

GOLDMEDAILLE MIT HELIA SMOKER

„Auf der IGEHO '99 hat die Schweizer Kochnationalmannschaft den HELIA SMOKER für die Zubereitung einer Lachs-Steinbutt-Kombination mit gefülltem Wildlachsfilet eingesetzt und damit die Goldmedaille gewonnen“

4. Salon Culinaire Mondial IGEHO 1999



Lachs-Steinbuttkombination

Zutaten für 105 Personen

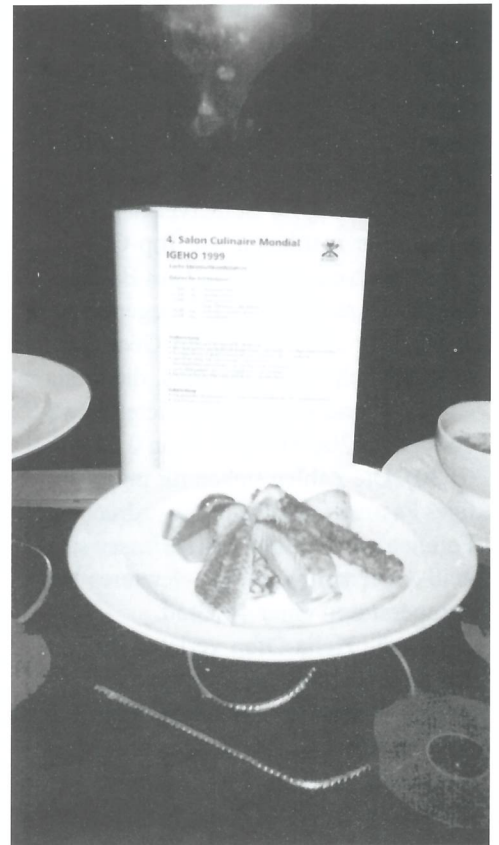
5.500	kg	Steinbuttfilets
6.500	kg	Wildlachsfilet
0.050	kg	Orangenblütenöl
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.040	kg	geriebene Orangenschale
0.050	kg	Vanillemark

Vorbereitung

- Steinbuttfilets und Wildlachsfilet dressieren
- Mit Orangenöl, geriebener Orangenschale und Vanille eine Marinade herstellen
- Fischabschnitte in gleichmässige Würfel schneiden für Fischstäbchen
- Lachsfilet längs 3/4 einschneiden und marinieren
- Steinbuttfilets darauflegen und mit Marinade bestreichen
- Lachs überlappen und mit Holzspiesschen verschliessen
- Nochmals mit der Marinade bestreichen und kalt stellen

Zubereitung

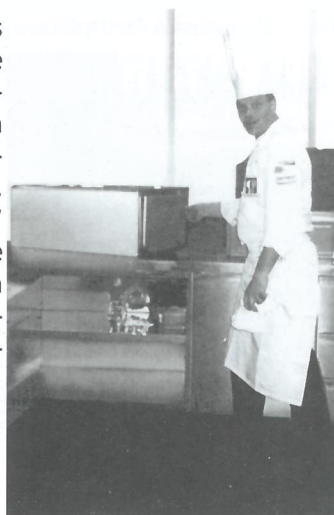
- Die gefüllten Wildlachsfilets auf Zeit im Räucherofen bei 75 °C heiss räuchern
- A la minute tranchieren



Hotel + Tourismus Revnue 20.1.2000

Räuchern in der Druckkammer

Räuchern und Garen schnell und in nur einem einzigen Arbeitsgang: Dies ermöglicht die elektronischen Druckkammer-Räucheröfen Helia Smoker aus dem Hause Hapag. Dank hohem Druck dauert der Gar- und Räucherprozess nur sehr kurz. Analog zum Dampfkochtopf kommt es auch zu keiner Geschmacksübertragung von Fisch auf Fleisch. Es können sogar Käseküchlein, Toast usw. ohne Geschmacksübertragung gebacken werden. Die innen und aussen aus rostfreiem Edelstahl gefertigten Helia Smoker-Räucheröfen benötigen keinen Dampfzug und sind in zwei Grössen erhältlich (für z.B. 24 bzw. 48 Forellen, 5 bzw. 11 Hähnchen oder 7 bzw. 14 kg Kasseler). An der IGEHO '99 hat die Schweizer Kochnationalmannschaft den Räucherofen für die Zubereitung einer Lachs-Steinbutt-Kombination mit gefülltem Wildlachsfilet eingesetzt und damit die Goldmedaille gewonnen.



Hapag AG · Im Hag 9 · Postfach 33
5033 Buchs bei Aarau
Tel. 062 836 50 30 · Fax 062 836 50 39

OSSA Räuchergeräte

Inh. Torsten Georg e. K.
Linnwiese 1 A
D-57299 Burbach
Telefon: 02736/6130 od. 6660
Handy: 0175/ 2477838
Fax: 02736/6655
E-mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de

Unsere Vertretung in
der Schweiz