FACH SCHRIFTEN VERLAG

ARCHITEKTUR + KÜCHE

EINRICHTUNGSTRENDS | LIFESTYLE

ARCHITEKTUR + KÜCHE

Ausgabe 1/2014 · € 6,80

Österreich € 7,50
Schweiz sfr 13,60
BeNeLux € 7,90
Italien € 8,80
Spanien € 8,80
Portugal € 8,80 (cont.)
Slowenien € 8,80
Slowakei € 8,80

ARCHITEKTUR UND KÜCHE IM ZENTRUM VON LONDON
Leben im denkmalgeschützten Wasserturm

HEUTE FÜR MORGEN
Future Living – Trendstudie von Siemens und dem Zukunftsinstitut

BOTSCHAFTER DES ECHTEN KAFFEES
Thomas Eckel, Kaffeeröster in Murnau, ist einer der versiertesten Kaffee-Sommeliers Deutschlands

SCHWEIZER QUALITÄT

V-ZUG – EINZIGARTIG IN DESIGN UND FUNKTION

FOTOS: V-ZUG

Aus der Schweiz kommen u. a. Uhren, Taschenmesser, Schokolade, Käse, Wein, lauter Dinge, die für Qualität stehen, unentbehrlich sind und das Leben schöner machen. Aber in der Schweiz werden auch erstklassige Hausgeräte produziert: seit 100 Jahren steht V-Zug hier für authentische Schweizer Qualität. Sorgfältigste Fertigung und führende Technologie für erstklassige Qualität in bestechender Eleganz haben bei dem Schweizer Hersteller Tradition. Fortschritt und Innovation konzentrieren die Entwickler in Zug auf sparsamere und anwenderfreundlichere Haushaltgeräte für Küche und Hauswirtschaftsraum.

Thomas Sigrist, verantwortet zusammen mit anderen Oekotrophologen bei V-Zug die Neuentwicklung und Optimierungen von Garprozessen, die Entwicklung von Bedienkonzepten in allen Bereichen der Haushaltgeräte, den Inhalt von Bedienungsanleitungen und nicht zuletzt die Entwicklung von Rezepten, die auf das vielfältige Können der V-Zug Geräte abgestimmt sind. Nach seiner Beobachtung steht aktuell in den Haushalten von Montag bis Freitag eine gehobene Alltagsküche auf dem Plan, die schnell und einfach zubereitet aber auch gesund sein muss. Am Wochenende dagegen soll es möglich sein, mit denselben Geräten ein Gourmet-Menü auf den Tisch zu zaubern, ohne den ganzen Tag in der Küche zu stehen. Stressfreies Home Cooking und der Genuss nachhaltig erzeugter Lebensmittel sind der Trend. Dazu passt, dass neben gesunden Fertiggerichten eben auch marktfrisches Obst, Gemüse, Kräuter usw. aber auch Fleisch von Erzeugern aus der Region in den Küchen zubereitet und der Familie und den Gästen aufgetischt werden. Und wer bei seinen Einkäufen auf Nachhaltig-

THOMAS SIGRIST, Oekotrophologe bei V-Zug

1 SORGFÄLTIGSTE FERTIGUNG und führende Technologie für erstklassige Qualität in bestechender Eleganz haben bei dem Schweizer Hersteller V-Zug Tradition.

2 DIE DAMPFTEMPERATUR kann im Combi-Steam zwischen 30 und 100 °C gradgenau eingestellt werden kann. Diese Genauigkeit und eine ausgeklügelte Klimasensorik bilden die idealen Voraussetzungen für ein perfektes Ergebnis.

3 „SOUS-VIDE" – Vakuum-Garen im Beutel

keit achtet, wird auch bei der Zubereitung Wert darauf legen, dass die gesunden Inhaltsstoffe erhalten bleiben und wertvolle Lebensmittel als besondere Genüsse zelebriert werden. Thomas Sigrist empfiehlt deshalb als Garmethoden einerseits das Dämpfen oder Steamen, weil dabei Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen werden. Andererseits führt er das „Sous-vide" Garverfahren an, weil hier neben der schonenden Zubereitung auch Farbe und Geschmack sehr gut erhalten bleiben. Und für Fleisch kommt für ihn das Zartgaren® in Frage.

PROFIMETHODEN FÜR ZUHAUSE

Und wo bekommen Entwicklungsingenieure einen besseren Einblick in alles, was für das perfekte Gelingen von Alltagsgerichten aber auch Gourmet-Menüs wichtig ist als bei Profiköchen? Ein Ergebnis dieser engen Zusammenarbeit von V-Zug mit den Köchen ist der Combi-Steam, dessen Technologie professionelles Kochen im privaten Haushalt ermöglicht. In Kombination mit dem Wissen der Oekotrophologen, bringt der Combi-Steam z. B. das „Vakuum-Garen" oder „Sous-vide" in die Haushalte. Dabei werden Speisen in vakuumversiegelten Beuteln bei niedrigen Temperaturen langsam gegart. Garen unter Luftausschluss bedingt jedoch eine permanente, sehr präzise Temperaturkontrolle. Und das leistet der Combi-Steam von V-Zug, unter dem Namen Vacuisine®, die Dampftemperatur kann hier zwischen 30 und 100 °C gradgenau eingestellt werden kann. Diese Genauigkeit und eine ausgeklügelte Klimasensorik bilden die idealen Voraussetzungen für ein perfektes Kochergebnis. Durch das Vakuumieren der Zutaten liegt eine schützende Kunststoffhülle eng um das Gargut. Dadurch bleiben das natürliche Aroma und die appetitliche Farbe der im Dampf zubereiteten Lebensmittel optimal erhalten. Vacuisine bietet nicht nur für die Sinne mehr Genuss, sondern auch für die Gesundheit. Schonendes Garen unter Luftausschluss trägt dazu bei, dass gesundheitlich wertvolle Inhaltsstoffe besser erhalten bleiben. Das Vakuum hat darüber hinaus auch vorteilhafte Auswirkungen auf die Textur der Speisen. Beispielsweise fällt gegarter Fisch nicht auseinander, und selbst gegarte

PROFIKOCH Eckart Witzigmann arbeitet gern mit VZug-Geräten.

Früchte behalten weitgehend ihre knackige Konsistenz. Bei der Vacuisine-Zubereitung werden niedrige Temperaturen eingesetzt, die dazu beitragen, dass Fleisch und Fisch eine Zartheit erlangen, die mit konventioneller Kochtechnik niemals erreichbar wäre. Außerdem durchdringen die mit dem Gargut eingeschweißten Kräuter oder Gewürze die Speisen wesentlich wirksamer. Ihre Aromen entwickeln sich bis zum Ende der Garzeit viel intensiver als bei herkömmlichen Garmethoden. So reicht bei der Vacuisine-Zubereitung bereits die Hälfte der normalerweise benötigten Menge an würzenden Zutaten.

ABER DER COMBI-STEAMER KANN NOCH MEHR

Im Alltag bewährt er sich als Gerät, das Zeit beim Kochen sparen hilft, indem er schonend auf den Punkt dampfgart oder Gerichte schnell regeneriert, denn im Steamer aufgewärmte Speisen trocknen nicht aus und schmecken wie frisch zubereitet. Beim drucklosen Dampfgaren bleiben Mineralstoffe und Vitamine weitgehend erhalten. Und so funktioniert's: Im Garraum des Steamers verteilt sich der Dampf gleichmässig. Trifft er auf das Gargut, kondensiert er. Die Wärmeenergie des Dampfes überträgt sich auf das Gargut, das schonend erhitzt wird. Dadurch bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie der Eigengeschmack der Lebensmittel weitgehend erhalten. Ein weiterer Vorteil von Dampf: Sobald das Gargut die Temperatur des Dampfes erreicht hat, so kondensiert dieser nicht mehr. So kann nichts anbrennen. Und auch Übergaren ist bei einem drucklosen Steamer praktisch unmöglich. Daher lassen sich unterschiedliche Gemüse gleichzeitig punktgenau steamen. Die Betriebsart Profi-Backen ist eine Kombination von Dampf und Heißluft. Sie ist perfekt für alle Hefebackwaren: Blätterteiggebäck wird besonders luftig zubereitet, und Brot oder Brötchen gehen schön auf, erhalten eine appetitlich glänzende Kruste und bleiben länger frisch.

DURCHDACHTE TECHNIK

Die bis zu 1,25 Liter Wasser im Wasserbehälter reichen für bis zu zwei Stunden Garen auf höchster Stufe. Den Dampf produzieren Steamer von V-ZUG außerhalb des Garraums in einem externen Dampferzeuger. Der Nutzen: Sekundenschnell entsteht das richtige Klima, der Wechsel zwischen Dampf und Heißluft verläuft äußerst präzise. Der Klimasensor überwacht die Feuchtigkeit im Garraum und steuert die Dampfzufuhr so, dass das Gargut sanft gegart wird. Der Klimasensor garantiert zudem einen sehr geringen Wasser- und Energieverbrauch. Nach dem Garen wird das restliche Wasser im Dampferzeuger zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Somit ist Ihr Steamer sofort für den nächsten Einsatz bereit. Der externe Dampferzeuger verhindert zudem, dass Kalk in den Backraum gelangt, auch bleibt kaum Restwasser zurück.

NOCH MEHR DAMPF AUS DER SCHWEIZ

Auch vor Geschirrspülern macht der Erfindungsgeist der Schweizer nicht halt. Mit SteamFinish beim Geschirrspüler Adora SL werden Rückstände von Regeneriersalz sowie Klarspülmittel schonend mit Dampf entfernt. Gläser, Besteck und Geschirr werden durch den reinen Dampf fleckenfrei sauber und glänzend.

Mit dem Programm Alltag Kurz reinigt die Adora normal verschmutztes Geschirr in nur 45 Minuten. Und was braucht eine Schweizer Geschirrspülmaschine noch? Ein Programm zum Reinigen von Fondue-Caquelons und Raclettepfännchen! Es ist dank aktiver Aufweich-Phase auch als „Super-Intensiv-Programm" geeignet. Das Vorspülen von eingebrannten Auflaufformen gehört damit der Vergangenheit an.

Wie einfach gutes und gesundes Kochen sein kann, wenn das richtige Equipment zu Hause steht, lässt sich in Kochveranstaltungen der V-ZUG GourmetAcademy in Deutschland erleben. Termine unter www.vzug.de in der Rubrik Lifestyle. www.vzug.de | www.vzug.ch

Im Lifestylemagazin „Haute Goûture" bringen die Starköche Philippe Rochat, Tanja Grandits, Andreas Caminada und Stefan Meier Sous-vide-Garen auf unterhaltsame Weise zu Ihnen.
Zu bestellen unter www.vzug.ch, Lifestyle, Kochbücher, Zubehörshop, zu den Kochbüchern.

PERLHUHN À LA WITZIGMANN

Perlhuhn aus dem Ofen mit geschmortem Chicorée und Grenaille-Kartoffeln

ZUTATEN
(für 4 Personen)

500 g Hühnerklein
50 g Schalotten, klein geschnitten
50 g Sellerie, klein geschnitten
30 g Champignons, geviertelt
3 EL Butter
2 EL Madeira
4 EL Kalbsjus
1 Lorbeerblatt, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe, geschält
1 Thymianzweig
3 Gewürznelken
3 dl Geflügelfond
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL kalte Butter

1 küchenfertiges Bresse-Perlhuhn (etwa l,8 kg)
1 Thymianzweig
1 Petersilienzweig
1 Rosmarinzweig
1 Schalotte, geschält, grob gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, grob gewürfelt
3–4 EL flüssige Butter
8 große ganze Schalotten, ungeschält
4 Knoblauchzehen, ungeschält

4 geputzte Chicorées
Salz, 2 EL flüssige Butter
1 Spritzer Zitronensaft
4 EL Mehl
2 EL Pflanzenöl
2 EL Butter
Puderzucker
1–2 EL Schale von unbehandelten Orangen, blanchiert, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Soße: Hühnerklein, Schalotten, Sellerie und Champignons separat 10 Minuten in Butter anbraten, mit Madeira ablöschen, 15 Minuten schmoren. Kalbsjus dazugeben, Lorbeer, Knoblauch, Thymian und Gewürznelken einlegen, Geflügelfond angießen. 1 Stunde köcheln. Durch ein Sieb passieren. Salzen und pfeffern. Vor dem Servieren Bratensaft vom Perlhuhn zufügen, mit kalten Butterflöckchen aufschlagen.

Perlhuhn: Das Perlhuhn innen salzen und pfeffern und mit den Kräutern, der Schalotte und dem Sellerie füllen. Perlhuhn zunähen. Flügel und Schenkel an den Körper binden. Salzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Mit ungeschälten Schalotten, Knoblauch und Grenaille Kartoffeln auf jeder Schenkelseite mit Heißluft mit Beschwaden 175 °C während 25 Minuten garen, auf den Rücken drehen, weitere 10 Minuten garen. Zwischendurch mit Bratensaft begießen. Am Ende der Garzeit 30 Minuten warm ruhen lassen. Schalotten aus der Schale drücken.

Chicorée: Chicorée mit Salz, flüssiger Butter und Zitronensaft in einen Sous-vide Beutel einschweißen. Mit Dämpfen 90 °C während 50 Minuten dämpfen. Herausnehmen, längs halbieren, Wurzelansätze herausschneiden. Die Hälften kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Salzen. Öl und Butter erhitzen. Chicorée auf den Schnittflächen 3-4 Minuten braten. Gesiebten Puderzucker aufstreuen, wenden. Weitere 4 Minuten braten, Orangenschale dazugeben und oft begießen.

Perlhuhn mit Chicorée und Schalotten auf einer Platte anrichten. Sauce separat servieren.

GARSTUFEN PERLHUHN (Mit Vorheizen): 50 Minuten | Heißluft mit Beschwaden 175 °C
10 Minuten | Heißluft mit Beschwaden 175 °C
GARSTUFEN CHICORÉE (Mit Vorheizen): 50 Minuten | Dämpfen 90 °C