



## Kochprogramme

## Druck-Steamer Vitality

| Prog. Nr. | Verfahren                             | Sonde | Gardauer Richtzeit |
|-----------|---------------------------------------|-------|--------------------|
| 001       |                                       |       |                    |
|           | <b>Aufbereiten:</b>                   |       |                    |
| 002       | Regenerieren Port. Gemüse/Beilagen    |       | 2 Min.             |
| 003       | Regenerieren Port. Teigwaren/Reis     |       | 2 Min.             |
| 004       | Regenerieren Port. Fleischtranchen    |       | 5 Min.             |
| 005       | Warmhalten                            |       | 4 Min.             |
| 006       | GN Blech mit Suppentassen             |       | 6 Min.             |
| 007       | GN Schale mit Gemüse/Beilagen         |       | 3 Min.             |
| 008       | GN Schale mit Teigwaren/Reis          |       | 3 Min.             |
| 009       | GN Schale mit Fleischtranchen         |       | 3 Min.             |
| 010       | GN Schale mit Saucen, Suppen, Ragouts |       | 8 Min.             |
| 011       |                                       |       |                    |
|           | <b>Gemüse Frischware:</b>             |       |                    |
| 012       | Blumenkohlröschen                     |       | 2 Min.             |
| 013       | Bohnen grün, mittelfein               |       | 1.5 Min.           |
| 014       | Broccoliröschen                       |       | 1 Min.             |
| 015       | Fenchel geschnitten für Ragout        |       | 2.5 Min.           |
| 016       | Fenchel in 1/6 oder 1/8 geschnitten   |       | 3.5 Min.           |
| 017       | Karottenstäbchen                      |       | 1.5 Min.           |
| 018       | Kohlrabistübchen                      |       | 1.5 Min.           |
| 019       | Kefen, frisch                         |       | 1 Min.             |
| 020       | Spargel, weiss                        |       | 3 Min.             |
| 021       | Spargel, grün                         |       | 2 Min.             |
| 022       | Linsen grün oder braun                |       | 8 Min.             |
| 023       | Sauerkraut                            |       | 35 Min.            |
| 024       |                                       |       |                    |
|           | <b>Gemüse TK Ware:</b>                |       |                    |
| 025       | Brokkoliröschen TK                    |       | 1 Min.             |
| 026       | Karottenstäbchen TK                   |       | 1 Min.             |
| 027       | Blattspinat TK                        |       | 2 Min.             |
| 028       |                                       |       |                    |
|           | <b>Gemüseprodukte:</b>                |       |                    |
| 029       | Gemüseterrine                         |       | 26.5 Min.          |
| 030       | Gemüse sterilisieren                  |       | 30 Min.            |
| 031       |                                       |       |                    |
|           | <b>Kartoffelgerichte:</b>             |       |                    |
| 032       | Kartoffelwürfel blanchieren           |       | 3 Min.             |
| 033       | Kartoffeln tourniert                  |       | 6 Min.             |
| 034       | Raclettekartoffeln                    |       | 12 Min.            |
| 035       | Savoyarde Kartoffeln                  |       | 6 Min.             |
| 036       | Bouillon Kartoffeln                   |       | 6 Min.             |
| 037       | Kartoffelgratin                       |       | 16 Min.            |
| 038       | Kartoffelknödel                       |       | 9 Min.             |
| 039       |                                       |       |                    |
|           | <b>Eiergerichte:</b>                  |       |                    |
| 040       | Eier wachsweich                       |       | 4.5 Min.           |



| Prog. Nr. | Verfahren                                 | Sonde | Gardauer Richtzeit |
|-----------|---|-------|--------------------|
| 041       | Eier hartgekocht                          |       | 10 Min.            |
| 042       |   |       |                    |
|           | <b>Stärkebeilagen:</b>                    |       |                    |
| 043       | Pilaw-Reis                                |       | 30 Min.            |
| 044       | Basmati/Thai Reis                         |       | 12 Min.            |
| 045       | Polenta Bramata (grob)                    |       | 22 Min.            |
| 046       | Ravioli/Tortellini Frischteigwaren        |       | 2.5 Min.           |
| 047       | Lasagne                                   |       | 27 Min.            |
| 048       | Semmelknödel/Serviettenknödel             |       | 20 Min.            |
| 049       |   |       |                    |
|           | <b>Fische, Krusten- und Schalentiere:</b> |       |                    |
| 050       | Forellenfilets gedämpft                   |       | 2.5 Min.           |
| 051       | Lachsfilet für kalte Vorspeise/Buffet     |       | 8 Min.             |
| 052       | Fischterrine                              |       | 18 Min.            |
| 053       | Miesmuscheln, gedämpft                    |       | 3.5 Min.           |
| 054       | Fischfond                                 |       | 37 Min.            |
| 055       |   |       |                    |
| 056       |   |       |                    |
|           | <b>Rindfleisch:</b>                       |       |                    |
| 057       | Siedfleisch blanchieren                   |       | 4 Min.             |
| 058       | Siedfleisch Langzeitgaren (Nacht)         |       | 610 Min.           |
| 059       | Kraftbrühe klären                         |       | 45 Min.            |
| 060       | Rindsschmorbraten                         |       | 105 Min.           |
| 061       |   |       |                    |
| 062       |   |       |                    |
|           | <b>Kalbfleisch:</b>                       |       |                    |
| 063       | Kalbfleisch blanchieren                   |       | 3 Min.             |
| 064       | Helles Kalbsragout (Blanquette)           |       | 43 Min.            |
| 065       | Kalbszunge                                |       | 60 Min.            |
| 066       | Kalbfleischklösschen                      |       | 2.5 Min.           |
| 067       |   |       |                    |
|           | <b>Schwein:</b>                           |       |                    |
| 068       | Kasseler Rücken                           |       | 38 Min.            |
| 069       | Beinschinken                              |       | 26 Min.            |
| 070       | Blut- oder Leberwurst                     |       | 11.5 Min.          |
| 071       | Pochiertes Schweinsfilet im Kräutermantel |       | 11.5 Min.          |
| 072       |   |       |                    |
|           | <b>Lamm:</b>                              |       |                    |
| 073       | Lammnüsschen pochiert                     |       | 12 Min.            |
| 074       |   |       |                    |
|           | <b>Geflügel:</b>                          |       |                    |
| 075       | Poularde ganz, im Fond                    |       | 53 Min.            |
| 076       | Pouletbrust gedämpft                      |       | 7.5 Min.           |
| 077       | Geflügelfond                              |       | 50 Min.            |
| 078       |   |       |                    |
|           | <b>Fleisch- und Wurstwaren:</b>           |       |                    |
| 079       | Fleischklösschen                          |       | 5 Min.             |
| 080       | Leberknödel                               |       | 8 Min.             |
| 081       | Terrine pochieren                         |       | 22.5 Min.          |



| Prog. Nr. | Verfahren                            | Sonde | Gardauer Richtzeit |
|-----------|--------------------------------------|-------|--------------------|
| 082       | Brühwürste gross                     |       | 25 Min.            |
| 083       |                                      |       |                    |
| 084       |                                      |       |                    |
| 085       |                                      |       |                    |
|           | <b>Dessert und Süßspeisen:</b>       |       |                    |
| 086       | Milchreis                            |       | 35 Min.            |
| 087       | Creme Caramel (Portionen)            |       | 17 Min.            |
| 088       | Germknödel                           |       | 11 Min.            |
| 089       |                                      |       |                    |
| 090       | Früchte sterilisieren im Glas        |       | 43 Min.            |
| 091       |                                      |       |                    |
|           | <b>Sous Vide:</b>                    |       |                    |
| 092       | Salzkartoffeln tourniert Sous-vide   |       | 25 Min.            |
| 093       | Brüsseler Endivie/Chicoree Sous-vide |       | 25 Min.            |
| 094       | Gemüestabchen Sous-vide              |       | 22 Min.            |
|           | <b>Pasteurisieren:</b>               |       |                    |
| 095       | Saucen und Suppen pasteurisieren     |       | 45 Min.            |
| 096       |                                      |       |                    |
| 097       |                                      |       |                    |
| 098       |                                      |       |                    |
|           | <b>Technischer Unterhalt:</b>        |       |                    |
| 099       | Regenerieren                         |       |                    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 002

Verfahren : Regenerieren Port. Gemüse/Beilagen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Gemüse und Beilagen fix fertig garen und abschmecken

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerieren | 102          | 2,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 003

Verfahren : Regenerieren Port. Teigwaren/Reis  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Alle Teigwaren fertig auf den Punkt garen, Reis evtl mit Gemusebrünoise oder Tomatenwürfel ergänzen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerieren | 102          | 2,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 004

Verfahren : Regenerieren Port. Fleischtranchen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse : Portionsgrösse, Tranchen

Bemerkungen : Mit Bouillon oder Fleischsaft angiessen, gekochte Speisen ggf. mit einem Deckel versehen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerieren | 90           | 5,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 005

Verfahren : Warmhalten  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse : Portionen

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerieren | 85           | 4,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 006

Verfahren : GN Blech mit Suppentassen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht je Blech 15 Suppentassen  
Stückgrösse : Suppentassen à 150-200ml

Bemerkungen : Kraftbrühen oder Essenzen kalt abfüllen, ebenfalls kann die Einlage sofort beigegeben werden, bei Cremesuppen anschliessend mit einem Milchschaum nappieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerieren | 104          | 2,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Regenerieren | 95           | 4,0     | 0              | Aus    |





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 007

Verfahren : GN Schale mit Gemüse/Beilagen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Achtung! Empfindliche Produkten können im Druckdämpfer verkochen.  
Zeit beachten!

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerieren | 106          | 3,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 008

Verfahren : GN Schale mit Teigwaren/Reis  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Nach der 1. Phase, rühren.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 104          | 2,0     | 0              | Ein    |
| 2   | Regenerieren | 102          | 1,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 009

Verfahren : GN Schale mit Fleischtranchen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Regenerieren | 95           | 2,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 010

Verfahren : GN Schale mit Saucen, Suppen, Ragouts  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Aufbereiten  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Nach 1. Phase, rühren.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 106          | 4,0     | 0              | Ein    |
| 2   | Regenerieren | 102          | 4,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 012

Verfahren : Blumenkohlröschen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : Röschen ca 3-4 cm Durchmesser

Bemerkungen :

### Phasendaten:


| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 2,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Den Blumenkohl in Röschen schneiden
- Kerbel fein schneiden

#### Arbeitsschritte:

- Blumenkohl im  Drucksteamer mit Programm 12 garen
- Die Röschen noch heiss in einem Fond aus Butter und etwas Gemüsefond glasieren
- Mit Kerbel bestreuen

#### Tipp:

Der Fond kann ebenfalls mit anderen Gewürzen wie z.Bsp Curry oder Zitronenmelisse verfeinert werden. Die Garzeit variiert mit der Grösse und Weiterverarbeitung des Produktes.

Möglichkeit: Die Röschen nur sehr klein rüsten, Garprozess halbieren und danach in frischer Butter goldgelb braten.

Grüner und violetter Blumenkohl gilt als aromatischer als der weisse Blumenkohl und hat auch einen wesentlich höheren Anteil an Vitamin C und Mineralstoffen. Je mehr Sonnenlicht ein Kopf bekommt, desto stärker ist seine Verfärbung, nach violett und grün.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 013

Verfahren : Bohnen grün, mittelfein  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Anschliessend warm abschmecken und schockkühlen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 1,5     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Grüne Bohnen in die gewünschte Länge rüsten
- Schalotten und Knoblauch schälen und hacken
- Frisches Bohnenkraut zupfen

#### Arbeitsschritte:

- Die Bohnen in ein gelochtes Blech geben
- Programm Nr 13 anwählen , Türe schliessen und starten
- Butter schmelzen, Schalotten und nach Wunsch Knoblauch zugeben, glasig dünsten und Bohnen darin schwenken
- Bohnenkraut zugeben und mit frisch gemahlener Pfeffer und Salz abschmecken

#### Tipps und Tricks:

Weder frische Bohnen noch Trockenbohnen dürfen roh gegessen werden, weil sie toxisches Lektin enthalten, die in grösseren Mengen giftig sind. Beim Garen wird das Lektin zerstört. Daher Bohnen immer durchgaren.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 014

Verfahren : Broccoliröschen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : Röschen ca 3-4 cm Durchmesser

Bemerkungen : Anschliessend warm abschmecken und schockkühlen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 1,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Broccoliröschen in die gewünschte Grösse rüsten

#### Arbeitsschritte:

- Die Röschen auf ein gelochtes Blech geben und in den Drucksteamer schieben
- Dabei die Füllhöhe beachten
- Programm Nr 14 einstellen und Türe schliessen
- Programm starten
- selbstverständlich ist auch eine manuelle Bedienung möglich

#### Tipps und Tricks

Nach dem Garprozess die Röschen vorsichtig in einem grossen Bräter / Pfanne mit den Gewürzen und Fettstoffen abschmecken.

Die Geschmacksrichtungen können hier von einem Nussaroma, über Bröselbutter oder Schinkengarnitur variieren.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 015

Verfahren : Fenchel geschnitten für Ragout  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : feine Streifen

Bemerkungen : Unter die gelochte Schalen ein Blech geben und den Saft vor der Weiterverarbeitung reduzieren. Das Gemüse darin mit Olivenöl oder Butter glasieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 2,5     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Fenchel in fein Streifen schneiden, quer zu den Fasern (Aufschnittmaschine).
- Orangen schälen, Filets heraus schneiden
- rote Zwiebel schälen und mit der Fasern in feine Streifen schneiden
- Peterliblätter abzupfen und in feinste Julienne schneiden

#### Arbeitsschritte:

- Fenchelstreifen auf ein gelochtes Blech geben und im Druckstemer Pr 15 garen.
- Olivenöl erhitzen und Zwiebel glasig dünsten
- Fenchel zugeben und mit Wermut + Orangenjus ablöschen, reduzieren
- Petersilie und Gewürze zugeben, abschmecken
- Orangenfilets im letzten Moment beifügen und anrichten

#### Tipps und Tricks

Passt ausgezeichnet zu Fisch und Krustentieren.





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 016

Verfahren : Fenchel in 1/6 oder 1/8 geschnitten  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse : 1/6 oder 1/8

Bemerkungen : Anschliessend mit Käse bestreuen und unter dem Salamander gratinieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 2,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 114          | 1,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Fenchel je nach Grösse in 6tel oder 8 tel schneiden
- Thymian fein schneiden
- Knoblauch in feine Würfel schneiden

#### Arbeitsschritte:

- Fenchel in gelochte GN 1/1 setzen, darauf achten das sie nicht überlappen
- Im Drucksteamer mit Programm Nr 16 garen
- Nach dem garen abkühlen
- Bei Bedarf die Fenchelschiffchen im Drucksteamer auf einem geschlossenen Blech erwärmen, salzen, pfeffern
- mit Kräuter-Knoblauchöl marinieren und mit Parmesan bestreuen
- Unter einem Salamander gratinieren

#### Tipps und Tricks

Fenchel kann roh als Salat oder gegart als Gemüse verzehrt werden. Fenchel ist sehr leicht verdaulich, die Samen werden bei Verdauungsstörungen als Tee verwendet. Das Kraut des Fenchels kann als Gewürz oder Salatkraut verwendet werden. Verantwortlich für den Anisgeschmack ist das ätherische Öl «**Oleum Foeniculi**».



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 017

Verfahren : Karottenstäbchen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : Durchmesser ca 1-1.5cm

Bemerkungen : Unter der gelochten Schale ein Auffangblech geben und nach dem Garprozess mit Butter darin glasieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 1,5     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Karottenstifte selber rüsten oder entsprechende Ware bestellen

#### Arbeitsschritte:

- Karottenstifte in einem gelochten Blech mit Pr 17 garen
- Maximale Bestückung liegt bei ca 10 kg
- die Garzeit variiert ja nach Lagerung oder Geschmacksrichtung (bissfest-weich)
- Butter schmelzen und mit Gewürzen, Salz und Pfeffer vollenden

#### Tipps und Tricks

Zu Karotten passen hervorragend asiatische Gewürze um etwas Abwechslung auf dem Speisenplan zu haben. Der Zuckergehalt ist bei den Karotten im Frühjahr höher als im Herbst und Winter. Bei der Lagerung sollten sie getrennt von Äpfeln gelagert werden, da die Karotten sonst bitter werden.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 018

|                      |   |   |
|----------------------|---|---|
| Verfahren            | : | Kohlrabistäbchen  |
| Ersteller            | : | Thomas Sandor   |
| Kategorie            | : | Gemüse Frischware   |
| Behälter und Grössen | : | GN 1/1 65mm tief, gelocht   |
| Stückgrösse          | : | Durchmesser ca 1-1.5cm  |
| Bemerkungen          | : | Auffangschale unter dem Lochblech platziern und Fond zum glasieren reduzieren |

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 1,5     | 0              | Aus    |


### Rezeptur:


#### Vorbereitung:

- Die Kohlraben tournieren oder beliebig schneiden.
- Die Kräuter zupfen und fein hacken.

#### Zubereitung:

 Die Kohlraben im Drucksteamer mit Programm 18 kochen

 1.Phase 116°C

 1.5 min

je nach Bedarf Programm wiederholen

- In der heissen Butter schwenken, abschmecken und mit den Kräutern vermischen.
- Anschliessend servieren oder schockkühlen auf 2°C

#### Tipps und Tricks

Die Zubereitung von Kohlrabi ist in vielerlei Hinsicht möglich.

Unter dem Lochblech ein geschlossenes Blech geben und den Saft auffangen um damit Kohlrabi a la crème herzustellen.

Durch das Ergänzen mit frischen Kräutern ist der Kohlrabi ein sehr vielseitiges Gemüse.

Ausschlaggebend für den Geschmack ist die Anbaumethode. Der im Treibhaus angebaute Kohlrabi schmeckt milder und besitzt zarteres Fleisch als Freilandkohlrabi. Seinen typischen, leicht süsslichen Geschmack erhält der Kohlrabi durch ätherische Öle.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 019

Verfahren : Kefen, frisch  
 Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
 Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
 Stückgrösse :

Bemerkungen : Anschliessend Butter und Schalottenwürfel glasig dünsten und mit den Kefen und Zucker glasieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 118          | 1,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

Die Kefen mit Programm 19 blanchieren

1.Phase 118°C

1 min

- Die Schalotten fein schneiden
- Den Knoblauch hacken
- Den Speck in kleine Würfel schneiden

#### Zubereitung:

- Die Schalotten und den Speck in der Butter anziehen
- Die blanchierten Kefen und den Knoblauch dazugeben und mitdünsten
- Sofort servieren oder auf 2° C abkühlen
- eine weitere Möglichkeit des würzen ist eine eher milde Variante:  
mit Zitronenmelisse oder Pfefferminz abzuschmecken

Passt hervorragend zu Fischgerichten oder hellen Fleischsorten.

#### Tipps und Tricks

Heute sind drei Zuchtsorten bekannt: Zuckerbse, Palerbse und Markerbse. Die Zuckerbse oder Kefe ist eine besondere Züchtung, die jung geerntet wird und mitsamt Hülse gegessen werden kann. Die Farbe der Erbse ist von der Bodenbeschaffenheit und von der Sonneneinstrahlung abhängig. Sie sagt nichts über Qualität und Kocheigenschaften aus. Für diese ist der Stärkeanteil der Erbse ausschlaggebend: Erbsen mit hohem Stärkegehalt werden beim Kochen mehlig. Grosse Erbsen enthalten viel Stärke, während kleine und junge Erbsen mehr Zucker aufweisen.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 020

Verfahren : Spargel, weiss  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Geschälten Spargel ca 15-30 min mit Salz und Zucker marinieren und anschliessend garen, danach sofort mit Butter servieren oder im Schockkühler abkühlen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 112          | 3,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die gut geschälten Spargeln waschen.
- Mit wenig Zitronensäure besprühen.
- Mit Salz und Zucker bestreuen und 20 min marinieren

#### Zubereitung:

-  In einem gelochten Blech oder auf Gitterrosten mit dem Programm 20 garen
- Im Schockkühler innerhalb von 90 Minuten auf 2° C Kerntemperatur abkühlen

#### Haltbarkeit:

**Dieses Produkt ist im Kühlraum bei 2° C 2-3Tage haltbar**

#### Servieren:

- Die Spargeln im Drucksteamer regenerieren, dann glasieren
- Auf einer Serviette abtropfen
- In heissem Geschirr anrichten



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 021

Verfahren : Spargel, grün  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Enden dünn abschälen und dann dämpfen-kühlen- lagern oder sofort servieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 108          | 2,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Grüne Spargeln am Ende schälen und ggf das letzte Stück abschneiden
- gekochten Schinken und die gekochten Eier in kleine Würfel schneiden

#### Arbeitsschritte:

- Die Spargeln auf ein gelochtes Blech geben und im Drucksteamer Pr 20 garen
- Noch heiss in der Butter mit den angeschwitzten Schinkenwürfeln glasieren und abschmecken
- Eierwürfel zugeben und servieren

#### Tipps und Tricks

Der grüne Spargel wächst über der Erde und hat einen hohen Chlorophyll-Gehalt, ein kräftigeres Aroma und mehr Vitamin C als der weisse Spargel, der unter der Erde vor Licht geschützt wächst.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 022

Verfahren : Linsen grün oder braun  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Linsen über Nacht einweichen und mit dem Einweichwasser dämpfen.  
Danach mit Balsam-Essigreduktion und glasierten Schalotten verfeinern und servieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 8,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Linsen in kaltem Wasser einweichen
- Speck in feine Brunoise schneiden
- Thymianblätter zupfen

#### Arbeitsschritte:

- Anschliessend die Linsen mit einem geringen Flüssigkeitsanteil im Drucksteamer garen
- Programm 22 starten
- In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und darin den Speck knusprig ausbraten
- Schalottenbrunoise zugeben und glasig dünsten, Thymianblätter beimischen
- Die gegarten Linsen nun darin schwenken mit etwas Balsamessig abschmecken
- Etwas Kalbsjus angiessen und glasieren

#### Tipps und Tricks

Dieses Linsengericht passt sehr gut zu Zander, Rindsfilet oder gebratenem Geflügel.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 023

Verfahren : Sauerkraut  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse Frischware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Siehe Kochprogramm Rezept. Nach der 1. Phase, Tür öffnen und Kraut mischen. Dann Türe schliessen und Summer bestätigen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 115          | 15,0    | 0              | Ein    |
| 2   | Druckdämpfen | 104          | 20,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Zwiebeln fein schneiden.
- Kartoffeln schälen und fein reiben
- Das Sauerkraut falls notwendig wässern

#### Zubereitung:

- Die Zwiebeln im Fett anziehen
- Alle Zutaten gut mischen und in ungelochte 1/1 Schalen verteilen (max 95mm optimal 65mm Höhe)
- Im Drucksteamer Vitality bei 110°C garen - oder- Programm Nr 23 wählen!
- Das Kraut abschmecken und anschliessend zugedeckt schockkühlen

#### Bemerkung:

- Intensives Sauerkraut etwas wässern.
- Sauerkraut in **Green VAC Schalen** zubereitet und schockgekühlt hält sich ungeöffnet ca 21 Tage!





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 025

Verfahren : Brokkoliröschen TK  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse TK Ware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : Röschen ca 3-4 cxm Durchmesser

Bemerkungen : Um noch effizienter zu sein, TK Gemüse über Nacht in einem Lochgitter im Kühlhaus antauen lassen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 1,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 026

Verfahren : Karottenstäbchen TK  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse TK Ware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Maximale Befüllung ca 10kg, die AQA Zeiten richten sich nach der Füllmenge. Die Garzeiten bleiben die gleichen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 1,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 027

Verfahren : Blattspinat TK  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüse TK Ware  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : Würfel ca.à 75g

Bemerkungen : Die Würfel müssen über Nacht in einem Lochblech angetaut werden, sonst verlängert sich die AQA Zeit!!.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 2,0     | 0              | Aus    |

**Druck-Steamer Vitality****Nr: 029**

Verfahren : Gemüseterrine  
 Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüseprodukte  
 Behälter und Grössen : Terrinenform ca 800ml Inhalt  
 Stückgrösse :

Bemerkungen : Gemüseterrinen mit Royalmasse.

**Phasendaten:**

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Pochieren    | 85           | 25,0    | 0              | Aus    |

**Rezeptur:****Vorbereitung:**

- Terrinenform mit Folie auslegen
- Broccoli und Blumenkohl in Röschen teilen
- Broccolistrünke klein schneiden.
- Karotten schälen, der Länge nach halbieren
- Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden

**Zubereitung:**

- Gemüse im Drucksteamer weich dämpfen und mit wenig Milch pürieren
- Kurz auskühlen lassen
- Eier beifügen, gut verrühren und würzen
- Gemüse in die Terrineform einschichten, dabei die Karotten in die Mitte legen
- Masse leicht festdrücken, mit der Gemüsesauce auffüllen
- Im Drucksteamer pochieren
- Darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen
- Mit Folie bedecken

**Tipps und Tricks:**

Da Terrinen eine eher längere Zubereitungszeit benötigen, lohnt es sich, davon eine etwas grössere Menge zuzubereiten, zumal sie mit Ausnahme der einer Fischterrinen ein paar Tage haltbar sind.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 030

Verfahren : Gemüse sterilisieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Gemüseprodukte  
Behälter und Grössen : Sous Vide Beutel oder Einmachgläser  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Gemüse zubereiten kühlen und anschliessend in Gefässe abfüllen.  
Achtung!! die Garzeiten beachten

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung   | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|---------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen  | 104          | 5,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Sterilisieren | 94           | 25,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

Beispiel Süss-Sauer eingelegter Kürbis

- Kürbis halbieren, entkernen und schälen
- Fruchtfleisch in etwa 5 cm große Stücke schneiden
- Mit Salz und Zucker mischen und 2 Stunden Saft ziehen lassen

#### Arbeitsschritte:

- Zitronengras in 7 cm lange Stücke schneiden und längs halbieren
- Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Zitrone in Scheiben schneiden. Chilischoten leicht anritzen
- Pflaumenwein und Reissessig mit Zitronengras, Ingwer, Zitronenscheiben, Chili, Zimt, Kardamom, Sternanis und Pimentkörnern im Drucksteamer erhitzen (105°C ca 2-3 min)
- Den Kürbis mit Saft zugeben und etwa 3 Minuten bissfest garen
- Kürbis mit Saft und Gewürzen behutsam in ein gut gereinigtes Glas füllen und verschliessen
- Bei 80 Grad Dampf etwa 20 Minuten sterilisieren

#### Tipps und Tricks

Mit **Sterilisation** (auch: **Sterilisierung**) bezeichnet man Verfahren, durch die Materialien und Gegenstände von lebenden Mikroorganismen befreit werden.

Bei der Sterilisation von Materialien (z. B. Lebensmittel werden (im Idealfall) alle enthaltenen oder anhaftenden Mikroorganismen einschliesslich deren Dauerformen (beispielsweise Sporen) abgetötet, sowie Viren zerstört.

| Bakterienart:            | Temperatur: | Zeit: (min) |
|--------------------------|-------------|-------------|
| Streptokokken, Listerien | 61,5°C      | 30          |
| Hefen, Schimmelpilze     | 80°C        | 30          |
| Pilzsporen               | 100°C       | 30          |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 032

Verfahren : Kartoffelwürfel blanchieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : ca 1-2cm Kantenlänge

Bemerkungen : Als Vorbereitung für Pommes Risolee

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 110          | 3,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 033

Verfahren : Kartoffeln tourniert  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : ca 3-4 cm Durchmesser und 5-6cm Länge

Bemerkungen : Ca. 15-20min vor dem Garprozess mit Salz bestreuen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 114          | 6,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 034

Verfahren : Raclettekartoffeln  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : Raclette oder neue Kartoffeln

Bemerkungen : Geschält oder ungeschält im Lochgitter garen, anschliessend mit Butter Olivenöl, Walnussöl etc verfeinen und mit grobem Meersalz bestreuen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 114          | 12,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Kartoffeln waschen und in ein gelochtes Blech geben
- Möglichst kalibrieren, da sonst der Garzustand unterschiedlich sein kann
- Raclettekartoffeln werden in der Schweiz meist schon kalibriert geliefert

#### Arbeitsschritte:

- Kartoffeln ungeschält im Drucksteamer garen
- Den Käse im Racletteofen schmelzen und über den heissen gekochten Kartoffeln verteilen
- Unter dem Salamander noch nach Bedarf gratinieren
- Gewürze darüber geben und mit knusprig gebratenem Speck und Essiggemüse servieren





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 035

Verfahren : Savoyarde Kartoffeln  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Feine Scheiben schneiden und mit wenig Bouillon angiessen, anschliessend extern im Salamander gratinieren.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 114          | 4,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 110          | 2,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen
- Schalotten schälen

#### Zubereitung:

- Die Kartoffeln fächerartig in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden; sie dürfen nicht zerfallen.
- Ein GN Blech mit etwas Butter ausstreichen und mit den Schalotten bestreuen.
- Die Kartoffelfächer in das Blech setzen und andrücken, so dass sie schräg auffalten.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Den Käse darüber streuen und mit der restlichen Butter beträufeln.
- Die Brühe angiessen und das Blech abgedeckt im Drucksteamer garen
- Programm 35 wählen
- anschliessend extern gratinieren

#### Tipps und Tricks

Eignet sich gut zu Lamm oder kurzgebratenen Rindfleischgerichten.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 036

Verfahren : Bouillon Kartoffeln  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Alle Zutaten inclusive Wurzelgemüse zugeben und weich dämpfen, Lauch in einem separaten Schritt blanchieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 114          | 6,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Alle Gemüse gründlich waschen
- Kartoffel und Gemüse schälen alles in gleich grosse Würfel schneiden
- Kantenlänge ca 1,5 x 1,5cm

#### Arbeitsschritte:

- Die Kartoffeln und Karotten mit den Selleriewürfeln mischen
- Eine GN Schale geschlossen max Höhe 95mm mit der Brühe angiessen
- Lorbeerblätter Salz und Pfeffer zugeben
- Programm Nr 36 wählen Türe schliessen und starten
- Evtl. den Garprozess verlängern
- Vor dem Servieren mit Petersilie und Butter verfeinern

#### Tipps und Tricks

Ähnliche Zubereitungen mit Fenchel oder anderen Gemüsen eignen sich sehr gut zu Fischeintöpfen.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 037

Verfahren : Kartoffelgratin  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Das Rezept traditionell zubereiten. Gratin abgedeckt dämpfen und anschliessend mit Käse bestreuen und extern im Salamander gratinieren. Für einen a la carte Betrieb: Rezept eher flüssig halten, dämpfen, schockkühlen und bei Bedarf Portionen regenerieren.

### Phasendaten:


| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 114          | 10,0    | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 112          | 6,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:


#### Vorbereitung:

- Die Kartoffeln in 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden
- Den Käse fein reiben
- Den Knoblauch fein hacken
- Die GN Schale mit Butter austreichen und mit dem gehackten Knoblauch ausreiben


#### Zubereitung:


-  Die Milch mit dem Rahm im Drucksteamer bei 102°C ca 3-5 min erhitzen (Mengenabhängig)  
--> dieser Schritt kann den Garprozess verkürzen!
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Die Kartoffelscheiben dazugeben, mischen
- Die Hälfte des Reibkäses darunterziehen

#### Garen mit Programm:

 Programm Nr. 37 wählen, Türe schliessen und starten

#### Garen manuell:

 112°C

 15-16min

- In die vorbereiteten Gratinplatten verteilen
- mit dem restlichen Käse und Knoblauch bestreuen und mit der flüssigen Butter beträufeln
- Unter dem Salamander langsam gratinieren



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 038

Verfahren : Kartoffelknödel  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kartoffelgerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : ca 100-150g

Bemerkungen : Knödel formen anschliessend auf gelochte oder geschlossene Behälter setzen und pochieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 106          | 2,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 90           | 7,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Gewaschene Kartoffeln im Drucksteamer weich dämpfen
- Nach dem Garprozess abkühlen

#### Arbeitsschritte:

- Die ausgekühlten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken
- Wenn möglich, dies schon am Vortag erledigen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren
- Kartoffel-Brei, Mehl (je nach Flüssigkeit der Masse), Eier, Salz und Muskat gut verkneten
- Teig zu einer dicken Rolle formen und in 8-12 Stücke portionieren
- Daraus gleichmässige Knödel formen (darauf achten, dass keine Risse bleiben!)
- Die Knödelmasse muss gut gewürzt sein, da sie im Drucksteamer zubereitet werden
- Auf ein gelochtes Blech geben und mit dem Programm Nr 38 starten

#### Tipps und Tricks

Kartoffelknödel passen vorzüglich zu Schweinegulasch, Szegediner Gulasch, Krautfleisch....  
Beim anrichten mit gerösteter Bröselmälze servieren.

Zum Aufbereiten unbedingt in Wasserbad erwärmen damit der Stärkeglanz abgespült wird !



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 040

Verfahren : Eier wachweich  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Eiergerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 104          | 4,5     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 041

Verfahren : Eier hartgekocht  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Eiergerichte  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 8,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 90           | 2,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 043

Verfahren : Pilaw-Reis  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Stärkebeilagen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse : bis ca 1.5-2kg

Bemerkungen : Nach der 1. Phase Türe öffnen, Reis umrühren und Türe wieder verschliessen. Summer bestätigen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 8,0     | 0              | Ein    |
| 2   | Druckdämpfen | 110          | 10,0    | 0              | Aus    |



### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Zwiebeln fein schneiden
- Die Bouillon abschmecken
- Die Zwiebeln glasig anziehen
- Den Reis mit Flüssigkeit im Verhältnis 1:1,4 mischen

#### Zubereitung:

- Programmplatz 43 wählen
- Manuelle Einstellung:

 1.Phase      116°C 8min  
 2.Phase      110°C 10min

- Butterflocken mit einer Gabel daruntermischen
- Anschliessend den Reis kühlen oder sofort servieren

#### Bemerkung:

Je nach Reissorte kann die Menge der Flüssigkeit stark variieren.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 044

Verfahren : Basmati/Thai Reis  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Stärkebeilagen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Nach der 1. Phase Türe öffnen, Reis umrühren und Türe wieder verschliessen. Summer bestätigen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 114          | 7,0     | 0              | Ein    |
| 2   | Druckdämpfen | 108          | 5,0     | 0              | Aus    |





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 045

Verfahren : Polenta Bramata (grob)  
 Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Stärkebeilagen  
 Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
 Stückgrösse :

Bemerkungen : Nach der 1. Phase Türe öffnen, Reis umrühren und Türe wieder verschliessen. Summer bestätigen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 116          | 7,0     | 0              | Ein    |
| 2   | Druckdämpfen | 110          | 15,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Zubereitung:

- Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten
- Mit der kalten Bouillon ablöschen
- Den Maisgriess in GN Bleche verteilen
- Die kalte Bouillon zu der Polenta geben
- Das Lorbeerblatt und die Gewürze dazugeben
- Reibkäse daruntermischen
- Im Drucksteamer ohne Abdeckung mit Programm Nr 45 garen
- Kein rühren, kein anbrennen!

#### Verhältnisse:

##### Schnittpolenta

Bramata 1:2.5 Flüssigkeit

##### Cremige Polenta

Bramata 1:4 Flüssigkeit

#### Bemerkung:

- Wenn die Polenta etwas weicher sein muss, kann die Flüssigkeit etwas erhöht werden
- In vielen Gegenden besteht die Flüssigkeit aus einer Zusammensetzung von Bouillon und Milch



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 046

Verfahren : Ravioli/Tortellini Frischteigwaren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Stärkebeilagen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Für leicht getrocknete Frisch-Teigwaren, geschlossene Behälter verwenden und etwas Flüssigkeit dazugeben

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 104          | 2,5     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 047

Verfahren : Lasagne  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Stärkebeilagen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Lasagne traditionell zubereiten, Teigplatten nicht vorkochen. Abgedeckt garen und anschliessend mit Käse bestreuen, extern unter dem Salamander gratinieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 112          | 5,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 106          | 22,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 048

Verfahren : Semmelknödel/Serviettenknödel  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Stärkebeilagen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Serviettenknödel auf gelochte Bleche platzieren, pochieren und kühlen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 104          | 4,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 102          | 4,0     | 0              | Aus    |
| 3   | Dämpfen      | 92           | 12,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Grosse Stoffserviette bereit legen
- Toast in kleine Würfel schneiden
- Eier trennen
- Eiweiss zu Schnee schlagen

#### Arbeitsschritte:

- Milch erwärmen und über die Toastbrotwürfel geben
- Butter schaumig schlagen und unter die kalten, gequollenen Brotwürfel geben
- Eigelbe und gehackte Petersilie sowie die Gewürze beimischen
- Abschmecken
- geschlagenen Eischnee unterheben
- Die Masse als erstes in einer Klarsichtfolie mit Hilfe einer Alufolie einwickeln (oder Serviette)
- Rollen formen, mit einem Durchmesser von ca 5cm (je kleiner je schöner)
- Nun die Rollen auf gelochte Bleche geben und im Drucksteamer garen

#### Tipps und Tricks

Knödelscheiben in etwas Butter leicht anbraten.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 050

Verfahren : Forellenfilets gedämpft  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fische, Krusten- und Schalentiere  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Fischfilet gelingen perfekt wenn sie auf feinen Gemüsestreifen platziert und mit Weisswein und Fischfond leicht angegossen werden . Die Hautseite lässt sich sehr gut von allen Salmoniden nach dem pochieren abziehen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Pochieren   | 85           | 2,5     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen

#### Zubereitung:

- Die kurz blanchierten Gemüsestreifen auf ein gebuttertes GN Blech anrichten
- Die gewürzten Forellenfilet auf die Gemüsetreifen platzieren, je nach Wunsch mit Weisswein, Prosecco oder Champagner nappieren
- Den Drucksteamer auf Programm 50 wählen oder manuell 85°C 2 -3 min eingeben
- Den Drucksteamer starten, hierbei läuft der Drucksteamer ohne Druck
- Den Fond nach dem garen in einer Sauteuse sammeln , reduzieren und mit kalter Butter montieren



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 051

Verfahren : Lachsfilet für kalte Vorspeise/Bufferet  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fische, Krusten- und Schalentiere  
Behälter und Grössen : GN 1/1 20mm tief, geschlossen  
Stückgrösse : ganze Seiten ca 1-1.5kg

Bemerkungen : Lachsfilets komplett parieren und auf leicht gefettete Bleche setzen, anschliessend sofort schockkühlen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Pochieren   | 85           | 8,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Alle Gewürze mischen und das Lachsfilet marinieren

#### Arbeitsschritte:

- Das marinierte Lachsfilet (nicht länger als 45-60 min) auf ein gefettes 1/1 Blech geben
- Dabei muss die Fleischscheite nach oben angerichtet sein
- Um eine feinere Portionierung vornehmen zu können, das Lachsfilet der Länge nach halbieren!  
Die Kanten rund parieren damit ein schönes Schnittbild entsteht
- Die Lachsfilet in den Drucksteamer geben, Programm 51 starten
- manuelle Bedienung 85°C ; 8 min
- Danach den Lachs im Schockkühler abkühlen und in der gewünschten Stärke tranchieren
- PS je kälter das Filet, desto einfacher fällt es zu portionieren

#### Tipps und Tricks

Diese Zubereitung gelingt garantiert und ist ebenfalls eine Bereicherung für kalte Buffets.

**Druck-Steamer Vitality****Nr: 052**

Verfahren : Fischterrine  
 Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fische, Krusten- und Schalentiere  
 Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
 Stückgrösse : Terrinenform mit ca 750ml Inhalt

Bemerkungen :

**Phasendaten:**

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 86           | 17,0    | 0              | Aus    |

**Rezeptur:****Vorbereitung:**

- Die Terrinenform vorsichtig mit Klarsichtfolie auslegen
- Die Spinatblätter blanchieren und zum trocknen auf Küchenpapier auslegen
- Die Zanderfilets häuten, in Würfel schneiden, würzen und mit dem Mixbecher kühl stellen

**Zubereitung:**

- Die Zanderfilets zusammen mit dem Eiweiss, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Noilly Prat im Blitz oder Cutter fein verarbeiten
- Durch ein Sieb streichen
- Auf Eis stellen, den Rahm daruntermischen und abschmecken
- 1/3 der Farce in die vorbereiteten Terrinenformen füllen
- Die Lachsforellenfilets leicht salzen
- Mit Eiweiss bestreichen und mit den Spinatblättern umwickeln
- In die Mitte der Terrine einsetzen
- Die restliche Farce darüber verteilen und darauf achten, dass keine Luftlöcher entstehen
- Mit Folie bedecken
- Im Drucksteamer pochieren, Programm 52 anwählen
- Alternativ / Kerntemperaturfühler Fühler bei 50-55° C programmieren
- Leicht beschwert in der Form erkalten lassen

**Druck-Steamer Vitality****Nr: 053**

Verfahren : Miesmuscheln, gedämpft  
 Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fische, Krusten- und Schalentiere  
 Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
 Stückgrösse :

Bemerkungen : Die Miesmuscheln entbarten, gründlich reinigen und waschen.

**Phasendaten:**

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 90           | 2,5     | 0              | Aus    |

**Rezeptur:****Vorbereitung:**

- Die Miesmuscheln entbarten, gründlich reinigen und waschen
- Die Schalotten fein schneiden
- Den Dill und den Thymian zupfen und fein hacken
- Die Petersilie separat zupfen und fein hacken

**Zubereitung:**

- Die Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten
- Den Thymian zufügen
- Mit Weisswein ablöschen und mit Pfeffer würzen
- Die Muscheln in ein geschlossens Blech geben und die Schalotten sowie den Weisswein beifügen
- Im Drucksteamer dämpfen
- Die Muscheln in einer grossen Schüssel platzieren und mit Knoblauchbaguette servieren

**Bemerkung:**

Die Muscheln können auch ausgelöst werden, dazu die Sauce auf 1/3 reduzieren und mit kalter Butter aufschäumen.

So lassen sich die Muscheln auf eine elegante Art servieren.

Nur gut verschlossene Muscheln verwenden, geöffnete Muscheln können verdorben sein.





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 054

Verfahren : Fischfond  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fische, Krusten- und Schalentiere  
Behälter und Grössen : GN 1/1 200mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Alle Zutaten traditionell vorbereiten , in die GN Schale abfüllen mit Wasser, Wein, Noilly Prat auffüllen und in den Drucksteamer Vitality geben

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 105          | 5,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 102          | 12,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Dämpfen      | 95           | 20,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Seezungenkarkassen säubern, Kopf entfernen, zerkleinern und gut wässern
- Die geschälten Schalotten fein schneiden

#### Anleitung:

- Die Schalotten in der Olivenöl dünsten
- Die Matignon begeben und mitdünsten
- Matignon und gewässerte Fischkarkassen in ein GN 1/1 200mm tief geben
- Mit dem Weisswein ablöschen und mit Wasser auffüllen, in den Drucksteamer geben
- Im Vitality Programm 54 wählen und starten
- Nach ca. 40 Minuten vorsichtig durch ein Tuch passieren
- Noilly Prat begeben, nach belieben abschmecken

#### Tipps und Tricks

Dieser Fond kann zu 1/3 reduziert werden und als "Fischglace" eingefroren werden.

**Vorsichtig salzen!**



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 057

Verfahren : Siedfleisch blanchieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Rindfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Als Vorbereitung für Gulasch oder Bratenstücke zum Nachtgaren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 95           | 2,5     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 058

|                      |   |   |
|----------------------|---|---|
| Verfahren            | : | Siedfleisch Langzeitgaren (Nacht)   |
| Ersteller            | : | Thomas Sandor   |
| Kategorie            | : | Rindfleisch   |
| Behälter und Grössen | : | GN 1/1 200mm tief, geschlossen  |
| Stückgrösse          | : |   |
| Bemerkungen          | : | Langzeitgaren ohne Salz oder salzhaltige CF Produkte verwenden (CHEF von Nestle), da sonst eine Rotfärbung beim Fleisch eintritt (Pökeln). Funktioniert hervorragend mit durchwachsenen Stücken wie Rindsbrust oder Schmorgerichten |

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 105          | 10,0    | 0              | Aus    |
| 2   | Pochieren    | 85           | 600,0   | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Niedertemperatur- Dampfklima

#### Vorbereitung:

- Das Siedfleisch in einer gelochten GN-Schale mit Pr 57 blanchieren.
- Danach das Fleisch im Schockkühler abkühlen

Das **Bouquet garni** in einer ungelochten 1/1 GN Schale 200mm mit dem kalten Wasser und allen Gewürzen geben (OHNE SALZ!!)

#### Zubereitung erste Art manuell:

- Den Kerntemperaturmesser ins Fleisch stechen und die Kerntemperatur auf 89° C einstellen
- Im Dampfklima bei 102° C garen bis die Kerntemperatur erreicht ist
- Salzen und mit Klarsichtfolie zudecken
- Abkühlen
- Den Fleischsaft durch ein Tuch passieren und als Bouillon weiterverarbeiten

#### Zubereitung zweite Art mit Programm:

- Das Programm 58 anwählen
- Ca 10 Stunden garen
- Das Fleisch kann aber auch mehrere Stunden, z.B. über Nacht in diesem Niedertemperatur Klima belassen werden. (12 h. bei 75°C)
- Salzen und mit Klarsichtfolie zudecken
- Abkühlen
- Den Fleischsaft durch ein Tuch passieren und als Bouillon weiterverarbeiten

#### Servieren:

- Aufschneiden und servieren, oder abkühlen und 4 Minuten regenerieren

#### Bemerkung:

- Die zweite Art der Zubereitung hat eine wesentlich längere Kochzeit, ist aber zu bevorzugen, da eine bessere Qualität erzielt werden kann
- Der Gewichtsverlust ist wesentlich kleiner



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 059

Verfahren : Kraftbrühe klären  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Rindfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 150mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Klarifikation traditionell vorbereiten und in die kalte abgefettete Bouillon geben

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Sieden      | 102          | 45,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 060

Verfahren : Rindsschmorbraten  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Rindfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 100mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Die Vorbereitung und der Ansatz bleiben traditionell. Bei magerem Fleisch kann auf das anbraten verzichtet werden, um noch eine höhere Qualität zu erzielen kann die Temperatur weiter gesenkt und die Zeit verlängert werden (bis zu 10h !!)

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 106          | 30,0    | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 102          | 45,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Schmoren     | 85           | 30,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Rindsschulter mit Rotwein, Mirepoix, Pfefferkörnern und Kräutern 2 Tage marinieren
- Die Champignons vierteln
- Den Speck in Lardons schneiden und blanchieren
- Die Perlzwiebeln schälen, blanchieren und glasieren
- Das Toastbrot ohne Rinde in Croûtons schneiden und unter dem Salamander rösten
- Das Gewürzsäcklein aus Pfefferkörnern, Knoblauch, Oregano, Thymian und Majoran bereitstellen
- Die Petersilie fein hacken

#### Zubereitung:

- Das Fleisch und die Mirepoix aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen
- Das Mirepoix und das Tomatenpüree gut rösten
- Die Marinade klarifizieren, abschütten und zum Saucenansatz geben
- Ganz einreduzieren und glasieren
- Mit braunem Kalbsfond und Demi-glace bis zu 1/3 auffüllen
- Das Fleisch in einen geeigneten GN Behälter geben
- Das Gewürzsäcklein und den Saucenansatz dazugeben
- Den Drucksteamer bestücken, die GN Schale muss nicht abgedeckt werden
- Nach dem Garprozess das Fleisch herausnehmen und warmstellen
- Die Sauce passieren, etwas einkochen und nach Belieben mit Maizena abbinden
- Die Garnitur zubereiten

#### Methoden der Zubereitung:

1. KT Fühler setzen und auf 80°C programmieren  
Raumtemperatur ca 85°C  
 Gardauer ca 10h
2. Programm 60 starten  
Raumtemperatur 106°C; 102°C; 95°C je nach Phase  
 Garzeit ca 105min



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 063

Verfahren : Kalbfleisch blanchieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kalbfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Saucengerichte werden hochwertiger, da in der Sauce kein Eiweiss gerinnen kann.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 90           | 1,5     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 064

Verfahren : Helles Kalbsragout (Blanquette)  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kalbfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 100mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :


Bemerkungen : Saucengerichte werden empfohlen abzudecken, da die Sauce verwässern kann

### Phasendaten:



| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 5,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 90           | 18,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Dämpfen      | 87           | 20,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

-  Das Kalbsragout in gelochter GN Schale bei 102°C ca. 3 min. blanchieren (oder P 63 wählen)
- Anschliessend das Fleisch in eine ungelochte GN Schale umfüllen
- Die Champignons vierteln
- Die Perlzwiebeln schälen und glasieren
- Die Petersilie fein hacken

#### Zubereitung:

- Das Bouquet garni und das Gewürzsäcklein sowie die Gewürze, Kalbsfond und den Wein zugeben
-  bei 112°C ca 20-25 min garen
- Den Garpunkt kontrollieren, Fond abgiessen
- Das Fleisch abkühlen und gesondert vacuumieren
- Roux herstellen und mit dem Fond aufgiessen
- Abschmecken
-  Sauce bei 102 °C ca 10 min köcheln
- Im 2° C Schockkühler innerhalb von 90 Minuten auf 2° C Kerntemperatur abkühlen
- Bei der Lagerung mit dem Abfüll- und Verbrauchsdatum beschriften

#### Programme für das Garen

- Programm **63** für das blanchieren des Kalbfleischs
- Programm **64** für das Garen

Das Programm ist mit niedrigeren Temperaturen ausgelegt, dadurch verlängert sich die Garzeit und steigt der Essgenuss, durch weniger Garverlust.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 065

Verfahren : Kalbszunge  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kalbfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 100mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Um noch eine höhere Portionierung zu erzielen, kann, die Temperatur auf 80°C gesenkt und die Garzeit entsprechend verlängert werden (ca 4-5h)

### Phasendaten:


| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Sieden      | 104          | 15,0    | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen     | 95           | 30,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Dämpfen     | 85           | 15,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Pfifferlinge rüsten
- Die Kalbszunge wässern

#### Zubereitung:

- Den Kalbsfond mit den Zungen, Gemüsebündel, Gewürzsäcklein und den Weisswein in eine geschlossene GN Schale geben
- Den  Drucksteamer bestücken und Pr 65 anwählen
- Nach der abgelaufenen Garzeit die Konsistenz prüfen
- Die Zunge herausnehmen, den Fond passieren und reduzieren
- Den Fond mit den Roux binden. Einen Teil des Fonds mit der Liaison aus Eigelb und Rahm binden und abschmecken
- Die Kalbszungen schälen und der Länge nach fein tranchieren
- Die Pfifferlinge mit feinen Schalottenwürfeln und Butter sautieren abschmecken und mit gehacktem Kerbel verfeinern





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 066

Verfahren : Kalbfleischklösschen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Kalbfleisch  
Behälter und Grössen : GN 1/1 20mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Mit oder ohne Fond pochieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 92           | 2,5     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Das Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und im Kühlschrank kalt stellen

#### Arbeitsschritte:

- Das Eiweiss mit 4 EL Rahm verrühren, die dünnen Weissbrotscheiben damit beträufeln und ebenfalls kalt stellen
- Kalbfleisch und Weissbrot zusammen im cutter pürieren
- Die Masse circa 15 Minuten kalt stellen und erneut pürieren
- Die Hälfte des Rahms unter ständigem Rühren nach und nach einfliessen lassen
- Den restlichen Rahm schlagen und unterheben
- Die Klösschen mit einem Esslöffel abstechen und auf ein gebuttertes GN Blech geben
- Programm 66 starten

#### Tipps und Tricks

Von den Kalbsklösschen sollte man eine grössere Menge herstellen und portionsweise einfrieren. Zum einen, da der Arbeitsaufwand sehr hoch ist, zum anderen benötigt man eine gewisse Grundmasse damit die Rotorblätter des Mixers greifen können.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 068

Verfahren : Kasseler Rücken  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Schwein  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Kerntemperatur ca 62°-65°C dann sofort servieren

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Sieden      | 102          | 3,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen     | 92           | 5,0     | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren   | 85           | 30,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 069

Verfahren : Beinschinken  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Schwein  
Behälter und Grössen : GN 1/1 20mm tief, geschlossen  
Stückgrösse : Beinschinken

Bemerkungen : 65-68°C Kerntemperatur

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Sieden      | 102          | 4,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen     | 92           | 10,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren   | 85           | 12,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 070

Verfahren : Blut- oder Leberwurst  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Schwein  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Ohne Fond

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 94           | 3,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Pochieren   | 86           | 8,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 071

Verfahren : Pochiertes Schweinsfilet im Kräutermantel  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Schwein  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : ganz oder Portionen à 150-170g

Bemerkungen : Siehe Rezept.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Pochieren    | 88           | 10,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Das Schweinsfilet von allen Seiten goldgelb anbraten, kalt stellen
- Alle Kräuter fein hacken und mischen

#### Arbeitsschritte:

- Die Karottentranchen der Länge nach hauchdünn schneiden und blanchieren
- Die Kräuter und das Brät mischen
- Die feinen Karottenscheiben auslegen
- Die Kräuterfarce darauf verteilen und das Schweinsfilet damit eng einwickeln
- am einfachsten geht das mit einer Klarsichtfolie
- Das eingewickelte Schweinsfilet nun in ein gelochtes GN Blech geben
- Den Drucksteamer bestücken und Pr 71 starten
- nach dem Garprozess das Schweinsfilet auspacken

#### Tipps und Tricks

Der optimale Garpunkt kann optional auch mit der KT Sonde programmiert werden.

Einfach / KT Fühler stecken in der letzten Phase die Kerntemperatur eingeben und starten.  
(KT Richtwert ca 55°C - 62°C Grad)

Das Filet kann auch ohne Farce und Mantel in einer Klarsichtfolie gewickelt pochiert werden. Nach dem Garen in frischen Kräutern drehen und mit wenig Meersalz bestreuen.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 073

Verfahren : Lammnüsschen pochiert  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Lamm  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Einen kräftigen Sud mit vielen mediterranen Kräutern und frisch gestossenen Pfefferkörner herstellen, die Lammnuss direkt im Sud pochiern. KT ca 54°-56°C

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Sieden      | 104          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Pochieren   | 85           | 3,5     | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren   | 80           | 7,0     | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 075

Verfahren : Poularde ganz, im Fond  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Geflügel  
Behälter und Grössen : GN 1/1 150mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Verwendung für Salate oder auch zur Herstellung von hellem Geflügelfond

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 104          | 8,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 94           | 25,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren    | 88           | 20,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 076

Verfahren : Pouletbrust gedämpft  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Geflügel  
Behälter und Grössen : GN 1/1 20mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Mit oder ohne Zugabe eines Fonds dämpfen, anschliessend mit grobem Meersalz abschmecken. Beim Garen im Fond, nach der 2. Phase den Garpunkt kontrollieren.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 92           | 2,5     | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren    | 80           | 3,5     | 0              | Aus    |





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 077

Verfahren : Geflügelfond  
 Ersteller : Thomas Sandor

---

Kategorie : Geflügel  
 Behälter und Grössen : GN 1/1 200mm tief, geschlossen  
 Stückgrösse :

---

Bemerkungen : Den Ansatz traditionell zubereiten

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 106          | 10,0    | 0              | Aus    |
| 2   | Druckdämpfen | 102          | 20,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Dämpfen      | 95           | 20,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Abattis und das Suppenhuhn blanchieren
- Gewürzsäcklein aus Lorbeer, Pfefferkörnern, Nelken und Thymian herstellen

#### Zubereitung traditionell:

- Das Suppenhuhn und die Abattis im kalten Wasser aufsetzen und aufkochen
- Das Salz begeben und öfters abschäumen und abfetten
- 2 Stunden ziehen lassen
- Während der letzten Stunde das Gemüsebündel und das Gewürzsäcklein zugeben
- Vorsichtig durch ein Tuch passieren

#### Zubereitung alternativ:

Geflügelabschnitte und Geflügelkarkassen im  Kombidämpfer bei 175°C Combidampf rösten

#### Den Kombisteamer wie folgt einstellen:

Typ : Salvis Handy Plus  
 Klima : Kombidampf  
 Zeit : ca. 20 Minuten  
 Temperatur : 175° C  
 Klima Aktiv : nein  
 Lüftergeschwindigkeit : voll

- Röstgemüse auf einem separaten schwarzen Blech, mit etwas Olivenöl beträufelt, rösten
- Kurz vor dem herausnehmen etwas Tomatenmark beifügen und das Gemüse karamelisieren
- Nach dem Röstprozess alle Zutaten in eine 1/1 GN Schale 200mm geben und mit Wasser, Sherry Salz, Gewürzsäcklein in den Drucksteamer geben
- Sie erhalten einen Bernsteinfarbene klare Geflügelbouillon!



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 079

Verfahren : Fleischklösschen  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fleisch- und Wurstwaren  
Behälter und Grössen : GN 1/1 20mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Mit oder ohne Fond garen. Nach der 2. Phase kontrollieren. Nach der 2. Phase kontrollieren! Kleine Klösschen sind eventuell schon gar.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 92           | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen     | 88           | 1,5     | 0              | Ein    |
| 3   | Pochieren   | 80           | 2,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und im Kühlschrank kalt stellen

#### Arbeitsschritte:

- Das Eiweiss mit 4 EL Rahm verrühren, die dünnen Weissbrotscheiben damit beträufeln und ebenfalls kalt stellen
- Fleisch und Weissbrot zusammen im cutter pürieren
- Die Masse ca 15 Minuten kalt stellen und erneut pürieren
- Die Hälfte des Rahms unter ständigem Rühren nach und nach einfliessen lassen
- Den restlichen Rahm schlagen und unterheben
- Die Klösschen mit einem Esslöffel abstechen und auf ein gebuttertes GN Blech geben
- Programm 79 starten
- Durch die Zugabe von verschiedenen Kräutern, Pesto oder Gewürzen können sie die Geschmacksrichtung verändern/ergänzen

#### Tipps und Tricks

Von den Klösschen sollte man eine grössere Menge herstellen und portionsweise einfrieren. Zum einen, da der Arbeitsaufwand sehr hoch ist, zum anderen benötigt man eine gewisse Grundmasse damit die Rotorblätter des Mixers greifen können.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 080

Verfahren : Leberknödel  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fleisch- und Wurstwaren  
Behälter und Grössen : GN 1/1 20mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Für einen besseren Geschmack in einer kräftigen Bouillon garen und ggf. Garzeit erhöhen

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 92           | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen     | 88           | 2,5     | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren   | 80           | 4,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Brötchen in Würfel schneiden und in Milch einweichen
- Zwiebeln schälen und hacken
- Speckwürfel und Zwiebeln im Fett farblos anziehen
- Kühl stellen
- Das eingeweichte Brot gut auswringen

#### Arbeitsschritte:

- Leber unter fliessendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen
- Leber, Speck, Brot, Zwiebeln durch die feine Scheibe vom Fleischwolf drehen
- Mit Pfeffer und Salz würzen und mindestens 1 Stunden ausquellen lassen
- Das Ei, die Petersilien, Mehl, Panierbrot zur Lebermasse geben und im Cutter mixen bis alles gut vermischt ist
- Der Leberteig sollte nicht zu fest werden, damit die Leberknödel nicht zu trocken schmecken
- In einer GN Schale 1/1 95mm Fleischbrühe im Drucksteamer erhitzen (110°C ca 3min)
- kleine Leberknödel formen und in die heisse Fleischbrühe geben
- P 80 wählen, Gerät starten

#### Tipps und Tricks

Leberknödel kann man in Suppe servieren oder mit Kartoffeln und Sauerkraut.

Zum einfrieren, die Leberknödel lose auf einen Teller legen und 24 Std. tiefkühlen, dann kann man sie lose einpacken und so auch wieder einzeln auftauen.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 081

Verfahren : Terrine pochieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fleisch- und Wurstwaren  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 92           | 20,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren    | 85           | 1,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Den Rückenspeck in sehr dünne Scheiben schneiden und die Terrinenform damit auslegen
- Den Speck, das Schweinefleisch und das Kalbfleisch sowie die Leber in Würfel schneiden
- Mit Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und Nitritpökelsalz würzen und gut durchkühlen lassen
- Für die Einlage die Schalotten und die Geflügelleber in der Butter rasch sautieren, mit Cognac flambieren und sofort abkühlen
- Den Schinken in Würfel schneiden und im Cognac marinieren

#### Zubereitung:

- Den Speck mit dem Fleisch und der Leber im Blitz oder Cutter fein verarbeiten und durch ein Sieb streichen
- Auf Eis stellen, den Rahm und die marinierten Schinkenwürfelchen darunterermischen
- 1/3 der Farce satt in die vorbereitete Form geben
- Die Geflügelstücke in die Mitte einsetzen
- Die restliche Farce darüber verteilen und glattstreichen
- Mit Rückenspeckscheiben bedecken
- Im Drucksteamer bei 85°C pochieren bis die Terrine eine Kerntemperatur von 55° C erreicht hat
- Oder P 81 wählen und in der 3. Phase Kerntemperatur von 55° C programmieren
- Leicht beschwert in der Form erkalten lassen
- Die Terrine in der Form oder tranchiert servieren

#### Bemerkung:

- Es empfiehlt sich, die Terrinenform vorgängig mit Klarsichtfolie auszulegen



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 082

Verfahren : Brühwürste gross  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Fleisch- und Wurstwaren  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 90           | 6,0     | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren    | 85           | 18,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 086

Verfahren : Milchreis  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Dessert und Süßspeisen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 150mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Die 1. Phase dient zum aufheizen der Milch anschliessend Reis zugeben 1x umrühren und Türe schliessen. Nach dem Garprozess den Reis noch etwas im Kühlhaus durchziehen lassen. Nach der 2. Phase rühren.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 115          | 5,0     | 0              | Ein    |
| 2   | Druckdämpfen | 115          | 10,0    | 0              | Ein    |
| 3   | Druckdämpfen | 105          | 20,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Arbeitsschritte:

- Milch in eine GN Schale geben
- Eine Prise Salz, Butter und die halb aufgeschnittenen Vanilleschoten zufügen
- Eine unbehandelte Zitrone dünn schälen und Schale in die Milch legen
- Zucker zufügen und die Milch mit P 86 in der 1.Phase im Drucksteamer erhitzen
- Türe öffnen und Summer quittieren
- Milchreis in die heisse Milch geben und Türe schliessen
- Nach Garende ist die Masse noch recht flüssig, nach dem auskühlen über Nacht im Kühlhaus ist er essfertig gequollen-zum kalt essen
- Die Zitronenschale und Vanilleschote wieder entfernen
- Zucker mit Zimt vermischen und über den Milchreis streuen

#### Tipps und Tricks

Milchreis kann warm oder kalt gegessen werden.  
Die Garzeiten sind für 5l Milch und ca 1.5kg Reis ausgelegt.



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 087

Verfahren : Creme Caramel (Portionen)  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Dessert und Süßspeisen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse : ca 0,15-0.2l

Bemerkungen : Ist die Portionsgrösse grösser als angegeben, bei den letzten 2 Phasen Zeiten erhöhen.

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 2,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 92           | 5,0     | 0              | Aus    |
| 3   | Pochieren    | 85           | 10,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Den Zucker hellbraun karamelisieren und mit Orangensaft auflösen
- Zu einem Sirup einkochen
- Heiss in Timbale Förmchen verteilen
- Die Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und das Mark und die Schote zur Milch geben

#### Zubereitung:

- Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen
- Die Eier, das Eigelb und den Zucker verrühren (nicht schaumig).
- Die heisse Milch unter ständigem rühren dazugiessen
- Die Eiermilch durch ein feines Sieb passieren und in Timbale Förmchen füllen
- Die Formen auf ein gelochtes Blech geben, sie müssen nicht abgedeckt werden
- Entstehendes Kondenswasser verflüchtigt sich beim abkühlen
- Im Druckdämpfer Vitality mit Programm 87 garen (12-17 min)
- Mindestens 4-6 Stunden kaltstellen vor dem stürzen

#### Servieren

- Die Flan aus dem Förmchen stürzen und die Sauce darüber verteilen
- Nach Belieben mit Schlagrahm ausgarnieren

#### Tipps und Tricks

Die Garzeiten und Gartemperaturen sind für Porzellanformen mit max. Kapazität von 2dl ausgelegt.  
Bei Metallformen verringert sich die Gartemperatur >> 80°C. !!



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 088

Verfahren : Germknödel  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Dessert und Süßspeisen  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung  | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|--------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen | 102          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen      | 100          | 1,5     | 0              | Aus    |
| 3   | Dämpfen      | 93           | 8,0     | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Für die Germknödel zunächst einen Vorteig rühren
- Dafür lauwarme Milch mit frischer Hefe, Zucker und Mehl verrühren
- Vorteig ca. 10 Minuten gehen lassen

#### Arbeitsschritte:

- Restliches Mehl in eine Schüssel geben
- In die Mitte eine Vertiefung drücken und Vorteig hineingiessen
- Zucker, eine Prise Salz, Eier, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone zufügen
- Weiche Butter und etwas lauwarme Milch zum Teig geben
- so lange zu einem glatten Teig kneten, bis er sich locker vom Schüsselrand löst
- Teig zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen und in 12 Stücke teilen
- Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein gebuttertes GN Lochblech setzen
- Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen
- Die Knödel in den Drucksteamer geben und mit Pr 88 pochieren

#### Tipps und Tricks

Etwas Butter schmelzen und über die Germknödel giessen.

Mit gemahlenem Mohn und Puderzucker bestreuen.

Dazu am besten selbstgemachtes Pflaumenmus oder Vanillesauce reichen.





## Druck-Steamer Vitality

Nr: 090

Verfahren : Früchte sterilisieren im Glas  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Dessert und Süßspeisen  
Behälter und Grössen :  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung   | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|---------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Druckdämpfen  | 102          | 6,0     | 0              | Aus    |
| 2   | Dämpfen       | 93           | 12,0    | 0              | Aus    |
| 3   | Sterilisieren | 86           | 25,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 092

Verfahren : Salzkartoffeln tourniert Sous-vide  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Sous Vide  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Lebensmittel immer zu 100% vacuumieren. Nach dem Garprozess und einer optimalen Kühlung sind die Produkte ca 21 Tage haltbar

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 97           | 25,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Kartoffeln schneiden oder tournieren
- In kaltes Wasser legen
- Die Kartoffeln abschütten und salzen
- Durch einen Trichter in Sous-vide Säcke abfüllen

#### Zubereitung:

- In der Vakuumaschine auf 99% vakuumieren
- Auf Gitterroste oder gelochte GN Blechen mit Pr 92 garen
- Den Garpunkt kontrollieren
- Im 2° C Eiswasser innerhalb von 90 Minuten auf 2° C Kerntemperatur abkühlen
- Mit dem Abfüll- und Verbrauchsdatum beschriften

#### Haltbarkeit:

**Dieses Produkt ist im Kühlraum bei 2° C 21 Tage haltbar.**

#### Servieren:

- Die Kartoffeln anrichten und 5 Minuten regenerieren



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 093

Verfahren : Brüsseler Endivie/Chicoree Sous-vide  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Sous Vide  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 97           | 25,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Den Brüsseler waschen und den bitteren Kern ausschneiden
- Die Brüsseler Endivie auf ein Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen
- Würzen und jus zugeben
- Mit Hilfe einer SousVide Schaufel in Sous-vide Säcke abfüllen

#### Zubereitung:

- In der Vakuummaschine auf 99% vakuumieren
- Im Drucksteamer mit Programm 93 garen
- Den Garpunkt kontrollieren
- Im 2° C Eiswasser innerhalb von 90 Minuten auf 2° C Kerntemperatur abkühlen
- Mit dem Abfüll- und Verbrauchsdatum beschriften

#### Haltbarkeit:

**Dieses Produkt ist im Kühlraum bei 2° C 21 Tage haltbar.**

#### Servieren:

- Geöffnet, auf einen Teller angerichtet, oder im Beutel ca. 4 Minuten regenerieren



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 094

Verfahren : Gemüsestäbchen Sous-vide  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Sous Vide  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, gelocht  
Stückgrösse :

Bemerkungen :

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|-------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Dämpfen     | 97           | 22,0    | 0              | Aus    |

### Rezeptur:

#### Vorbereitung:

- Die Zwiebeln fein schneiden
- Die Krautstiele in ca. 2 cm lange Stücke schneiden
- Blanchieren und sofort abkühlen
- Alle frischen Kräuter zupfen und fein hacken
- Die Zwiebeln in der Butter anziehen
- Mit den Krautstiele vermischen
- Die gehackten Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Durch einen Trichter in Sous-vide Säcke abfüllen

#### Zubereitung:

- In der Vakuummaschine auf 99% vakuumieren
- Im Drucksteamer mit Programm 94 garen
- Den Garpunkt kontrollieren
- Im 2° C Eiswasser innerhalb von 90 Minuten auf 2° C Kerntemperatur abkühlen
- Mit dem Abfüll- und Verbrauchsdatum beschriften

#### Haltbarkeit:

**Dieses Produkt ist im Kühlraum bei 2° C 21 Tage haltbar.**



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 095

Verfahren : Saucen und Suppen pasteurisieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Pasteurisieren  
Behälter und Grössen : GN 1/1 65mm tief, geschlossen  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Suppen und Saucen in Gläser oder Beutel abgefüllt. Bei Gemüse die Garzeiten beachten sonst ist ein verkochen der Speisen möglich

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung   | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|---------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Sterilisieren | 85           | 45,0    | 0              | Aus    |



## Druck-Steamer Vitality

Nr: 099

Verfahren : Regenerieren  
Ersteller : Thomas Sandor

Kategorie : Technischer Unterhalt  
Behälter und Grössen :  
Stückgrösse :

Bemerkungen : Bei Anzeige "re" regenerierprozess starten, danach ist das Gerät 45 Minuten blockiert

### Phasendaten:

| Nr. | Bezeichnung          | Garraumtemp. | Garzeit | Kerntemperatur | Summer |
|-----|----------------------|--------------|---------|----------------|--------|
| 1   | Regenerationsprozess | 0            | 45,0    | 0              | Aus    |