



So bleiben eingelegte Gurken knackig



Tipp von Esther Kern



Wussten Sie, dass der Dampfgarer auch fürs Einmachen ein toller Helfer ist? Spitzenkoch Silvio Germann, Küchenchef des «IGNIV by Andreas Caminada» und Ambassador von V-ZUG, sagt, wie man ihn nutzt. Und gibt gleich eines seiner tollen Rezepte preis.

Das Wichtigste beim Konservieren ist das saubere Arbeiten. Schliesslich geht es darum, Gemüse haltbar zu machen. Um die Gläser sauber zu reinigen, hat man sie früher in heissem Wasser ausgekocht. Silvio Germann aber weiss, wie es einfacher geht: «Die Gläser sowie Deckel sterilisieren wir bei 100 Grad Dampf im V-ZUG Combi-Steamer.» Germann ist ein riesen Fan von eingelegtem Gemüse. «Die Pickles unterstützen perfekt das Säurespiel in unseren Gerichten» sagt der Profi, derzeit dekoriert mit zwei Sternen. Das Team von Germann verwendet für die unterschiedlichen Gemüsearten auch unterschiedliche Einlegefonds. Ein Rezept verrät er unten. Die Gurken werden von seinem Team übrigens nach verschiedenen Grössen sortiert und in Gläser geschichtet. Dann übergiesst man sie ganz einfach mit dem kochenden Fonds – es braucht keinen weiteren Garprozess, die Säure genügt, um die Gurken zu konservieren. Einen Tipp für das Gurkeneinlegen gibt Germann noch mit auf den Weg: «Wir legen sie vor dem Einmachen fünf Minuten in Eiswasser. Die Gurken bekommen dadurch einen extra Knack, was beim



Essen von eingelegtem Gemüse und vor allem von eingelegten Gurken für mich sehr wichtig ist.»

Und hier ein Rezept von Silvio Germann für eingelegte Gurken:

Einlegefond:

350 g weissen Balsamico

150 g Wasser

80 g Zucker

8 g Salz

2 g Pfefferkörner

2 g Koriandersamen

2 g Senfsaat

8 g Dill

Den Fond unter Rühren aufkochen, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Dann über die Gurken, die man ins Glas geschichtet hat, giessen. Den Deckel verschliessen und fünf Tage auf den Kopf stellen. Die Gurken sind nach fünf Tagen genussbereit, halten sich aber bis zu einem Jahr.