



Vakuumier-Tipps für den gelungenen Grillabend

Der perfekte Grillabend sieht für jeden anders aus: Wer den Grill spontan auspackt, möchte schnell ein leckeres Essen zubereiten. Gourmets dagegen suchen den kulinarischen Hochgenuss. Und fast jeder freut sich, wenn am Ende des Abends keine Essensreste in der Mülltonne landen. Mit einem Vakuumiergerät und dem passenden Zubehör lässt sich Fleisch nicht nur wesentlich länger aufbewahren sondern auch in kürzester Zeit marinieren und trockenreifen. Lava verrät wie.

Marinieren in Blitzschnelle

Marinaden verleihen Fleisch eine pikante Note und verlängern seine Haltbarkeit. Wer Fleisch unter Vakuum mariniert, spart jede Menge Zeit. Das Verfahren ist denkbar einfach: Die Zutaten der Marinade werden im Vakuumbehälter vermengt, das Fleisch in die flüssige Mischung gelegt und der Behälter anschließend vakuumiert. Durch den Entzug des Sauerstoffes öffnen sich die Fasern des Fleisches. Die Flüssigkeit zieht blitzschnell ein, diesen Vorgang wiederholt man im Vakuumbehälter nun 3-5 Mal und schon ist das Fleisch grillfertig, nach weniger als 10 Minuten. Tipp: Lammfleisch eignet sich zum Marinieren besonders gut. Das Fleisch wird sonst schnell trocken und zäh. Eine Mischung aus Joghurt und Minze macht es saftig und gibt ihm ein schmackhaftes Aroma.

Fleischgenuss pur: Dry-Aged-Beef selbst herstellen

Zart, saftig und aromatisch: Dry-Aged-Beef gilt unter Gourmets als I-Tüpfelchen des Fleischgenusses. Bei der Trockenreifung wird das Rind normalerweise wochenlang abgehängt. Mit speziellen Reifebeuteln und einem Vakuumiergerät kann das im Handel sehr teure Fleisch sehr preiswert hergestellt werden und zwar im eigenen Kühlschrank. Das Verfahren: Ein kräftiges Stück Fleisch auswählen (bis zu 20% Gewichtsverlust), das einigermaßen marmoriert ist und eine kleine Fettschicht hat. Diese kann später entfernt werden. Das Fleisch so aufteilen, dass es in den Reifebeutel passt. Den Fleischsaft nicht abwaschen, er setzt den Reifeprozess in Gang. Den Beutel vorsichtig füllen oder umkrepeln, so dass am Rand keine Rückstände bleiben. Mit einem Vakuumiergerät die Luft aus dem Beutel absaugen und mit einer Schweißnaht verschließen. Den Beutel in den Kühlschrank legen - idealerweise auf einen Rost, um die Luftzirkulation zu gewährleisten - und bei einer Temperatur zwischen 1 - 4 Grad Celsius zwischen 21 Tagen und 28 Tagen reifen lassen. Nach dem Reifeprozess sollte das Fleisch aus dem Kühlschrank und der Folie entfernt werden. Es hat nun eine sehr dunkle Farbe und kann nach Bedarf getrimmt werden. Tipp: Nicht länger als 28 Tage reifen lassen, an der Qualität des Fleisches ändert sich nichts mehr.

Weitere Informationen zur Fleischreifung im Vakuumbbeutel unter:

<http://www.la-va.com/vakuumieren.htm>.

Zu schade für die Mülltonne: Essensreste länger haltbar machen

So gut man plant, meistens bleiben Fleischreste übrig, die nicht im Müll landen sollten. Sowohl rohes Fleisch als auch gegartes Fleisch lässt sich unter Vakuum erheblich länger aufbewahren. So hat frisches Fleisch vakuumiert und bei einer Temperatur von -15 bis -18 °C im Tiefkühler gelagert eine Haltbarkeit von bis zu 36 Monaten. Frisches, vakuumiertes Rindfleisch ist im Kühlschrank sogar bis zu 40 Tage haltbar und reift herrlich (Nassreifung) im Vakuumbeutel.

Für alle Lebensmittel gilt: Je geringer der Anfangskeimgehalt, desto länger die Haltbarkeit. Folgende Hygientipps sollten deswegen beim Vakuumieren von Fleisch befolgt werden:

- Frische und qualitativ hochwertige Ware verwenden.
- Auf eine geschlossene Kühlkette achten.
- Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Hände vorab gründlich reinigen. Idealerweise Schutzhandschuhe tragen
- Fleisch immer gekühlt vakuumieren. Dies sorgt für eine bessere Reifung und Qualität des Produktes.
- Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt vakuumieren.
- Und auch Fleisch mit unterschiedlichen Haltbarkeitsfristen getrennt vakuumieren.

Informationen zu der Haltbarkeit einzelner Lebensmittel gibt es unter:

<http://www.la-va.com/vakuumgeraet-haltbarkeitstabellen.htm>.

Vakuumiergeräte der Marke Lava sind handlich, einfach zu bedienen und sowohl im Haushalt als auch im Gewerbe einsetzbar. Die Qualitätsprodukte direkt vom deutschen Hersteller haben eine durchschnittliche Lebensdauer von über 15 Jahren. Lava ist eine Marke des oberschwäbischen Traditionsunternehmens Landig + Lava GmbH & Co. KG, mit Sitz in Bad Saulgau. Das Unternehmen entwickelt und produziert neben Vakuumiergeräten auch Sous-Vide Geräte, für perfektes Niedertemperaturgaren Zuhause.

Ihr Ansprechpartner für Fragen:

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Lava Vakuumverpackung
Marketing & Presse
Christian Landig
Valentinstraße 35 - 1
D-88348 Bad Saulgau
Telefon: 07581 4895911
Mail: christian.landig@la-va.com

Pressekontakt:

Julia Radonjic Kommunikation
Telefon: 0221 7593 0602
Mobil: 01577 1336402
Mail: kommunikation@julia-radonjic.com