	Kombidampf	15 %	160 °C	1 Min.	-	-	 90 %
Mehlieren, Tomaten hinzugeben und köcheln	Kombidampf	30 %	125 °C	20 Min.	-	-	 90 %
Umstechen und garen	Kombidampf	30 %	125 °C	20 Min.	-	-	 90 %

Wildschwein Fricassée Titania

1800 g	Wildschweinrücken in Würfel geschnitten
150 g	Butterschmalz
150 g	Schalottenwürfel
200 g	blaue, kernlose Trauben
20 g	frischer gehackter Kerbel
200 ml	trockener, fruchtiger Weißwein
1500 ml	Wildfond
150 g	Orangenfilets
500 ml	Sahne
15 g	Salz
5 g	Pfeffer
5 g	frischer Thymian



Die Zubereitung erfolgt genauso wie oben beschrieben. Die Schalottenwürfel und Trauben werden nach dem ersten Anbraten hinzugegeben, nach weiteren 8 Minuten Anbraten erfolgt das Ablöschen mit Weißwein und ein kurzes Reduzieren. Anschließend wird mehliert und mit Wildfond und Sahne aufgefüllt bevor 2 x 20 Minuten gegart wird. Kurz vor dem Servieren die frischen gehackten Kräuter und die Orangenfilets in das Fricassée geben.

GESCHNETZELTES

Die Rezepte beziehen sich auf Steakfleisch und/oder Geflügelfleisch

Rezepte für 10 Personen

Verwenden Sie 1-2 beschichtete Behälter mit 60-100mm Tiefe

Kalbsgeschnetzeltes klassisch

1500 g	Kalbsrücken schier, fein schnitzeln
150 g	Butterschmalz
300 g	Schalottenwürfel fein
1600 ml	gebundene Kalbsjus
400 ml	Sahne, mind. 30% Fett
15 g	Meersalz
5 g	Pfeffer
2 g	Muskatnuss

Den Kombidämpfer zusammen mit den GN-Behältern für 10 Minuten gut vorheizen. Anschließend das geschnetzelte Kalbsfleisch mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 2 Minuten anbraten im Kombidampf bei 190°C, 15% Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit 90%. Das Kalbsgeschnetzelte wenden, würzen, die Schalottenwürfel hinzugeben und für weitere 6 Minuten anbraten.

Mit gebundener Kalbsjus und Sahne auffüllen, Temperatur reduzieren und ziehen lassen im Kombidampfmodus bei 110°C für 15 Minuten mit einer Feuchtigkeit von 10% und 100% Lüftergeschwindigkeit.

GESCHNETZELTES								
Kalbsgeschnetzeltes anbraten	Kombidampf	15 %	190 °C	2 Min.	-	ja	 90 %	
Wenden, würzen, Schalotten zugeben und weiter braten	Kombidampf	15 %	190 °C	6 Min.	-	-	 90 %	
Mit Kalbsjus und Sahne auffüllen und ziehen lassen	Kombidampf	15 %	110 °C	15 Min.	-	-	 100 %	

Hirschrücken-Geschnetzeltes aux aubergines

1500 g	Hirschrücken schier, fein schnitzeln
150 g	Butterschmalz
100 g	Schalottenwürfel fein
400 g	Auberginen in feine Streifen geschnitten
20 g	Knoblauchpüree
10 g	frischer Minze in feine Streifen geschnitten
5 g	frischer gehackter Kerbel
1600 ml	gebundener Wildjus
400 ml	Sahne, mind. 30% Fett
15 g	Meersalz
5 g	Pfeffer

Die Zubereitung erfolgt wie beim klassischem Geschnetzelten wobei die Aubergine und der Knoblauch zusammen mit den Schalotten hinzugegeben werden und das Anbraten danach auf 8 Minuten verlängert wird. Die frischen Kräuter werden erst kurz vor dem Servieren hinzugefügt.

Hammelgeschnetzeltes à la printanière

1200 g	Hammelrücken schier, fein schnitzeln
150 g	Butterschmalz
100 g	Schalottenwürfel
70 g	gekochte Möhrenstifte
70 g	gekochte Scheiben von der weißen Rübe
100 g	gekochte Kartoffelwürfel
50 g	frische Erbsen
20 g	Knoblauchpüree
50 g	gekochte Bohnen, schräg geschnitten
5 g	frischer gehackter Thymian
2000 ml	gebundene Wildjus, parfümiert mit Madeira
500 ml	Sahne, mind. 33% Fett

Die Zubereitung erfolgt wie zuvor beschrieben, das erste Anbraten wird auf 3 Minuten verlängert, anschließend wenden, würzen und das gekochte und das rohe Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch hinzugeben und weitere 8 Minuten anbraten. Nach dem Auffüllen mit Wildjus und Sahne für nun 20 Minuten ziehen lassen bei oben beschriebener Einstellung und vor dem Servieren die frischen Kräuter hinzugeben.

Tipp: Zur Vorbereitung für das gekochte Gemüse eignet sich die **Einschubtimer**-Funktion bestens. Nach dem Garen sofort Frappieren.

GEMÜSE				
	Dampf	100 %	99 °C	 50 %
Möhrenstifte	3 Minuten			
Weißer Rube	4 Minuten			
Kartoffelwürfel	15 Minuten			
Bohnen	12 Minuten			

Info: Mit Hilfe der Einschubtimer-Funktion lassen sich Speisen, die im gleichen Klima aber mit unterschiedlichen Garzeiten oder Kerntemperaturen gegart werden sollen einfach und übersichtlich gleichzeitig schieben. Der Kombidämpfer überwacht alles selbstständig und signalisiert bei Erreichen der KT oder Zeit die Entnahme des entsprechenden Einschubs.



Schneefiletgeschentzeltes à la diable

1500 g	Schweinefilet schier, feinst schnitzeln
150 g	Butterschmalz
300 g	Schalottenwürfel fein
1600 ml	gebundene Sauce à la diable
400 ml	Sahne, mind. 30% Fett
15 g	Meersalz
5 g	Pfeffer

Die Zubereitung erfolgt wie zuvor beschrieben, wobei das erste Anbraten für 2 Minuten erfolgt. Nach dem Würzen und Zugeben der Schalotten weitere 4 Minuten braten, anschließend mit Sahne und Sauce auffüllen und 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce à la diable

300 g	Schalotten gewürfelt
500 ml	fruchtiger, feinherbe Weißwein
20-30 g	zerdrückte Pfefferkörner
2000 ml	demi-glace
	Cayenne Pfeffer nach Belieben der Schärfe

Schalotten mit Weißwein und zerdrückten Pfeffer in einem Topf aufkochen und reduzieren lassen, nach dem fast der ganze Weißwein verkocht ist mit Demi-glace auffüllen und leicht köcheln lassen für ca. 20 Minuten. Die Sauce passieren, evtl. binden und mit Cayenne Pfeffer schärfen. e nach Pfefferauswahl kann die Sauce feine unterschiedliche Nuancen von Geschmack und Schärfe erhalten, verwenden Sie zum Beispiel:

Assam Langpfeffer, Urwaldpfeffer, Cumeo Pfeffer, Kubebenpfeffer, Malabar Pfeffer, Schokoladenpfeffer, Tasmanischer Bergpfeffer und viele mehr....