

## SousVide Die Zukunft des Kochens zergeht auf der Zunge!

Schon lange ist bekannt, dass Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen schonender zubereitet werden können. Die Sous-vidé-Pioniere Pralus und Goussault begannen bereits Mitte der 70er Jahre mit dieser Methode zu arbeiten.

Die Definition von „Sous-vidé“ ist heute in der Küchensprache tief verankert und heißt nichts anderes als „ohne Luft / unter Vakuum“. Im Sprachgebrauch hat sich das Wort Thermalisieren etabliert, um diesen Garprozess zu beschreiben. Das Gargut wird unter Vakuum verschweißt und das Garen erfolgt am besten im Wasserbad mit Zirkulation.

