



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Lachsfilet *vacuisine* mit Kräuteröl und Zitrone

Perfekter Gargrad aus der neuen Outdoorküche — dank Vakuum und präziser Kerntemperatur.

30 min

Vorbereitung

20–25 min

Garzeit

50–55°

Steamer

4

Personen

● *Vacuisine* — Vakuumiert und im Steamer gegart. Kein Austrocknen, maximaler Geschmack.

ZUTATEN

Lachsfilets	4 × 160 g
Olivenöl	6 EL
Zitrone	1 Stk.
Dill, frisch	1 Bund
Estragon	4 Zweige
Knoblauch	2 Zehen
Fleur de sel	nach Bedarf
Pfeffer weiss	nach Bedarf

ZUBEREITUNG

- 1 Dill, Estragon und Knoblauch fein hacken, mit Olivenöl und Zitronenabrieb vermischen.
- 2 Lachsfilets salzen, pfeffern und je mit einem Löffel Kräuteröl in einen Vakuumbbeutel legen. Vakuumieren.
- 3 Steamen.
- 4 Aus dem Beutel nehmen, kurz auf dem heissen Grill von einer Seite 30 Sekunden anbraten für die Kruste. Sofort servieren.

VACUISINE – TIPP

Sous-vide gegarter Lachs lässt sich bis zu 3 Stunden im Beutel bei 50°C Warmhalten. Ideal für grössere Grillrunden.



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Pouletbrust *vacuisine* saftig und aromatisch

Perfekter Gargrad aus der neuen Outdoorküche — dank Vakuum und präziser Kerntemperatur.

40 min

Vorbereitung

60 min

Garzeit

60°

Steamer

4

Personen

● *Vacuisine* — Vakuumiert und im Steamer gegart. Kein Austrocknen, maximaler Geschmack.

ZUTATEN

Pouletbrust	4 × 160 g
Joghurt / Buttermilch	2 EL
Olivenöl	1 EL
Paprika edelsüss	1 TL
Senf grobkörnig	1 TL
Knoblauch gepresst	1 Zehe
Fleur de sel	nach Bedarf
Pfeffer	nach Bedarf
Zitronenzeste	optional

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten mischen.
- 2 Poulet kurz trocken tupfen. Zusammen mit den gemischten Gewürzen direkt im Vakuumbbeutel marinieren. Vakuumieren.
- 3 Steamen. (Angaben des Herstellers beachten).
Ergibt fein saftiges Poulet.
- 4 Aus dem Beutel nehmen, kurz auf dem heissen Grill von jeder Seite kurz angrillen. (ca. 1 Minute pro Seite).
Sofort servieren.

VACUISINE – TIPP

Sous-vide gegartes Poulet lässt sich bis zu 2 Stunden im Beutel bei 50 °C Warmhalten.
Ideal für grössere Grillrunden.



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Spare Ribs *vacuisine* mit Kaffee–Ahorn–Miso Glasur

Intensiv, aromatisch und alles andere als alltäglich. Perfekt zum Vorbereiten für die Grillade.

45 min Vorbereitung **60 min** Garzeit **60°** Steamer **4** Personen

- Die lange Garzeit macht das Fleisch butterzart, während Kaffee, Miso und Orange eine tiefe, leicht rauchige und überraschend elegante Aromatik entwickeln.

ZUTATEN

Fleisch

Schweins-Spare Ribs (2 Rack)	2 kg
Meersalz	2 TL
Pfeffer, schwarz	1 TL
Paprikapulver geräuchert	1 TL
Cayennepfeffer	½ TL
Knoblauchpulver	1 TL

Aromatische Vac-Cuisine Marinade

Misopaste, hell	2 TL
Doppelter Espresso	50 ml
Ahornsirup	2 EL
Sojasauce	1 EL
Balsamico, dunkel	1 EL
Dijon-Senf	1 TL
Knoblauch, fein gerieben	1 Zehe
Ingwer, fein gerieben	1 TL
Orangenzeste, fein gerieben	1 TL
Rosmarin	1 Zweig

Finish/Glasur

BBQ-Sauce	2 EL
Honig oder Ahornsirup	1 EL
Apfelessig	1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Silberhaut entfernen**
Auf der Rückseite der Ribs die dünne Haut vorsichtig lösen und abziehen. So werden sie später deutlich zarter.
- 2 Trocken würzen**
Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne und Knoblauchpulver mischen und die Ribs beidseitig einreiben.
- 3 Marinade anrühren**
Misopaste, Kaffee, Ahornsirup, Sojasauce, Balsamico, Senf, Knoblauch, Ingwer und Orangenabrieb gut verrühren.
- 4 Vakuumieren**
Ribs in passende Stücke schneiden und in Vakuumbbeutel legen. Marinade und Rosmarinzweig dazugeben und vakuumieren.
- 6 Steamen**
- 5 Auf dem Grill/Finish**
Grill auf mittlere bis hohe direkte Hitze vorheizen.
Spare Ribs mit der Glasur bepinseln. Pro Seite 3–4 Minuten grillieren, dabei mehrmals glasieren, bis eine leicht karamellierte Oberfläche entsteht.

ERGEBNIS

Unglaublich zarte Spare Ribs mit einer tiefen Aromatik aus Kaffee, Umami von Miso, feiner Süsse vom Ahornsirup und frischer Orangenote. Kein klassischer BBQ-Geschmack sondern eine raffinierte, sommerliche Grillade mit Überraschungseffekt.