

# Moderne Zubereitungsmöglichkeiten mit der Espuma-Kochtechnik

Workshop der iSi-Deutschland GmbH, Solingen, an den Beruflichen Schulen

Die Multifunktionsküchengeräte Gourmet Whip, Thermo Whip und Thermo Xpress Whip der iSi-Deutschland GmbH wurden in der Lehrküche der Beruflichen Schulen einer interessierten Schülergruppe vorgestellt. Die angehenden Köche und Köchinnen lernten unter der fachkundigen Anleitung der Herren Gronau-Leipold und Reimann, wie diese Geräte arbeiten und anzuwenden sind.

Die Technik des Espuma (span. für Schaum) setzte der spanische Spitzenkoch Ferran Adria in seinem Spitzenrestaurant el Bulli nahe Roses an der spanischen Mittelmeerküste erstmals ein und trug so wesentlich zu deren heutiger Popularität und Einzug in die Gastronomie bei. Die Einsatzmöglichkeiten sind fast unbegrenzt, beispielsweise betreffend den Einsatz der Geräte in der kalten und der warmen Küche sowie bei der Zubereitung süßer oder herzhafter Speisen.

Nach einer kurzen Einführungsphase, in der über die Entwicklungsgeschichte, die Funktionsweise und Einsatzmöglichkeiten der Geräte informiert wurde, konnte die Klasse 12EKÖ1 von Fachlehrer Philipp Schrader das Gelernte direkt in die Praxis umsetzen. Dabei stellten die Schülerinnen und Schüler diverse Menüs in der Küche her, die immer mindestens einen Bestandteil der Espuma-Technik beinhalteten. Pausen während der regen Arbeitsphase wurden durch interessante Infos, Tipps und Tricks der beiden Anwendungsberater überbrückt, die z.B. die einfache Zubereitung und risikoarme Aufbewahrung der klassischen Sauce Hollandaise oder Mayonnaise mit diesen Geräten anschaulich erklärten.

Zum eigentlichen Essen bereiteten die „Jungköche“ raffinierte Speisen wie Grilltomatensuppe mit Parmesanschaum, Espuma von geräucherter Makrele, gefüllte Hähnchenrolle mit Curryschaum, gebackene Blinis mit Scampis, Schweinenacken mit Mojo-Dip, Paprikamousse gefüllt mit Milchschaum und weißes Schokoladenmousse gefüllt mit Pralinen-Espuma zu. Zum Garen der Gerichte kam überwiegend das besonders schonende Sous-vide-Garverfahren in hochmodernen Thermalisierern zum Einsatz, wobei durch das Garen im Vakuum bei niedrigen Temperaturen die Konsistenz, der Geschmack und das Aroma der Lebensmittel nachdrücklich geschützt werden.

Angerichtet wurden die zubereiteten Speisen auf eigens mitgebrachtem modernem Fingerfood-Geschirr in allen erdenklichen Formen und Größen, mit welchem dann alle Teilnehmer ihre Kreativität voll ausschöpfen konnten. Der überwiegende Teil der Gerichte fand dabei bei den Schülerinnen und Schülern großen Anklang und lud zum Nachkochen ein.

Am Ende der Veranstaltung erhielten alle Teilnehmenden ein Zertifikat und eine kleine Präsenttasche, die unter anderem auch ein Kochbuch zum vorgestellten Thema enthielt.

Das Ziel, diese Zubereitungstechnik kennenzulernen und bei Interesse auch einsetzen zu können, wurde mit dieser angebotenen Weiterbildung voll erfüllt. Wir hoffen, dass wir damit Lust geweckt haben, Neues auszuprobieren.







