



Das Thai-Curry von Walter Stemberg gelingt mit dem Induktionskocher von Bartscher perfekt.



Schwört auf die ausgereifte Profi-Technik von Bartscher: Sascha Stemberg. Filet vom Zander auf Bärlauchgraupen mit Flusskrebsschaum

Profi-Technik für Jedermann

Induktion, Dampfgarer oder Schubladenkühlschrank: Viele Geräte, die uns heute den Küchen-Alltag erleichtern und verschönern, kommen ursprünglich aus der Gastronomie. Hightech mit intelligentem Nutzen, Profi-Technik für Jedermann.

Thai Curry von der Poulardenbrust

Für 4 Personen

0,8 kg enthäutete, in Streifen geschnittene Poulardenbrust
Weißwein, 200 ml Cocosmilch,
100 ml Geflügelbrühe
1 Stange geschnittenes Zitronengras,
15 g Ingwer gewürfelt
1 EL gehackter Koriander, 2 Kafir Limettenblätter
1 EL gelbe Currypaste, 4 Schalotten
Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Madras-Curry

- Poulardenbrust mit Salz/Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Olivenöl anbraten – innen noch roh lassen. Olivenöl im Topf erhitzen, Ingwer, Zitronengras und Schalotten anschwitzen, Currypaste und –Pulver zugeben, mit Weißwein ablöschen.
- Cocosmilch, Brühe, Limettenblätter und Koriander hinzugeben und das Ganze 20 min. köcheln lassen. Saucer abschmecken, durch Sieb passieren, Poularde fertig garen. Dazu passt gedämpfter Basmati-Reis.

Filet vom Zander auf Bärlauchgraupen

Für 4 Personen

4 Zanderfilets mit Haut a 140 g
Fleur de Sel, weißer Pfeffer
Olivenöl Rosmarinzwig
Zanderfilet mit Salz/Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarinzwig auf der Hautseite in den Dämpfer geben. Bei 90 Grad 10-12 min. garen.
100g Perlgraupen, 1 EL gewürfelter Räucherspeck
2 gewürfelte Schalotten, 2 EL Bärlauchpesto
1 TL fein geriebener Parmesan, Riesling,
30 g Butter, Kalbsbrühe, Salz/Pfeffer

- Im Topf Schalotten und Speck in Butter farblos anschwitzen, Graupen zugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Graupen bei kleiner Hitze bissfest garen, erneut Brühe angießen und mit Pesto, Parmesan und Gewürzen abschmecken. Dazu passt ein Flusskrebsschaum, der aus Flusskrebsskarkassen, Sahne, Fischfond, Olivenöl, Butter, Tomatenmark, Cognac, Salz/Pfeffer und Muskatnuss gekocht und mit Zauberstab aufgemixt wird.

In der Gastronomie gehört der Großküchengeräte-Hersteller Bartscher zu den „blue chips“ der Branche. Jetzt startet das Salzkottener Unternehmen auch mit einer kleinen, feinen Range für den privaten Gebrauch. Sascha und Walter Stemberg, erfolgreiche Gastronomen mit exquisiter Kochkunst im Velberter Restaurant „Haus Stemberg“, schwören seit vielen Jahren auf die Marke Bartscher. In der Restaurant-Küche aber auch in den eigenen vier Wänden. „Ausgereifte Technik für präzises Kochen“, schwärmen beide unisono.

Walter Stemberg, mit seinen Kochbüchern längst Auflagen-Millionär und frisch gekürter Deutscher Gastronomie-Preisträger, setzt den mobilen Induktionskocher IK 30 S gerne privat ein, wenn es schnell und unkompliziert gehen soll. Beispielsweise zu einem Thai-Curry von der Poulardenbrust. Sascha Stemberg, der erfolgreich in die Fußstapfen seines Vaters getreten ist und am ersten Michelin-Stern kratzt (vg. Meine Küche 1/08), schwört in seiner Küche auf den Dämpfer „Steamer Vital II“. Während er den Zander auf der Hautseite im Dämpfer gart, bleibt genügend Zeit für die Vorbereitung der Bärlauchgraupen und den Flusskrebsschaum. „Ideal für den gesunden, schmackhaften Genuss zu Hause“, empfiehlt Stemberg den Bartscher-Dämpfer.

Kontakt:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Tel.: 05258 / 971-0
Fax: 05258 / 971-120
E-Mail: info@bartscher.de

Pressekontakt:

Anja Karthaus
Tel.: 05258 / 971-181
Fax: 05258 / 971-352
E-Mail: anja.karthaus@bartscher.de