



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Küchenhilfen – Küchenmaschinen

Ice Teppan Yaki - Eismaschine - Pakojet

heute beschäftigen wir uns mit „kalten“ Küchentrends, und ob sie für uns Normalköche sinnvoll sind.

Ice Teppan Yaki

Ja, was ist das denn? Das „japanische“ Teppan Yaki kennt ihr ja bereits, eine hoch erhitzbare Edelstahlplatte zum Grillen und Braten. Beim Ice Teppan Yaki wird die Edelstahlplatte aber nicht erhitzt, sondern auf ca. minus 30°C gekühlt. Jetzt könnt ihr das Speiseeis à la minute vor den Augen eurer Gäste zubereiten. Aufgrund der extremen Kälte erstarren die Zutaten sehr schnell. Mit einem Metallschaber / Spatel könnt ihr alles mischen: Sahne, Joghurt, Schmand, Fruchtpürees, Früchte, Nüsse, Krokant, Schokoladen, Kakao, Kaffee, Frischkäse, Milch, Säfte, Keksbrösel, Marshmallows,...

Das frische Eis in halbhohle Gläser streichen und mit Toppings (siehe Blogbeitrag) garnieren. Tolle Sache. Aber sehr teuer in der Anschaffung (mittlerer 4-stelliger Preis). Für einen Privathaushalt daher m.E. nicht sinnvoll (außer für Nerds).

Eismaschine

Für Eisliebhaber schon eher eine Überlegung wert. Eismaschinen für den Hausgebrauch kosten ca. 200.- bis 1.000.- €, jeweils mit Kompressor. Das Eis wird schön cremig, da das Rührwerk eine Eiskristallbildung verhindert (wie es ansonsten im Gefrierschrank passiert). Die Herstellung erfordert etwas Geduld. Erfahrungsgemäß braucht die Maschine eine gute Stunde, dann muss das Eis aber nochmals für 1 – 2 Stunden in das Eisfach. Das Geschmackserlebnis von Profimaschinen wird allerdings nicht erreicht.



Foto Klaus Rupp - [probiert mal unser Amarena Eis](#) - einfach - schnell - köstlich

Pakojet

Ein geniales Küchengerät aus der Schweiz. Leider sehr teuer (etwa wie das Ice Teppan Yaki). In den meisten guten Profiküchen im täglichen Einsatz. „Pacossieren“ bedeutet „Tiefgefrorenes ohne Auftauen verarbeiten“, oder vereinfacht dargestellt ist es ein Püriergerät bzw. eine Fräse für Tiefgefrorenes mit starkem Motor und ultrascharfen Stahlmessern. Frische Produkte werden bei minus 22°C tiefgefroren und bei Bedarf ohne Auftauen mikrofein püriert. Ihr erhaltet so tolle aromareiche Suppen, Saucen, Farces, Öle, Pasten,... Aber auch super cremiges Eis, luftige Mousses, Sorbets, Cocktails,... Diese Konsistenz ist ohne den Pacojet nicht machbar. Der einzige Nachteil des Gerätes liegt im Preis. Ansonsten würden nicht nur Profis, sondern auch die passionierten Hobbyköche von den vielfältigen Möglichkeiten, vor allem aber von den Geschmacksexplosionen schwärmen.

Euer Norbert