

Kochen & Genießen



Der Sensor misst die Temperatur im Pfannenboden. FOTO: TEFAL

Kochen wird zum Kinderspiel

Hersteller von Herd, Ofen und Co integrieren Sensoren, die den Vorgang überwachen und selbstständig regulieren

Immer mehr Hausgeräte-Hersteller bestücken ihre Kochfelder mit Sensoren, die vorgewählte Temperaturen überwachen – und dabei sogar die Füllmenge der Töpfe bedenken. Gezeigt werden einige neue Geräte derzeit auf der Elektronikmesse IFA. Sogar wer recht ahnungslos vom Kochen ist, bekommt Unterstützung von den Systemen: So

lässt sich die passende Gar- und Brattemperatur für die Kochfelder der Serie 8 von Robert Bosch Hausgeräte auch anwählen, indem man in einem Menü die gewünschte Speise heraussucht. Schnitzel oder Braten soll es sein, also übernimmt der Herd von da an die perfekte Zeit- und Gartemperaturabstimmung für die Fleischvariante. Die Technik

ergänzt auch einen Ratschlag, ob man Brat- oder Kochsensoren in das Fleisch geben soll. Ein Koch- und Bratsensor überwacht dann während des Kochens den Fortschritt und hält die Temperatur.

Tefal rüstet direkt die neue Pfanne namens My Cooking Guide mit einem Sensor aus, der die Temperatur im Pfannenboden misst. Zuvor hat der

Koch über ein Modul im Griff die Garmethode und den gewünschten Temperaturbereich gewählt.

Diese Technik gibt es auch für Backöfen: Der SenseCook Backofen der neuen Mastery Range von AEG ist mit einem Kerntemperatursensor ausgestattet. Dieser wird etwa in das Fleisch gesteckt, wo er den Garvorgang überwacht und so

die Garstufe exakt steuert. Der PerfectBake Backsensor des Ofens der Serie 8 macht den Zahnstocher überflüssig: Man muss laut dem Unternehmen nicht mehr testen, ob der Kuchenteig durchgebacken ist. Der Sensor passt die Feuchtigkeit im Ofenraum konstant an und sorgt dafür, dass der Ofen sich ausschaltet, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Geschmackvoll

Max is(s)t auswärts...

Eigentlich könnte ich heute beginnen mit: „Ich bin dann mal weg...“. Nun wäre ich aber nicht Max, wenn ich das so schnöde, ohne kleine Geschichte, Rezept und finaler Pointe tun würde. So viel Grandezza muss man(n) sich schon gönnen. Und genau genommen „war“ ich bereits weg. Diesmal hatte es mich ins benachbarte Niedersachsen verschlagen, wo, wie im Mai bei uns in Heiligendamm, der Große Gourmet Preis auf der Tagesordnung stand. Nach einem unbedeutenden Abstecher von schlappen 250 Kilometern in den westlichsten Kreis Deutschlands nahe der belgischen und niederländischen Grenzen – dort lockte eine Beef Bottle Party mit namhaften Sterneköchen und Winzern – war Osnabrück das Ziel meiner kulinarischen Begierde. Mein lieber Kokoschinski, die niedersächsischen Köche mir ihren 3-Sterne-Granden aus Osnabrück und Wolfsburg haben ganz schön auf die kulinarische Tube gedrückt und dem geeigneten

Gast gezeigt, was Spitzenküche ist. Trotz aller kulinarischer Extravaganz hatte der Abend für mich angesichts Borschtsch, Kalbsherz, Bresse-Taube und Steinbutt aber auch eine angenehm bodenständige geschmacklich-kompositorische Note.

Das hat mir ebenso gefallen wie eine charmante Dame aus Hannover, die sprachlich ganz reizend „ständig über den spitzen Stein stolperte“ und mir Tipps zu typischen niedersächsischen Gerichten gab, die sie mir schmackhaft machen wollte. Da waren schon Schmankerln dabei, die ich nicht vom Teller schubsen würde. Und obwohl ich sonst gar kein Freund von Sauerfleisch bin, ich mag eigentlich nur Sülze, weckte das Hannoversche meinen Geschmack. Zumal ich ein solches Rezept in meiner Sammlung wusste. Dafür gibt man für vier Personen etwa 800 Gramm knochenloses Schweinekotelett in einen Topf, bedeckt es mit Wasser und lässt es eine halbe Stunde kochen. Inzwischen wird je ein Bund Frühlingszwiebeln und Suppengemüse in grobe Stücke

geschnitten, eine Zwiebel mit Nelken gespickt, alles zum Fleisch gegeben und weitere 30 Minuten gegart. Raus aus dem Topf, abtropfen lassen, das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Brühe wird dann durch ein Sieb gegossen und das Gemüse in Scheiben geschnitten. In einen halben Liter warmer Brühe werden nun acht Blatt eingeweichte und ausgedrückte weiße Gelatine eingerührt. Abschließend wird ganz nach Geschmack mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Diese Masse gießt man bis zu fünf Millimeter hoch in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form und lässt sie halb steif werden. Darauf kommen schließlich das Fleisch und das Gemüse in Schichten, wieder etwas Gelatine und schließlich zwei hartgekochte und in Scheiben geschnittene Eier. Nochmal eine Schicht Gelatine rauf. Fertig. Rein in den Kühlschrank und eine Nacht kalt stellen. Das Ganze schmeckt mit

Bratkartoffeln oder einem leicht warmen Kartoffelsalat sehr gut. Die Dame wollte mich noch zu Remoulade überreden. Abgelehnt. Die Remoulade, ist mir schon bei meiner geliebten Sülze suspekt.

Zurück zur kulinarischen Fete: Die Köche aus Niedersachsen waren nicht ganz unter sich. Ich habe mich nämlich mächtig gefreut, dass Ronny Siewert und Tom Wickboldt den Reigen der insgesamt 11 Sterne bereicherten und so verdeutlichten, dass

auch im Nachbarland MV auf höchstem Niveau gekocht wird. Wir drei haben also, jeder auf seine Weise, das Land trefflich vertreten. Und ich durfte neben dem Plaudern, Fotografieren und Notizen machen sogar essen. Das ist neben dem Vergnügen wahrlich Schwerstarbeit.

Michael H. Max Ragwitz
www.kulinarische-portraits.de

ANZEIGE

Entspannung wie am Meer!

Die aus hochwertigen Materialien gefertigten Strandkörbe von Korbwerk – Deutschlands ältester Strandkorbmanufaktur in Heringsdorf auf Usedom – bieten höchsten Sitz- und Liegekomfort und sind ein wunderschöner Blickfang in Ihrem Garten oder auf Ihrer Terrasse. Jeder Strandkorb wird extra für Sie angefertigt.

medienhaus **nord**

- Gratis-Lieferung im Wert von 129 €!
- Gratis-Beschriftung!



Usedom Zweisitzer „Anthrazit“

Halblieger, teak-lasiertes Kiefernholz, hochwertiges PVC-Geflecht in anthrazit, höhenverstellbare Fußstützen, Doppelterrassenrollen, dicke Fußpolster, extradicke Festpolsterung, 2 Seitentische. **Ohne Aufpreis:** PVC-Geflecht auch in rot, weiß, dunkelgrün, dunkelblau und melonengelb, Stoff auch in rot/weiß, grün/weiß, blau/weiß und gelb/weiß.

Vorteilspreis, wie abgebildet: **1.779 €**

7 Jahre
Garantie auf
Holz und
Geflecht!



Sylt Zweisitzer „Seegras“

Lieger 5-fach abgestuft mit Rückholmechanik. Teak-lasiertes Kiefernholz, hochwertiges PE-Geflecht in seegras, höhenverstellbare Fußstützen, Doppelterrassenrollen, dicke Fußpolster, **herausnehmbare Komfort-Wendepolster**, Nackenkissen, 2 Seitentische. **Ohne Aufpreis:** PE-Geflecht auch in den Farben anthrazit, natur und kandis.

Vorteilspreis, wie abgebildet: **2.396 €**



Usedom Zweisitzer „Elegant“

Halblieger, teak-lasiertes Kiefernholz, hochwertiges PE-Geflecht in kiesel, höhenverstellbare Fußstützen, Doppelterrassenrollen, dicke Fußpolster, **extradicke herausnehmbare Polster**, Nackenkissen, 1 Seiten- und 1 Bistrotisch. **Ohne Aufpreis:** PE-Geflecht auch in den Farben anthrazit, natur und kandis.

Vorteilspreis, wie abgebildet: **2.488 €**



Usedom Zweisitzer „Luxus Yacht“

Halblieger, Iroko-Edelholz natur, hochwertiges PE-Geflecht in kandis, höhenverstellbare Fußstützen, Gartenrollen, Hochglanzbeschläge und -ziernägel, dicke Fußpolster, **extradicke herausnehmbare Polster**, Nacken- und Wurfkissen, 1 Seiten- und 1 Bistrotisch, Lektüretasche. **Ohne Aufpreis:** PE-Geflecht auch in anthrazit und natur.

Vorteilspreis, wie abgebildet: **3.998 €**

Bestellen Sie Ihren persönlichen Strandkorb gleich in der Geschäftsstelle Ihrer Tageszeitung:
Gadebusch, Johannes-Stelling-Str. 6 | Güstrow, Domstr. 9 | Hagenow, Schweriner Str. 1 | Ludwigslust, Seminarstr. 3
Parchim, Ziegenmarkt 10a | Perleberg, Berliner Str. 1 | Rostock, Bergstr. 10 | Schwerin, Mecklenburgstr. 39