

One-Pot Selection

Unter dem Label „**One-Pot-Selection**“ verstehen wir leckere und frisch gekochten Menüs die Sie sich selber online zusammen stellen. Zusammen mit den delikatsten Fingerfood Spezialitäten und Dessert-Leckereien kreieren Sie ein individuelles 3-Gang Menü für sich und Ihren Gäste.

Was sind One-Pot Menüs?

Der Trend, der auf die US-Amerikanerin Martha Stewart (Martha Stewart Living) zurück geführt wird, verspricht einfache und abwechslungsreiche Rezepte – aus nur einem Topf! Gemeint sind dabei nicht (nur) Omas altbewährte, klassische Eintöpfe, sondern auch andere Köstlichkeiten mit Reis, Pasta, Gemüse, Fleisch und Fisch. Wir haben diesen Trend aufgegriffen und auf die von uns spezialisierte mediterrane Küche übertragen.

Herausgekommen ist eine komplette Kollektion von verdammt leckeren Gerichten.

Was ist das Spezielle an der Selection-Kollektion?

In der Vergangenheit hatten wir Ihnen unsere One-Pot Spezialitäten warm und in stylischen Porzellan angeboten. Dieses setzte sowohl bei Ihnen als auch bei uns eine exakte zeitliche Planung und besondere Temperatur-Logistik voraus. Obendrein mussten Sie das Geschirr gespült zurückbringen.

In unserer Selection-Kollektion bieten wir Ihnen die gleichen Gerichte (und noch mehr) an, jedoch gekühlt und im Vakuum verpackt an.

Sie müssen nun lediglich die Speisen zum Zeitpunkt des Verzehr regenerieren. Dazu bieten wir Ihnen passgenaue Regenerierungsvorgaben in gedruckter Form und als Video an.

Das ist kinderleicht und mit Gelinggarantie.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- die Speisen sind (gekühlt) mindestens 5 Tage haltbar
- es muss kein Leihgeschirr zurück gebracht werden - ein Transportweg entfällt

- die Delikatessen kommen direkt nach der Regenerierung heiß auf Ihren Tisch. Der Qualitäts- und Wärmeabfall, verursacht durch den Transportweg, entfällt.
- Sie können bei der Regenerierung nichts falsch machen (solange Sie sich an die Temperaturvorgaben halten). Auch Kochlaien zaubern ein tolles Menü auf den Tisch und beeindruckt die Gäste.
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen leihweise spezielle Regenerier-Wasserbäder und Chafingdishes zur Verfügung

Können die Menüs auch verschickt werden?

Sollten Sie außerhalb unseres Liefergebietes wohnen brauchen Sie nicht auf unsere Delikatessen verzichten. Wir verpacken die Speisen auslaufsicher und fügen Kühlakkus hinzu.

Der Versand erfolgt dann per Express-Paketdienst und ist am nächsten Tage bei Ihnen.

Wie ist das mit der Nachhaltigkeit?

Zugegeben, wir benutzen, vor allem der Lebensmittelhygiene wegen, Vakuumentwicklerbeutel aus Kunststoff. Die Beutel bestehen aus 2-lagigen Materialien: Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon). Die Gesamtdicke beträgt 75 µm. Temperaturbereich -20 - + 110°C. Bei beiden Materialien handelt es sich um thermoplastische Stoffe die hervorragend eingeschmolzen und somit wieder verwendet werden können.

Also, nach der Verwendung ab in den gelben Sack zum Recycling.

Und was ist mit Keimen und Bakterien?

Direkt nach dem Kochen kühlen wir die Speisen mit unserem „Chiller“ (Schnellkühler) in wenigen Minuten auf +3°C ab. Das schnelle Durchlaufen des Temperaturbereichs zwischen +40°C und +10°C verhindert das Verdampfen und das Bakterienwachstum. Das darauffolgende Vakuumieren erhöht die Haltbarkeit. Indem wir möglichst viel Luft absaugen, wirkt man dem Verderbprozess des Lebensmittel entgegen. Bei entsprechender Kühlung können die Beutel bis zu einer Woche gelagert werden.

Wie regeneriert man die Speisen?

Es gibt mehrere Arten der Regenerierung. Bei allen Verfahren ist es aber wichtig, das die Speisen nur schonend erwärmt und der Garprozess nicht mehr weitergeführt wird. Wir empfehlen je nach Gericht eine zu erreichende Kerntemperatur von ca. 60°C - 70°C (je nach Gericht).

1. Wasserbad



Sie besitzen ein Sous-Vide Becken bzw. Stick? Optimal! Temperatur einstellen, Beutel ins Wasserbad und nach ca. 30 min kann gegessen werden. Auch wenn die Beutel länger im Bad bleiben - kein Problem. Bei dieser Temperatur gart

das Gericht nicht mehr weiter.

2. Kochtopf mit Wasser

Sie bringen Wasser zum Kochen und lassen es auf ca.



80°C abkühlen. Beutel ins Wasser legen, warm werden lassen und danach Genießen
Diese Methode ist allerdings nur bei kleinen Portionen empfehlenswert.
Sollten das Wasser durch die Speisen zu kalt werden, bitte vorsichtig wieder auf die Zieltemperatur von 60°C - 70°C (je nach Speise) bringen.

3. Backofen



Auch hier wieder das schon beschriebene Verfahren. Backofen auf ca. 60°C - 70°C vorheizen und die Beutel direkt auf das Backblech legen. Bitte überwachen Sie die Temperatur am Einfachsten mit einem Fleischthermometer. Legen Sie dieses einfach mit auf das Backblech.

4. Spülmaschine

Ja, im Ernst!

Die modernen Spülmaschinen haben ein Programm mit dem man Geschirr bei 60°C spülen kann.

Genau diese Temperatur brauchen wir.

Maschine ausräumen, Beutel in der Maschine verteilen und 60°C einstellen.

Bitte nicht trocknen lassen, da beim Trocknen eine höhere Temperatur von der Maschine gefahren wird.

Heraus kommt ein „glänzendes“ Ergebnis!

Und Sie können Ihren Gästen sagen, dass Sie in der Spülmaschine gekocht haben 😊



5. Mikrowelle

Stechen Sie den Beutel mit einer Rouladennadel oder ähnliches mehrfach ein. Die Löcher dienen dazu, dass die Luft beim Erwärmen austreten kann der Beutel nicht platzt.

Nun den Beutel auf den Drehteller und los geht es.

Nicht erschrecken, der Beutel bläht sich mächtig auf.

Aber Sie haben ja die Löcher gemacht...

Bitte passen Sie gut auf, dass die Speisen nur erwärmt werden und nicht weiter garen.

Dieses Verfahren ist schnell und vor allem bei den Sättigungsbeilagen geeignet.

Füllen Sie die Beutel nach der Regenerierung in Ihr eigenes, idalerweise vorgewärmtes, Porzellan und dekorieren die Speisen z.B. mit frischer gehackter Petersilie.

Sie sehen, eine Vielzahl von Methoden die One-Pot-Selection Menüs schonend und heiß auf den Tisch zu bringen.

