



Sous Vide - Geräte

Welche technischen Geräte brauchen Sie für Sous Vide in ihrer Küche?!

Vakuuierer

Ganz einfache Absaugvakuuierer aus dem Supermarkt mit Gefrierbeuteln funktionieren nicht. Man benötigt spezielle Beutel oder Folie von einer Rolle aus geriffeltem oder gaufriertem Material. Profigeräte nehmen auf jeden Fall klassische Retort-Beutel, die auch nach Wochen keine Luft ziehen und sehr günstig sind. Für gelegentliche Ausflüge in die Sous Vide Küche tun es Geräte knapp über € 100,-. Diese Preisklasse geht jedoch schnell in die Knie, wenn man zum Beispiel mehrfach nacheinander vakuumieren will oder ein starkes und zugleich dosierbares Vakuum braucht. Bei Anglern und Jägern sind Geräte im jeweiligen Fachhandel ab ca. € 350,- beliebt. Diese Vakuuiergeräte schweißen meistens auf zwei Nähten und das auch für größere Mengen und mit einer Vakuumstärke von -0,97 bar (ähnlich wie im Profibereich).

Probleme bei all diesen Geräten ist die konstruktionsbedingte Macke, nicht nur die Luft, sondern auch die im Beutel vorhandene Flüssigkeit auszusaugen – was schon für manche feuchte Überraschung in der Küche gesorgt hat.

Wer mit Flüssigkeiten im Beutel bei dieser Gerätekategorie arbeiten will, kann als kleinen Trick die Sauce oder den Fond vorher einfrieren und direkt beim Vakuumiervorgang begeben. Dennoch bleibt das immer ein Kompromiss. Darum sieht man in den Profiküchen oder Metzgereien ausschließlich Kammervakuuier-

rer, mit denen man auch Suppen und Saucen perfekt eingeschweißt bekommt. Dummerweise waren das immer unförmige, große, hässliche und sauschwere (oft über 40 kg) Kisten.

Als erster Hersteller hat hier der Gerätehersteller AEG auf die Zahl wachsender Fans von Sous Vide im Haushaltsbereich reagiert. Ich hatte schon oft das Vergnügen mit dem eingebauten Kammervakuuierer in absoluter Profiqualität zu arbeiten. Das System ist wie eine Warmhalteschublade in der Küche eingebaut, bei Bedarf wird die Schublade geöffnet und der Vakuuierer kann so bedient werden. Mehr Infos finden Sie unter: <http://www.aeg.de/Planen/ProCombi/Sous-Vide>

Wasserbad oder Kombidämpfer?

Für Sous Vide Zwecke genügen einfache Speisewarmhaltegeräte (Bain marie) nicht, denn da haben Sie so gut wie nie die Möglichkeit, die Wassertemperatur in Gradschritten einzustellen. Das leisten nur Profiwasserbäder – der Nachteil: diese beginnen preislich bei € 1.500,- (kleine Geräte), bei einem größeren Braten geht es bei größeren Modellen richtig ins Geld.

Außerdem ist das Sous Vide Garen eine Gradgenaue Angelegenheit. Deshalb gibt es dafür auch spezielle Kerntemperaturmesser, die eine ganz dünne Spitze haben. Diese wird durch einen aufgeklebten Gummi am Beutel abgedichtet. Auch diese speziellen Sous Vide Fühler sind in der oberen Preisklasse.

Für den Hausgebrauch ist das also preislich ungeeignet – und zudem auch unhandlich sowie oft kompliziert in der Anwendung.



Die Lösung für den Hausgebrauch ist der Dampfgarer oder Kombidämpfer!

Wichtig ist eine möglichst konstante Temperatur, die ohne große Schwankungen gehalten wird. Die Gardauer wird mittels Tabellen und Erfahrungswerten ermittelt, und benötigt keine Messung der Kerntemperatur. Dies erleichtert die Handhabung für den Einsteiger in die Sous Vide Welt.

Dampf überträgt die Temperatur nicht so schnell, wie ein Wasserbad. Deshalb sind auch die Garzeiten länger anzusetzen. Auch hier ist der Hersteller AEG wieder Vorreiter, bei dem es ein eigenes Sondermodell mit einer voreingestellten Funktion Sous Vide Garen gibt. Dh. die übliche Dampfstufe „Vital Dampf“ wird hier so gesteuert, dass der Dampf möglichst ohne Temperaturschwankungen gehalten wird.

Aber auch mit herkömmlichen Dampfgarern werden für gelegentliche Sous Vide Fans schon sehr überzeugende Ergebnisse erreicht.

Wer groß auftischt, der braucht auch Platz

Was noch für die Kombidämpfer spricht, ist die Größe!

Bei einer entspannten Grillfeier mit verschiedenen Fleischarten gibt es auch bei größerer Gästezahl kein Problem. Das gewürzte vakuumierte Grillfleisch reift im sanften Dampf, und wartet so lange auf den großen Auftritt am Grill, bis alle Gäste eingetroffen und bereit sind.

Sollten Ihre Gäste später nochmals Appetit bekommen oder bleibt etwas im sanften Dampf auf Lager zurück: kein Problem. Ab in den Kühlschrank oder schnell einfrieren, dann können Sie es zu einem anderen Zeitpunkt verwenden. Auch darum lieben viele Sous Vide.