

PRESSEMITTEILUNG

Kühle Pfanne, heißes Tool: Wann man am besten mit niedriger Hitze arbeitet

Sous-vide ziehen lassen, Niedrigtemperaturgaren oder Pochieren, die sanfte Verarbeitung von Lebensmitteln liegt im Trend. Dabei ist nicht nur die Temperatur entscheidend, wie die österreichischen Spitzenköche Christian Petz und Adi Bittermann bestätigen, es kommt auch auf die Hardware an.

Frankfurt. Testfrage: Schlägt man ein Spiegelei in die heiße oder in die kalte Pfanne? Wer inbrünstig „Natürlich in die heiße!“ antwortet, ist sicher in zahlreicher Gesellschaft, kaut aber im Zweifelsfall auf dem schlechteren Ei herum. Saftig, gleichmäßig gebraten und ohne Luftbläschen gelingt es nur, wenn man das Ei mit etwas Butter in eine kalte Pfanne gibt und sie langsam erhitzt. Auch Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch profitieren von geringer Hitze, denn sie bleiben zart und saftig und die Vitamine und Inhaltsstoffe gehen nicht verloren. Neben der Zubereitungsart und der individuellen Präferenz des Kochs hängt das Gelingen eines Gerichts von weiteren Komponenten ab, vor allem von den verwendeten Lebensmitteln und der Hardware.

Das Produkt gibt den Ton an

„In erster Linie bestimmt das Lebensmittel die Zubereitung“, erklärt Spitzenkoch Christian Petz, der Anfang 2015 mit dem Petz im Gußhaus ein eigenes Wirtshaus in Wien eröffnete. „Man passt die Wärmezufuhr im Kochgeschirr je nach Produkt und gewünschtem Ergebnis an.“ Petz persönlich brät beinahe alle Lebensmittel bei niedriger Temperatur, nur bei Steaks, die immer große Hitze brauchen, macht er eine Ausnahme. „So gare ich Fisch ohne Haut, Gemüse, Geflügel oder anderes zartes, helles Fleisch gleichmäßig, ohne dass die Außenseite verbrennt oder ich eventuell unerwünschte Röstaromen bekomme.“ Haubenkoch Adi Bittermann aus dem Vinarium Göttlesbrunn ergänzt: „Meeresfrüchte, Fisch und Edelteile vom Wild brate ich generell bei niedriger Temperatur, denn das ist schonender und stellt den

Eigengeschmack der Lebensmittel in den Vordergrund. Ganz besonders vorsichtig sollte man bei Jakobsmuscheln und Thunfisch sein, denn die vertragen überhaupt keine große Hitze.“ Stockt das Eiweiß zu schnell oder tritt aus, wird das Produkt trocken und verliert an Aroma.

Gute Hardware sorgt für gute Ergebnisse

Wer in Kochgeschirr investiert, hat die Qual der Wahl: Mehrschichtmaterial oder Sandwichboden, Edelstahl oder Kupfer. „Mehrschichtkochgeschirr leitet die Wärme gleichmäßiger als eine Pfanne mit Sandwichboden“, erklärt Adi Bittermann. „Außerdem wird bei Letzterer durch die Dicke des Bodenmaterials mehr Energie verbraucht.“ Innovationsführer im Bereich Mehrschichtkochgeschirr ist All-Clad. Der amerikanische Produzent stellt Töpfe und Pfannen mit komplett durchgeformtem Wärmeleiter her, es wird also nicht nur der Boden gleichmäßig warm, sondern auch die Biegezone und Topfwände.

Wie gut die Hitze geleitet wird, hängt von der Beschaffenheit und Zusammensetzung des Materials ab. Kupfer leitet Wärme am besten, ist allerdings sehr schwer und kann nach einiger Zeit anlaufen. Aluminium ist leichter und stabiler und kommt daher öfter zum Einsatz. All-Clad ummantelt die Wärmeleiter in einem patentierten Verfahren mit pflegeleichtem Edelstahl, was das Kochgeschirr widerstandsfähiger und induktionstauglich macht. Mit Stainless, Copper-Core und Stainless with d5 Technology bietet der amerikanische Produzent verschiedene Kochgeschirrserien für verschiedene Bedürfnisse. Alle drei wurden speziell für Induktionsfelder entwickelt, funktionieren aber ebenso gut auf herkömmlichen Herden.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten unter www.all-clad.de



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu.

Das Profi-Kochgeschirr der Firma All-Clad aus Pennsylvania, USA, nutzen weltweit die besten Köche wie die Drei-Sterne-Chefs Thomas Keller oder Daniel Boulud, in Deutschland arbeiten Tim Raue oder Nils Henkel mit den hochwertigen All-Clad-Produkten. Durch die Verbindung von verschiedenen Metallschichten und Legierungen verteilt sich die Wärme in den Pfannen und Töpfen optimal und sorgt für höchste Präzision beim Kochen. Das induktionsgeeignete, technisch ausgefeilte und aufwendig hergestellte Küchenwerkzeug überzeugt durch extreme Haltbarkeit auch unter hoher Belastung und ein zeitloses, edles Design. All-Clad gehört zur Groupe SEB, zu deren Markenportfolio unter anderen auch Rowenta, Moulinex, Krups und Tefal zählen. Seit 2016 gehören auch das Emsdettener Unternehmen Emsa und die WMF Gruppe zum Konzern.

Kontakt:

All-Clad Deutschland
Groupe SEB/ Krups GmbH
Theodor-Stern-Kai 1
60596 Frankfurt am Main
Info-Hotline: 0800-2552523
www.all-clad.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15
E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de

