

Medieninformation

Nürnberg, Mai 2013

AEG Rezepte machen Lust auf ein kulinarisches Kochvergnügen à la Sous Vide

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – wenn die Luft mal raus ist und mit Sparflamme gekocht wird, sind sie an Zartheit und Aroma kaum zu übertreffen. In der gehobenen Gastronomie gehört die Zubereitungstechnik Sous Vide seit Jahren zum Alltag. Jetzt hat diese Methode auch die Hobbyküche erreicht und ist mit dem neuen AEG ProCombi Sous Vide Multi-Dampfgarer einfach umzusetzen. Durch das Vakuumieren der Lebensmittel und das gradgenaue Garen bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten, das Essen ist gesund, gelingt garantiert und kocht sich praktisch von allein.

Neue Garmethode mit historischem Hintergrund

Bereits in den 70er Jahren experimentierten französische Köche mit dem Vakuumgaren und erzielten hervorragende Ergebnisse. Über Frankreich und Spanien gelangte das Verfahren auch in die deutschen Küchen. Heute verlassen sich Spitzen- und Hobbyköche auf die schonende und gelingsichere Sous Vide Technik und blicken den Vorbereitungen für ein geschmackvolles Menü gelassen entgegen.

Auch aus der Profiküche von Spitzenkoch Christian Mittermeier ist das Sous Vide Garen nicht mehr wegzudenken. Gemeinsam mit AEG hat er Rezepte für die Sous Vide Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch und Obst entwickelt, die schon beim Lesen garantiert Lust auf ein kulinarisches Kochvergnügen machen.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE

Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON

0911-3 23 12 58

TELEFAX

0911-3 23 11 78

E-MAIL

Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET

www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Saftiges Sous Vide Gemüse – Auberginen süßsauer

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Auberginen
- 2 EL Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- 80 ml Olivenöl
- 1 Nelke
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Die Aubergine schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben (2–3 mm) und die Schale in dünne Streifen schneiden. Mit den anderen Zutaten in einen Beutel geben, gut vermischen und vakuumieren.

Zubereitung

Den Beutel auf das Gitter in der Einschubebene 3 legen und im Programm „Sous Vide“ bei 95 °C für 40 Minuten garen. Bei Zimmertemperatur servieren.

Wissenswertes

Die süßsauen Auberginen können als Vorspeise (4 Personen) und als Beilage (2 Personen) serviert werden.



ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL

Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET

www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Frischer Fisch à la Sous Vide – Kabeljau mit Mostrichcrème

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Kabeljau-Rückenfilets à 160 g
- 100 g Sahne
- 100 g Mostrich/grober Senf
- Salz

Vorbereitung

Kabeljau salzen. Sahne und Mostrich verrühren, alles zusammen vakuumieren.

Zubereitung

Auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 60 °C für 20 Minuten garen.

Wissenswertes

Das Rezept funktioniert auch mit anderen weißen Fischen wie Schellfisch, Goldbarsch oder Rotbarsch.



ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL

Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET

www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Geflügelter Sous Vide Genuss – Sesamisierte Entenbrust

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Barbarie-Entenbrüste à 300 g
- 1 EL Sesamöl, geröstet
- 2 TL heller Sesam
- 2 TL schwarzer Sesam
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung

Hellen Sesam trocken anrösten und mit Öl und schwarzem Sesam mischen. Entenbrüste von kleinen Federkielen befreien, die Haut mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden, salzen und in einer Pfanne kross anbraten. Alle Zutaten zusammen vakuumieren.

Zubereitung

Auf der Einschubebene 3 im Programm „Ofenfunktion Sous Vide“ bei 60 °C für 60 Minuten garen. Anschließend nochmal auf der Hautseite nachbraten. Dies dient zur Geschmacksbildung und um damit die Ente noch knuspriger wird. Dabei darauf achten, dass der Sesam nicht verbrennt.

Anrichten

Die sesamisierte Entenbrust in leicht schräge Scheiben schneiden, mit Rucolasalat und fruchtigem Chutney servieren.

Empfehlung

Humus oder Bulgur dazu gibt der Entenbrust eine Prise Orient.



ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Sous Vide mal ganz süß – Vanille-Apfelspalten

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Äpfel (Golden Delicious)
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote

Vorbereitung

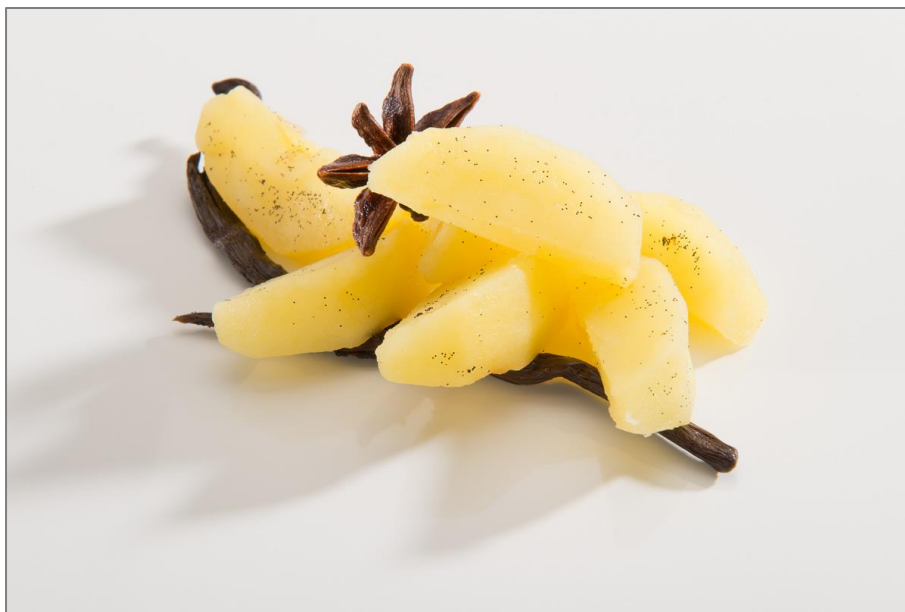
Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und achteln. Die Äpfel mit Sternanis und Vanilleschote vakuumieren.

Zubereitung

Die vakuumierten Apfelspalten auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 90 °C für 20 Minuten garen.

Empfehlung

Die Apfelspalten vereinen das Beste aus zwei Welten: ein sanftes Kompottaroma und gleichzeitig ein frisches, knackiges Mundgefühl.



Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Bekannte Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire bilden ein Portfolio aus Kühlschränken, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Herden, Klimaanlage und Kleingeräten, wie zum Beispiel Staubsauger. 2012 setzte Electrolux mit 61.000 Mitarbeitern circa 12,6 Milliarden Euro um.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE

Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON

0911-3 23 12 58

TELEFAX

0911-3 23 11 78

E-MAIL

Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET

www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>