

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

Anwenderhandbuch

KOCHEN MIT SYSTEM

Cook & Chill Cook & Freeze

by: Tobias Huber



Einleitung



Mit diesem Handbuch möchten wir Ihnen erste Ansätze und Ideen vermitteln, Ihre Betriebsabläufe zu hinterfragen und zu optimieren.

Sind die täglichen Abläufe geprägt von Stress, Druck, und Abhängigkeiten von verfügbarem Personal?

Sind Sie zu wenig Unternehmer und kaum mehr Gastgeber?

In welcher Form Änderungen von Abläufen hier eine deutliche Veränderung ausmachen können, möchte ich Ihnen zeigen - mit dem Ziel entspannterer Vorgänge und dem Fokus darauf, was Sie ausmacht: Gastgeber sein!

Sprechen Sie uns an, wenn wir Sie weiter begleiten dürfen!

Ihr Tobias Huber & Retigo Team



“Die Schlacht wird
nicht in der Küche
gewonnen, aber
verloren”

Reiner Jörg
-
System Speisekammer

Inhalt

1 Einleitung

Definitionen Cook&Chill, Cook & Freeze, Cook&Hold, Cook&Serve

2 Grundlagen

Was ist nötig und was gilt es zu beachten?

3 Hintergrund

Wie sieht die Physik dahinter aus?

4 Beispiele

Frisch, knackig, lecker

5 Cook&Chill

Problemlöser in der GV

6 Cook&Chill

Problemlöser im à la Carte

7 Cook&Freeze

Die Königsdisziplin

8 Energie

Mehr Technik $\Rightarrow$ Mehr Verbrauch

9 Rezepte

Osso Bucco, Ochsenbacke Asia Style, Knödeltris, Kaiserschmarrn

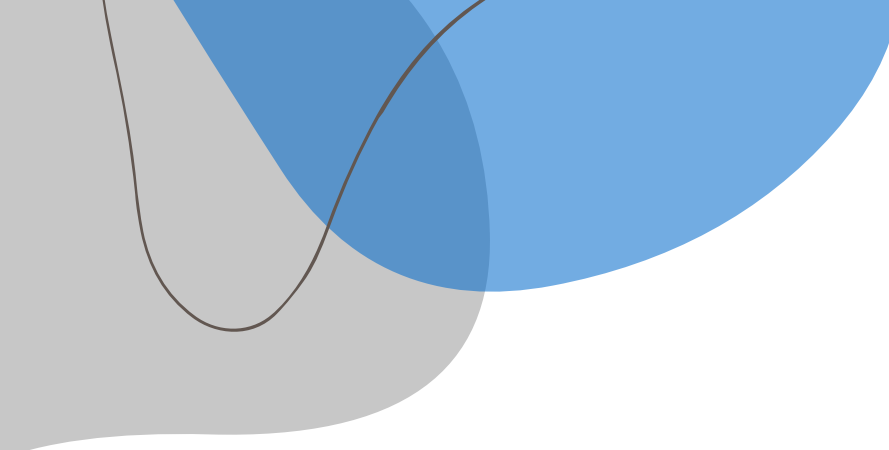
01

EINLEITUNG

COOK&CHILL
COOK&FREEZE
COOK&HOLD
COOK&SERVE



Das **Cook&Chill**-Verfahren wurde ursprünglich in den 1960er Jahren in den USA entwickelt, um große Mengen an Speisen vorproduzieren, **schnellzukühlen** und im richtigen Moment zu regenerieren. Ab den 1970er Jahren wurde dieses Verfahren auch nach und nach in Europa umgesetzt und wurde Mitte der 90er Jahre immer populärer. Das Verfahren zielte ursprünglich auf Krankenhäuser und Gemeinschaftsverpflegungen ab und konnte seit 1997 bei der BSR (Berliner Stadtreinigung) als einer der ersten Einrichtungen in Deutschland erfolgreich umgesetzt werden.



Cook&Freeze ist eine Abwandlung von Cook&Chill und zielt darauf ab, durch **Schockfrost** den vorproduzierten Lebensmitteln ein noch längeres MHD zu erhalten. Bei richtiger Planung und Organisation, kann hier eine Küche höchst effektiv produzieren und sehr kosteneffizient und gewinnbringend wirtschaften.

Eine **Systemküche** mit der Kombination von Cook&Chill und Cook&Freeze ist hier das „Zauberwort“ und vereint beide Systeme mit den nötigsten Komponenten der Frischeküche bzw. Anrichteverfahren.

Des Weiteren gibt es noch das Verfahren **Cook&Hold**. Ein frisch produziertes Lebensmittel wird nach dem Garvorgang bis zum Servieren **warmgehalten**. Der Nachteil hierbei ist, dass das Lebensmittel evtl. den Kombidämpfer blockiert und dieser für weitere Garprozesse nicht verwendet werden kann. Noch hinzu kommt, dass nach einiger Zeit in der Wärme und bei bewegter Luft die Qualität der Lebensmittel abnimmt. Ein Holdomat (Warmhalten bei stehender Hitze) kann hier Abhilfe schaffen, dennoch bleibt die „Tretmühle“, jeden Tag mit der Produktion von vorne anzufangen, erhalten.

Beim **Cook&Serve** werden Speisen produziert und **direkt serviert**. Dieses Verfahren ist mit sehr hohem Personalaufwand und Stress verbunden, da fast alle Arbeitsprozesse erst auf Abruf vonstatten gehen. Es wird nach wie vor im klassischen à la Carte angewendet, ist aber unter Berücksichtigung der aktuellen Personalsituation in der Gastronomie nicht mehr wirklich zeitgemäß.

02 GRUNDSÄTZE

WAS IST NÖTIG UND WAS GILT ES ZU BEACHTEN



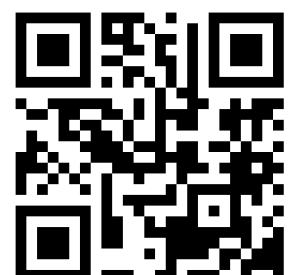
- Oberstes Gebot bei Cook&Chill und Cook&Freeze ist eine **einwandfreie Hygiene** in allen Arbeitsschritten und das Einhalten der **HACCP Vorschriften**. Besonders gilt dies in Verbindung mit Niedertemperatur-Garmethoden (siehe hierzu unsere weiteren Anwenderhandbücher). Die **DIN 10538** gibt ganz konkrete **Mindesttemperaturen** und **Maximalzeiten** zum Garen, Schockkühlen, Schockfrosten, Regenerieren und Warmhalten vor, nach denen man sich richten und die man ggf. auch nachweisen können sollte.



Laut u.a DIN 10536/10506 gelten folgende Vorgaben / Empfehlungen:

Verfahren	Kerntemperatur / Dauer	Hinweise
Garen	+72 °C für 2 Min.	Abweichungen sind nach produktbezogener Risikoabschätzung durch den Anwender möglich.
Schnellkühlen	+65 °C auf + 3°C in maximal 90 Min.	Möglichst schnelles Durchschreiten der Temperaturzone +65 °C bis + 10°C, danach Lagerung bei + 3°C
Schockfrostern	+65 °C auf -18 °C in maximal 240 Min.	Möglichst schnelles Durchschreiten der Temperaturzone +65 °C bis + 10°C, danach Lagerung bei - 18°C
Regenerieren	+72 °C für 2 Min.	Möglichst schnelles Durchschreiten der Temperaturzone +65 °C bis + 10°C, danach Heißhalten bei + 72 °C für mind. 2 Min.
Warmhalten	+ 65 °C	Möglichst kurz, maximal 2-3 Std. gelten als üblich

Tipp: Vernetzen Sie Ihren Kombidämpfer über Combionline® und haben Sie jederzeit Zugriff auf alle HACCP Daten als Nachweis



Um diese Vorgaben einzuhalten, ist die entsprechende Technik notwendig:

- Ein **leistungsstarker Schnellkühler / Schockfroster**, welcher auf -40°C kühlt, ist Pflicht! Der Schockfroster muss von $+90^{\circ}\text{C}$ auf $+3^{\circ}\text{C}$ in 90 Minuten bzw. auf -18°C in 240 Minuten Kerntemperatur kühlen / frosten können.
- Ein weiteres „Muss“ ist ein **Premium-Kombidämpfer**, in welchem Gar- und Regenerierprogramme perfekt an den Betrieb angepasst werden können und somit optimale Ergebnisse liefern. Für den Betrieb im à la Carte ist ein Einschub-Timer unerlässlich. Zudem sollte er eine massive Qualität und höchste Zuverlässigkeit besitzen, um evtl. Ausfälle auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Eine jährliche Wartung sollte Standard sein.
- Das **Personal** muss auf die Arbeitsprozesse, Hygienevorschriften und die entsprechenden Gerätschaften **eingewiesen** werden. Eine regelmäßige Nachschulung ist zu empfehlen!
- Die **Kapazität des Schnellkühlers / Schockfrosters** sollte auf die Produktionsgeräte ausgerichtet sein, das heißt, die Kapazität sollte in der Lage sein, umgehend nach dem Garprozess die gesamte Produktmenge zum Herunterkühlen /-frozen zu fassen.



03

HINTERGRUND

WIE SIEHT DIE PHYSIK DAHINTER AUS



- **Schnellkühlen / Schockfrost**

Es ist wichtig, dass die Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit den vorgegebenen Kühl- oder Gefrierpunkt erreichen, damit die keimrelevante, kritische Temperaturzone von +65 °C bis + 10 °C möglichst schnell durchschritten wird und das Produkt möglichst wenig Zeit hat, Flüssigkeit durch "Ausdampfen" zu verlieren.

Für die Produktqualität selbst ist dies insbesondere beim Schockfrost sehr relevant: je schneller ein Lebensmittel gefroren wird, desto weniger hat das im Produkt enthaltene Wasser Zeit, auszukristallisieren. Das vermeidet das typische "wässern" von gefrosteten Produkten. Als Resultat erhält man regenerierte Produkte, die einem frisch gegarten Produkt in Geschmack und Konsistenz vollkommen ebenbürtig sind.

- **Regenerieren**

Ebenso wichtig ist ein **schonendes Regenerieren** - entweder vorportioniert (z.B. fertig kalt auf Tellern angerichtet) oder in größeren Portionen, GN-weise.

Hierbei spielt der Kombidämpfer eine wesentliche Rolle: beim Regenerieren auf Tellern sind die Komponenten und das Klima so zu wählen, dass Kondenswasser oder Übergaren vermieden wird. Beim Regenerieren in größeren Portionen ist es wesentlich, die Regenerierzeit nicht zu überschreiten und ein Austrocknen der Produkte zu vermeiden.

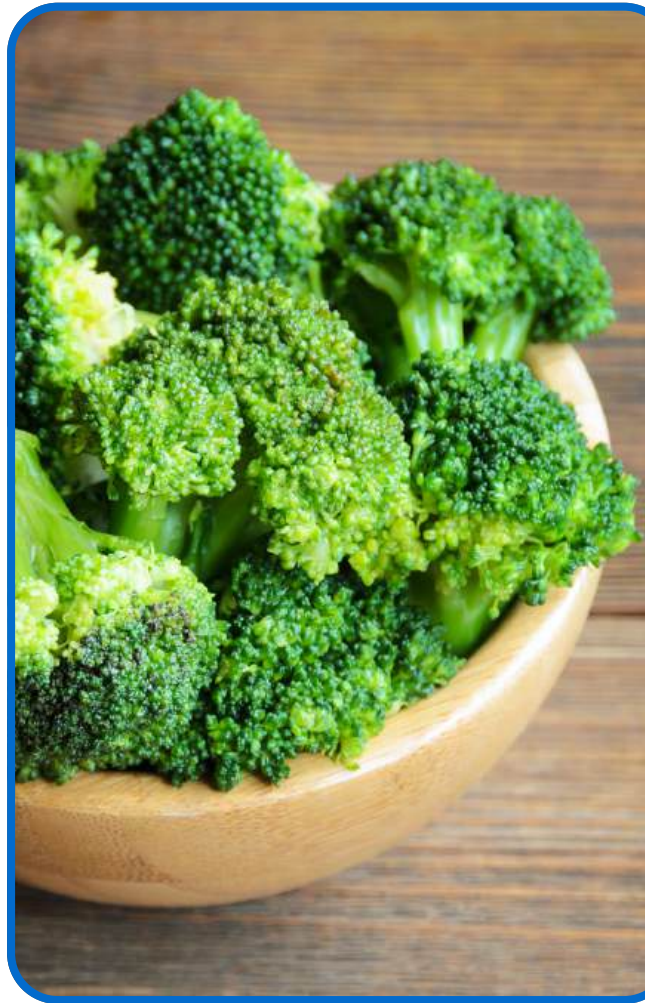
- **Vorproduzieren**

Ob **Convenience, High-Convenience** oder **selbst vorgegarte Produkte** verwendet werden (meist ist eine Kombination sinnvoll), spielt eine untergeordnete Rolle. In jedem Fall ist bei eigener Produktion wichtig, darauf zu achten, dass die Produkte ca. 80-90% des Gargrads erreicht haben, bevor sie schnellgekühlt oder schockgefrostet werden. Die restlichen 10-20% erreichen die Produkte während des Regenerierens und sind somit wunschgemäß "auf den Punkt" gegart beim Gast.

04

BEISPIELE

FRISCH,
KNACKIG,
LECKER



- **Beispiel 1: Brokkoli**

Brokkoli wird in der traditionellen Küche kurz blanchiert und dann im Eiswasser gekühlt, um die Farbe zu erhalten. Dies führt zu Geschmacksverlust, da sich der Brokkoli mit Wasser vollsaugt und beim Erhitzen das Wasser samt Geschmack wieder austritt. Die Konsistenz ist eher "matschig". Mit einem Schnellkühler/Schockfroster umgeht man das Eiswasserbad und somit das Vollaugen des Brokkoli. Der Garpunkt und die Farbe bleiben erhalten und das Gemüse kann in optimaler Qualität und Konsistenz aufbereitet werden.

- **Beispiel 2: Kaiserschmarrn**

Kaiserschmarrn ist ein Gericht, das à la Minute aufwändig zu produzieren ist und die Abläufe in der Küche blockiert. Längere Wartezeiten für die Gäste und Stress in der Küche sind die Folge. Deutlich einfacher ist es, den Kaiserschmarrn nach Hausrezept vorab zu produzieren und bei Bestellung portionsweise zu regenerieren. Hierbei ist das "Aushängeschild" des Hauses nach eigener Rezeptur in maximal 10 Minuten am Gast.

- **Beispiel 3: Saisonale Produkte**

Ob Spargel Pfifferlinge, Erdbeeren & Co. - saisonale Produkte unterliegen ernte- und saisonbedingt massiven Preisschwankungen und sind nur schwer im Wareneinsatz kalkulierbar. Zum optimalen Zeitpunkt preiswert gekauft und schockgefrostet sind sie monatelang haltbar und können qualitätserhaltend auf dem Teller für Begeisterung sorgen - bei höchster Marge und sorglosem Warenbestand.



05

COOK&CHILL

PROBLEMLÖSER IN DER GV



- **Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung**

In der Gemeinschaftsverpflegung ist es aufgrund von Engpässen an Kombidämpfern oder Kesseln, in Verbindung mit zu wenig Personal, vermehrt zu Verspätungen bei der Ausgabe und/oder Einbußen von der Qualität der Speisen gekommen. Das Kerngeschäft begrenzt sich geballt auf eine relativ kurze Zeit. Dadurch hat das Personal Stress und die Gerätschaften laufen auf Anschlag. Die geplanten Arbeitsprozesse können nicht mehr eingehalten werden und Fehler ergeben sich automatisch.

- **Lösung**

Cook&Chill ist nichts anderes als das zeitversetzte Produzieren und Haltbarmachen von Lebensmitteln. Beim Vorproduzieren und anschließendem Schnellkühlen von Speisen können Garprozesse auf ruhigere Zeiten oder Tage verschoben werden.

- **Beispiel:**

Das Osso Bucco für das Mittagsmenü am Dienstag wird nicht um 8 Uhr morgens angesetzt und unter Hochdruck gegart, damit es bis spätestens 11 Uhr fertig ist, sondern bereits am Montag nach dem Mittagsservice in Ruhe und schonend zubereitet und anschließend schnellgeköhlt. Es wird am Dienstag kurz vor dem Service in ca. 10 Minuten ganz entspannt regeneriert und kann serviert werden.

- **Vorteil:**

Das Küchenpersonal kann in Ruhe und konzentriert arbeiten und die Speisen beim optimalen Garpunkt und Geschmack in perfekter Qualität haltbar machen. Bei Bedarf wird dann innerhalb weniger Minuten regeneriert und in einer top Qualität serviert, ohne Stress und die Fehlerquote sinkt immens. Die Köche können sich im Service wieder auf das Wesentliche, wie z.B. kreativ anrichten und ausgarnieren, konzentrieren. Bei optimaler Lagerung, sprich Verpackung und Lagertemperatur, wird mit Cook&Chill eine Haltbarkeit von mehreren Tagen bis zu 2 Wochen erreicht. Der Personaleinsatz und der Wareneinkauf können optimiert werden und die Arbeitsbedingungen sind deutlich verbessert.

06

COOK&CHILL



PROBLEMLÖSER IM À LA CARTE

- **Probleme im à la Carte Betrieb**

Im klassischen Restaurantbetrieb ist der Fachkräftemangel heute mehr denn je zu spüren. Gelernte Mitarbeiter können nur schwer gefunden werden und das oft stressige Arbeitsumfeld sowie schwierige Arbeitszeiten erfordern ein Höchstmaß an Motivation, um Fachpersonal auch dauerhaft zu halten und zu binden. Darüber hinaus ist der Ausschuss oft hoch, da die genauen Bestellungen nur schwer vorhersehbar sind. Gäste legen Wert auf regionale und saisonale Produkte, sind aber oft nicht bereit, die Kosten, die der höhere Wareneinsatz fordert, mitzutragen.

So wird's
gemacht



- **Lösung**

Das benötigte Mise en place für die Speisekarte kann zeitversetzt in aller Ruhe und in Perfektion von Profis zu "regulären Arbeitszeiten" vorproduziert und haltbar gemacht werden. Die Portionierung erfolgt kalt, was die Foodcost schont, da hier einfacher und exakter gearbeitet werden kann als bei der Heißportionierung. Es kann wieder gewinnbringend kalkuliert werden. Komponenten, die nicht selbst vorbereitet werden können, können in Form von "High-Convenience" zugekauft werden.

Die Küche wird außerhalb der Servicezeit zu 100% für die Produktion genutzt. Im Service muss nur noch regeneriert und nicht mehr mit vielen Pfannen und Sauteusen auf dem Herd jongliert werden. Regeneriert werden Einzelkomponenten als auch komplette Gerichte auf Tellern. Kalt angerichtet und mit Hilfe vom Einschub-Timer und vorgegebenen Zeiten ist das auch für angelerntes Personal problemlos zu meistern. Ergänzt wird dies ggf. durch Komponenten, die im System à la Minute z.B. gegrillt werden.

- **Beispiel:**

Schmorgerichte werden nicht alle 2-3 Tage produziert, sondern nur noch alle 2 Wochen. Sättigungsbeilagen wie Spätzle oder Wedges werden nicht täglich, sondern alle 3-4 Tage in größerer Menge vorproduziert. Der Zeit- und Produktionsaufwand wird somit verringert.



Bequem regenerieren
im Einschubtimer

Die Küchenhilfe richtet in einer Minute einen Gemüseteller mit mehreren Komponenten an und regeneriert diesen in 3-4 Minuten im Kombidämpfer. Hierzu nutzt sie den Einschubtimer mit hinterlegten Programmen - die Regenerierzeit ist somit immer im Blick, auch wenn mehrere Teller (zeitversetzt) regeneriert werden.

Während der Regenerierzeit wird ein pochiertes Ei zubereitet und anschließend auf dem Gemüseteller angerichtet und serviert. Arbeitsaufwand minimal, Zeit 5-6 Minuten ohne Stress.



- **Vorteil**

Der Servicestress beschränkt sich auf ein Minimum, die Mitarbeiter haben Zeit um kreativ anzurichten, die Speisenqualität bleibt immer gleichbleibend auf einem hohen Niveau.

Es werden nur Waren verbraucht, welche auch bestellt wurden.

Der Verlust durch tägliche Überproduktion reduziert sich drastisch.

Die Gäste können jetzt auch wieder mit besonderen Schmankerln begeistert werden, für welche vorher einfach die Zeit fehlte oder der Aufwand zu groß war.

07

COOK&FREEZE



DIE KÖNIGSDISZIPLIN

- **Was ist Cook&Freeze?**

Die Steigerung von Cook&Chill und die Königsdisziplin in Sachen zeitversetzte Produktion ist Cook&Freeze. Hierbei werden die vorproduzierten Lebensmittel nicht nur gekühlt, sondern gefrostet. Hierzu ist ein leistungsstarker Schockfroster unbedingt notwendig. Die Lebensmittelindustrie hat das Schockfrostern bei -40° bereits in den 1930er Jahren entwickelt. Seit den 1980er Jahren wurde Technik vereinzelt in Großküchen mit enormem Kostenaufwand installiert. Seit den 2000er Jahren werden leistungsstarke Geräte, die bis -40°C kühlen, auch für jede Größe von Küchen angeboten.



Das konventionelle Einfrieren galt lange Zeit als die schlechteste Methode Lebensmittel über einen langen Zeitraum zu lagern. Alle Lebensmittel bestehen aus Zellstrukturen, gefüllt mit und umgeben von Wasser. Beim konventionellen Einfrieren gefriert dieses Wasser langsam und es bilden sich grobe Eiskristalle, welche die Zellstrukturen zerstören und dadurch die Qualität der Lebensmittel extrem verschlechtern. Sichtbar durch Gefrierbrand und extremen Wasseraustritt beim Auftauen. Gemüse, Obst und Pilze sind matschig, Fisch und Fleisch ist trocken und strohig.

Beim Schockfrostern sorgt die massive Kälte von -40°C dafür, dass die Flüssigkeit in den Zellen sehr schnell gefriert und sich dadurch nur winzigste Eiskristalle bilden, welche die Zellstruktur nicht zerstören. Beim Auftauen bleibt die Zellstruktur komplett erhalten und die Qualität der Lebensmittel ist nahezu wie vor dem Einfrieren. Durch diese Technologie ist es möglich, nicht nur zeitversetzt zu produzieren und hierbei von einer deutlich längeren Lagerzeit vorproduzierter Komponenten zu profitieren, sondern auch Angebote von Lieferanten besser zu nutzen und somit noch wirtschaftlicher zu arbeiten.

Beispiele

- Während der Saison kann **Rehrücken** günstig und in großen Mengen gekauft werden. Die einzelnen Portionen werden portionsweise schockgefrostet und über die Saison hinweg verkauft.
- 

- Sollte der Großhändler ein tolles **Fischangebot** haben kann der Fisch portionsweise schockgefrostet werden.
- **Wiener Schnitzel** müssen nicht mehr im à la Carte paniert werden und rauben hierbei wertvolle Arbeitszeit. Sie können einmal die Woche paniert und anschließend schockgefrostet werden. Die Lagerung erfolgt bei -18° im Froster. Bei Bedarf werden die gefrorenen Schnitzel wie ein frisches Schnitzel verarbeitet.
- **Kaiserschmarrn** kann in großen Mengen produziert und anschließend schockgefrostet werden. Während des Service kann dieser in etwa 7 Minuten bei größeren Mengen im Kombidämpfer oder portionsweise in der Pfanne regeneriert werden.
- **Saisonale Produkte** wie Spargel, Pfifferlinge & Co. können zu einem günstigen Zeitpunkt eingekauft und schockgefrostet werden. Zum Start der neuen Saison, wenn die Preise noch hoch sind, hat man einen wirtschaftlichen Vorteil dem Wettbewerb gegenüber, der mit mehr Wareneinsatz kalkulieren muss.



08

ENERGIE



MEHR TECHNIK $\Rightarrow$
MEHR VERBRAUCH

Wie sieht es mit den Verbrauchswerten aus?

Man mag zunächst meinen, dass der intensivierte Einsatz von moderner Küchentechnik womöglich zu höheren Stromkosten führen wird. Das Gegenteil ist jedoch der Fall:

- Beim Vorproduzieren kann - da ohne Zeitdruck gearbeitet wird - auf **Niedertemperaturgarmethoden, Garen über Nacht oder Sous-Vide Garen** zurückgegriffen werden. Diese Methoden sorgen nicht nur für eine deutlich verbesserte Produktqualität und weniger Garverlust, sondern verbrauchen auch wesentlich weniger Energie, als herkömmliche Garverfahren.

Konkret heißt das:

	Garzeit	Energie- verbrauch	Garverlust Schwein	Garverlust Rind
Herkömmliches Garen bei 160 °C	2 Stunden	10 kWh	30 %	50 %
Garen über Nacht bei 80 °C	17 Stunden	6 kWh	10 %	40 %

- Dadurch, das **Produktion und Service zeitlich entkoppelt** werden, laufen nicht mehr alle Küchengeräte **gleichzeitig unter Vollast**. Das vermeidet Stromspitzen und damit zusammenhängende Zusatzkosten.
- Typische **“Stromfresser”** die z.B. beim **Warmhalten** im Cook&Hold Verfahren dauerhafte Verbraucher sind, entfallen beim Cook&Chill oder Cook&Freeze Verfahren vollständig, da bedarfsgenau regeneriert wird.
- Der Einsatz eines Schnellkühlers / Schockfrosters ist trotz höherem Spitzenverbrauch **deutlich energieeffizienter** als das Kühlen oder Einfrieren mit herkömmlicher Technik, da die Einfrierzeit deutlich kürzer ist. Der bedarfsgerechte Batchbetrieb und weniger Energieverlust in Form von Kälte (weniger Türöffnungen, bessere Isolierung) tragen ihr Übriges dazu bei.

Einen Überblick über die Einsparpotentiale bei der Arbeit mit Retigo Kombidämpfern finden Sie hier



Fazit



Sprüche wie „Wer Mise en place macht ist feige“ oder „Kochen muss weh tun“ gehören der Vergangenheit an!

Die Systemküche in Verbindung mit Cook&Chill und Cook&Freeze ist die Zukunft und sorgt für geregelte Arbeitszeiten, keine Teildienste, regelmäßige freie Wochenenden und ein angenehmes Arbeitsklima.

Darüber hinaus vergrößern sich Gewinne, Ausschuss wird reduziert und die Qualität am Gast bleibt gleichbleibend hoch, ohne auf die individuelle Note verzichten zu müssen.

Hierzu bedarf es nur etwas Mut, neue Wege zu gehen, meist überschaubare Investitionen in die nötige Technik (oft kann vorhandene Technik großteils in das neue System mit integriert werden) und ein Coaching, um alte Strukturen aufzubrechen und neue, effizientere Wege einzuarbeiten. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

09

REZEPTE



OSSO BUCCO



Zutaten

2 kg Kalbshaxenscheiben
150 g geschälte Karotten
150 g Stangensellerie
100 g geschälte Zwiebeln
500 g Pelati Tomaten
Salz
Pfeffer
Mehl zum wenden
0,1 l Olivenöl
0,5 l Weißwein

3 Knoblauchzehen geschält
Thymian
Oregano
1 Lorbeerblatt
0,7 l Kalbsfond

Zubereitung & Schnellkühlen / Schockfrosten

Beinscheiben in Mehl wenden und in einem Topf oder Kipper mit Olivenöl scharf anbraten bis leichte Röstaromen entstehen. Die Beinscheiben herausnehmen und zur Seite stellen. Im selben Topf das Mirepoix kurz anrösten. Tomaten hinzugeben und mit rösten. Wenn es am Topfboden ansetzt mit Weißwein aufgießen und einreduzieren lassen. Diesen Vorgang 3-4 mal wiederholen. Anschließend Kalbsfond aufgießen. Die Beinscheiben in einen tiefen GN-Einsatz geben und mit der Flüssigkeit aus dem Topf bedecken. Nun alle anderen Zutaten hinzugeben und im Kombidämpfer bei 140°C für etwa 3 Stunden bei 70% Kombidampf schmoren. Nach dem schmoren die Beinscheiben ausstechen und sofort schnellkühlen. Die Sauce passieren, ggf. einreduzieren lassen, abschmecken und ebenfalls schnellkühlen. Bei Verwendung innerhalb der nächsten 2 Tage die Sauce und die Beinscheiben separat lagern.

Bei Verwendung im a la Carte die Beinscheiben portionsweise mit Sauce vakuumieren und kühl lagern. Haltbarkeit etwa 5 Tage.

Die einzeln vakuumierten Beinscheiben können auch hervorragend schockgefrostet werden und sind somit bis zu 3 Monate bei -18°C haltbar.

Tipp

Der Schmorvorgang kann perfekt bei 80°C trockener Hitze, 40% Lüftergeschwindigkeit und getaktetem Lüfterrad über Nacht (10-12 Stunden) durchgeführt werden.



OCHSENBACKE ASIA STYLE

Zutaten (für 12 Portionen)

12 Ochsenbacken
6 Stk Zitronengras
150 g Ingwer
2 Chillis
1kg Zwiebeln
1kg Karotten
1kg Stangensellerie
2 EL Tomatenmark
2 l Pflaumenwein
700 ml Reisessig

300 ml Sojasauce
2 l Kalbsfond
100 ml Teriyakisauce



Zubereitung & Schnellkühlen / Schockfrosten

Ochsenbacken in einem Topf oder Kipper mit Öl scharf anbraten bis Röstaromen entstehen. Die Ochsenbacken herausnehmen und zur Seite stellen. Im selben Topf das Mirepoix kurz anrösten. Tomatenmark hinzugeben und mit rösten. Wenn es am Topfboden ansetzt mit Pflaumenwein aufgießen und einreduzieren lassen. Diesen Vorgang 3-4 mal wiederholen. Anschließend Kalbsfond, Reisessig und Sojasauce aufgießen. Die Ochsenbacken in einen Tiefen Einsatz geben und mit der Flüssigkeit aus dem Topf bedecken. Nun alle anderen Zutaten hinzugeben und im Kombidämpfer bei 140°C für etwa 3 Stunden bei 70% Kombidampf schmoren. Nach dem schmoren die Ochsenbacken ausstechen und sofort schnellkühlen. Die Sauce passieren, einreduzieren, abschmecken und ebenfalls schnellkühlen. Bei Verwendung innerhalb der nächsten 2 Tage die Sauce und die Ochsenbacken separat lagern.

Bei Verwendung im a la Carte die Ochsenbacken portionsweise mit Sauce vakuumieren und kühl lagern. Haltbarkeit etwa 5 Tage.

Die einzeln vakuumierten Ochsenbacken können auch hervorragend schockgefrostet werden und sind somit bis zu 3 Monaten bei -18°C haltbar.

Tipp

Der Schmorvorgang kann perfekt bei 80°C trockener Hitze, 40% Lüftergeschwindigkeit und getaktetem Lüfterrad über Nacht (10-12 Stunden) durchgeführt werden.



KNÖDELTRIS

Zutaten (für ca. 20 Knödel)

3 kg Knödelbrot

1 l Milch

200 gr. Butter

500 g Zwiebelwürfel

Salz, Pfeffer, Muskat

20 Stk. Eier

500 g Blattspinat (frisch oder TK)

500 g Champignons

200 g Fetakäse

3 Stk. Rote Paprika

Frischer Thymian

Zubereitung & Schnellkühlen / Schockfrosten

Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, die Milch zugeben und aufkochen. Heisse Milch über das Knödelbrot geben, etwas abkühlen lassen, die Eier darunter geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verkneten. Den Spinat anschwitzen und abschmecken, schnellkühlen. Danach grob hacken. Die Champignons waschen, gut trocknen und vierteln, danach anschwitzen, abschmecken, schnellkühlen. Die Paprika und den Feta in feine Würfel schneiden. Die Ködelmasse in drei Teile teilen. Je einen Teil mit Spinat, Champignons und Feta-Paprika vermengen. Zu Rollen mit ca. 5-7 cm formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Die Rollen ca. 20-25 bei 99°C im Kombidämpfer dämpfen. Anschließend sofort schnellkühlen. Gekühlte Rollen können in ca. 1cm dicke Scheiben portioniert werden. Die Scheiben können portionsweise auf Blechen schockgefrostet werden. In Beuteln verpackt sind sie 2-3 Monate haltbar. Zum Regenerieren im Kombidämpfer eignet sich ein Kombidampfklima von 130°C mit 30% Feuchtigkeit für ca. 4-6 Minuten auf Tellern oder auf Blechen. Ebenso können die gekühlten sowie die gefrosteten Scheiben auf dem Grill gebraten werden.

Tipp

Knödeltris ist als fleischloses Gericht DIE Alternative zu Käsespätzle.

Für „Fleischige“ kann natürlich auch mit Speckwürfeln gearbeitet werden!

Als Tris mit Nußbutter, Ruccola und Parmesanspäne servieren.

Spinat- und Champignonknödel eignet sich auch als sehr gute Beilage zu Wild- oder Schmorgerichten. Bergkäse statt Feta macht die Sache würziger.

Wenn man das Knödelbrot durch in Würfel geschnittenes, entrindetes Weißbrot ersetzt, werden die Knödel feiner und luftiger.



KAISERSCHMARRN

Zutaten (für ca. 4 Vollportionen) Tipp

500 gr. Mehl
1 L Milch (kalt)
12 Eier L (kalt)
1 Prise Salz
Butter, Zucker zum
Karamellisieren
Puderzucker
Apfelmus
Zwetschgenröster

Da dieser Teig keinen Zucker beinhaltet, kann aus dem gefrorenen Schmarrn auch eine herzhaftere Variante mit z.B. Speck und Zwiebeln, Pilzen oder Gemüse erstellt werden.

Zubereitung & Schnellkühlen / Schockfrosten

Das Mehl mit der Milch und dem Salz glattrühren. Die Eier zugeben und vorsichtig unterheben, so dass sich das Eigelb verteilt und das Eiweiß noch Schlieren zieht. Den Teig in einen beschichteten AMT-Bräter mit 55 mm Höhe geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180°C mit 40% Dampf für 16 Minuten backen. Der Kaiserschmarrn ist jetzt noch etwas „gatschig“. Wer ihn mehr durchgebacken will, der gibt nochmal 180°C Heißluft für 2 Minuten dazu. Den Kaiserschmarrn sofort auf ein großes Schneidebrett stürzen, mit 2 Holzsparteln dampfheiß zerrupfen und schnellstmöglich in den -40°C kalten Schockfroster geben. Wenn der Kaiserschmarrn gefroren ist, in gewünschter Menge vakuumieren und bei -18°C im Tiefkühler lagern.

Bei Veranstaltungen:

Je nach Menge den gefrorenen Kaiserschmarrn auf ein oder mehrere GN-Behälter verteilen, Butterflocken und Zucker darüber geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 140°C mit 40% Dampf für 5-7 Minuten regenerieren. Alles gut durchmischen und anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und mit Zwetschenröster und Apfelmus garnieren.

Für´s à la Carte:

Eine Portion gefrorenen Kaiserschmarrn in einer Schale im Kombidämpfer bei 140°C mit 40% Dampf für 4 Minuten regenerieren. In einer Pfanne Butter und Zucker auflösen und den warmen Kaiserschmarrn darin karamellisieren. Mit Puderzucker bestreuen und mit Zwetschenröster und Apfelmus garnieren. Mandeln und/oder Rosinen können zum Karamellisieren hinzugegeben werden.

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

Retigo Deutschland GmbH

Sankt Valentin 3a
83324 Ruhpolding

Tel.: +49 8663 4196196

Mail: info@retigo.de

www.retigo.de

