



Fotos Pacojet, Jungermann, Thomas

# INHOUSE CONVENIENCE

Effizienz und Wirtschaftlichkeit sind heute das A und O in der Profiküche – Convenience-Produkte kommen entsprechend häufig zum Einsatz. Wer nicht auf das Convenience-Angebot namhafter Hersteller zurückgreifen möchte, der hat mit dem Pacojet eine überzeugende Alternative, sich sein eigenes „Inhouse“ Convenience herzustellen.

Von Petra Münster



**Startbereit für hausgemachtes Convenience: Pacojet mit Zubehör.**

Kommissar Zufall steht oftmals Pate bei großen Erfindungen. Der Schweizer Ingenieur Wilhelm Maurer war auf der Suche nach der perfekten Maschine zur Herstellung von Eiscreme, als er in den 1980er Jahren einen neuen Verarbeitungsprozess für tiefgefrorene Lebensmittel entdeckte. Das Prinzip des Pacojet war geboren. Seit seiner Markteinführung vor 25 Jahren hat sich der Pacojet als universeller Helfer für den Profikoch fest etabliert, das Verb „pacossieren“ ist längst ein gängiger Begriff im Küchenjargon.

Die Idee dahinter ist ebenso einfach wie genial: Frische Produkte – Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse – und hochwertige Lebensmittelreste wie Gemüsestrünke, Obstschalen oder Spargelenden, werden in einen Pacossier-Becher gefüllt. Hinzu kommt eine Flüssigkeit der Wahl, anschließend wird der Becher dicht verschlossen und mitsamt Inhalt bei  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$  über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden eingefroren. Soll der Inhalt verarbeitet werden, platziert man den Becher im Pacojet-Küchengerät, wählt die Anzahl der benötigten Portionen aus und drückt die Starttaste.

Jetzt kommt das Präzisionsmesser des Pacojet zum Einsatz. Mit 2.000 Umdre-

hungen pro Minute fräst es hauchdünne Schichten des Gefrierguts ab und verarbeitet eine Portion in 20 Sekunden, einen Becher (1 Liter) in vier Minuten. Dabei entsteht – ohne Zugabe von Stabilisatoren wie Gelatine, Dikaliumphosphat, Ei oder Lecithin – ein cremiges Endprodukt feinsten Konsistenz mit natürlichen Farben sowie intensiven Aromen der Zutaten und einer Temperatur von etwa  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ , das gleich weiterverarbeitet werden kann. Frische und Nährstoffe der Ausgangsprodukte bleiben durch das Pacossieren erhalten, die Kühlkette (nach HACCP) wird eingehalten. Der nicht verwendete Inhalt des Bechers geht für eine spätere Verwendung zurück in den Tiefkühler.

Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Pacojet lassen der Kreativität des Kochs viel Raum: Vom gefrorenen Cocktail als Aperitif über Vorspeisen wie Suppen und Terrinen, mit Saucen, Ölen und Pasten verfeinerte Hauptspeisen bis zu Eiscremes und Mousses als Dessert ist das

Multifunktionsgerät, das neben Pacossieren auch nicht Gefrorenes hacken, cuttern und aufschlagen kann, im Einsatz. Entsprechend beliebt ist es.

Lars Jungermann führt im hessischen Kelkheim unter seinem Namen ein kleines, aber feines Restaurant, in dem er „klassische Küche im Zusammenspiel mit zeitgemäßen, regionalen Elementen und saisonal wechselnden Neukreationen“ anbietet, und betreibt daneben mit „Jungermanns Gourmet“ ein Feinkostgeschäft sowie einen Catering-Service. Jungermann sagt: „Ich nutze den Pacojet schon seit mehr als zwölf Jahren. Bei uns gibt es kein Gericht, bei dem nicht wenigstens eine Mini-Komponente pacossiert ist. Das Spektrum des Pacojet ist beinahe grenzenlos“. Aber das Wichtigste, so Jungermann, „sind neben den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten selbst hergestellter, à la Minute verfügbarer frischer Produkte, vor allem die Zeit- und Kostenersparnis, die der Pacojet in der Küche bietet“. Durch



**Bei einem Rezept wie ‚Spiegelei mit Schinken, Brot und Zwiebelpaste‘ spare ich mit dem Pacojet rund 70 Prozent Zubereitungszeit.**

Lars Jungermann

---

## SPIEGELEI mit Schinken, Brot und Zwiebelpaste

Rezept und Foto Lars Jungermann

**Spiegelei:** 4 kleine Eier in reichlich Öl kurz frittieren, sodass das Eigelb so roh wie möglich bleibt.

**Brot aus der Mikrowelle:** 250 g Eigelb, 160 ml Eiweiß, 50 g Mehl, 50 g Zucker, 7 g feines Salz verrühren und in einem Pacossierbecher bei  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$  für mindestens 24 Stunden einfrieren. Pacossieren und in Pappbecher füllen. In der Mikrowelle bei mittlerer Hitze ca. 50 Sekunden backen.

**Zwiebelpaste:** 350 g Zwiebelwürfel, 100 ml Olivenöl, die Zwiebeln in Olivenöl goldbraun anschwitzen. Etwas Salzen. In einem Pacossier-Becher bei  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$  für mindestens 24 Stunden einfrieren. Anschließend pacossieren und leicht erwärmen.

**Dazu:** 4–6 Scheiben Serranoschinken.

---



---

## KARTOFFELSUPPE mit Bacon-Schaum

Rezept und Foto Benjamin Thomas

**Kartoffelsuppe:** 250 g gekochte Kartoffel (geviertelt), 50 g Frühstücksspeck, 50 g Zwiebeln/Schalotten in 1 El Öl anbraten, 12 g Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss dazu geben, 50 ml Weißwein zum Ablöschen nutzen. Das Ganze in einen Pacossier-Becher geben und mit 300 ml Fond nach Wahl und 150 ml Sahne mindestens 24 Stunden bei  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$  einfrieren. Mit dem Pacossierflügel 2-mal vollständig pacossieren und erwärmen. Nach Belieben mit Fond verdünnen.

**Bacon-Schaum:** 250 g gebratenen Frühstücksspeck, 350 ml Fond (Geflügel oder Rind) und 20 ml Weißwein in einen Pacossier-Becher geben und mit dem 4-Blatt-Messer des Cupsets 3-mal cuttern. Danach alles in einen Topf geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb geben und wahlweise mit Lecithin oder Sahne aufschäumen.

---







**Durch die Verarbeitung aller essbaren Bestandteile von Lebensmitteln kann mit dem Pacojet eine maximale Verwertung von nahezu 100 Prozent erreicht werden.**

Benjamin Thomas

die Trennung von Herstellung und Zubereitung spare er wertvolle Arbeitszeit und könne seine Mitarbeiter effizienter einsetzen, erläutert der Restaurantbesitzer. Einzelne Arbeitsschritte entfielen in der Küche gleich ganz, wie etwa das Passieren von Fleisch-, Fisch- und Geflügelfarcen, Kräuterpasten, Gemüsepürees und -suppen. In einer Stunde schafft es der Pacojet, etwa 15 Liter Eiscreme oder Sorbets verschiedener Geschmacksrichtungen, 15 Kilogramm feine Farcen für Pasteten, Ter-

rinen oder Mousses und 150 Portionen Suppe herzustellen. Bei einem Rezept wie „Spiegelei mit Schinken, Brot und Zwiebelpaste“ (Seite 61) verkürze sich die Zubereitungszeit beim Einsatz des Pacojet von 45 auf 10 bis maximal 15 Minuten, versichert Lars Jungermann. Ähnlich verhalte es sich mit der Erbsensuppe, die, klassisch hergestellt, im Durchschnitt mehr als 40 Minuten – vom Blanchieren der frischen Erbsen über das Mixen mit Brühe, Passieren der gemixten Erbsen bis

hin zum Erwärmen und anschließenden Servieren – benötigt. Mit dem Pacojet-Verfahren sei das in gut 10 Minuten zu schaffen. Auf Convenience-Produkte von Fremdanbietern kann Jungermann, wie er sagt, gut verzichten – die macht er kostengünstig sozusagen „inhouse“ selbst.

Ähnlich hält es Benjamin Thomas, Küchenchef und Inhaber des Fenster Fünf, „das wahrscheinlich kleinste Restaurant im deutschen Raum“ mit nur maximal acht Sitzplätzen auf 13 Quadratmetern in Dorffitter. Hier wird familiäre Atmosphäre und Leidenschaft am Herd gelebt. Den Pacojet schätzt Thomas, der auch einen Catering-Service betreibt, „als eierlegende Wollmilchsau“, der man gut und gerne auch eine eigene Personalnummer vergeben könnte. Im Einsatz ist im Fenster Fünf mittlerweile schon die zweite Generation des Küchenhelfers, der Pacojetz Swiss Edition mit 25 Bechern, einem titangehärteten und zwei Standard-Pacossier-Flügeln sowie Cupset.

„Der Pacojet hat den Aufwand meines Arbeitsalltags um mindestens 15 Prozent verringert“, ist sich Benjamin Thomas sicher. „Produkte, die mit dem Pacojet entstehen, benötigen nach meiner Erfahrung bis zu 65 Prozent weniger Zeit als gleichwertige Gerichte normalerweise beanspruchen würden. Da außerdem Aromen und die Intensität des Geschmacks durch die Verarbeitung im Pacojet hervorgehoben werden können, erhalten die Gerichte eine ganz eigene Note, die Einzigartigkeit verspricht“, ist der Küchenchef überzeugt. Hinzu kommen Vorteile wie Nachhaltigkeit und optimierter Wareneinsatz, die immer stärker in den Fokus rücken: „Durch die nahezu vollständige Verarbeitung und die Veredelung einfachster Produkte mit dem Pacojet können wir eine maximale Verwertung von Lebensmitteln erreichen“, erläutert Thomas. Eine Küche ohne Pacojet und hausgemachte Convenience können sich Lars Jungermann und Benjamin Thomas heute nicht mehr vorstellen.

**Mit dem Pacojet Wirtschaftlichkeit und Effizienz erhöhen.**

