SCHULTE-UFER®

DELICADO

TEPPANYAKI-PLATTE

Die Welt gehört dem,
der sie genießt.

- Giacomo Leopardi -
italienischer Dichter (1798 - 1837)

SCHULTE-UFER®

Für außergewöhnlichen Genuss!

Dank grenzenloser Mobilität und vielfältigster Kommunikationsmöglichkeiten sind wir heute in der Lage, fast jeden Winkel der Erde zu erreichen. Neben dem Kennenlernen von Land und Leuten liegt dabei ein besonderer Reiz in der Entdeckung exotischer Köstlichkeiten und kulinarischer Spezialitäten. Ein Land, das in dieser Hinsicht begeistert, ist Japan!

Die japanische Küche ist der Inbegriff von Qualität und Frische, verbunden mit einem langen Leben. In ihr spielen qualitativ hochwertige Lebensmittel eine ebenso zentrale Rolle wie die Art der Zubereitung. Ganz besonders geschätzt wird das Kochen mit der Teppanyaki-Platte: Auf einem Teppan, einer hoch erhitzbaren Stahlplatte, werden Fisch, Fleisch und Gemüse verzehrfertig zubereitet – in kürzester Zeit, direkt vor aller Augen.

Wir finden, dass dieses unvergleichliche Koch- und Geschmackserlebnis in keiner Küche fehlen sollte. Daher haben wir in Zusammenarbeit mit Kenji Miyamoto und Rudi Biller vom Designbüro TAURUS DESIGN die portable Teppanyaki-Platte Delicado entwickelt.

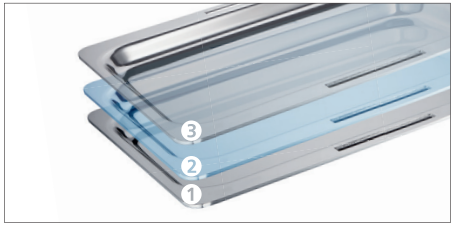
Mit ihr lassen sich die köstlichen Speisen der japanischen Küche ab sofort auf dem eigenen Herd zaubern. Aber auch die anderer. Denn die Teppanyaki-Platte Delicado eignet sich für jedes Gericht, bei dem es auf hohe Temperaturen und eine gute Garung ankommt. Probieren Sie es aus!

Teppanyaki-Platte Delicado
Best.-Nr.: 9791-41 i
Größe: 41 x 30 cm
inkl. Zubehör und Rezeptbuch
im Geschenkkarton

Macht Kochen zum Erlebnis!

Der Überlieferung nach waren es spanische Seefahrer, die die Zubereitungsmethode nach Japan brachten: Auf ihren Reisen benutzten sie Eisenplatten, um darauf ihre Mahlzeiten - vorwiegend Fisch - zuzubereiten. Eine Teppanyaki-Platte gilt als perfekte Verbindung von frischem, gesundem Essen in bester Qualität und geselligem Beisammensein. Daraus entwickelte sich Teppanyaki, wobei „Teppan" für Eisenplatte und „Yaki" für die darauf zubereiteten Speisen steht.

Mit Delicado haben wir eine moderne Form für diese Zubereitungsmethode geschaffen. Unsere Teppanyaki-Platte ist ein hochwertig verarbeitetes Markenprodukt aus edlem Mehrschichtmaterial, in einzigartigem Design und mit durchdachten Funktionen:



Der 3-lagige Materialaufbau (1 Edelstahl, 2 Aluminium, 3 Edelstahl) sorgt für eine schnelle Temperaturaufnahme und gleichmäßige Hitzeverteilung.

Die direkte Wärmeübertragung an das Gargut sorgt für kurze Garzeiten: Fleisch und Fisch bleiben saftig, Farbe und Konsistenz vom Gemüse erhalten.

Fleisch, Fisch, Gemüse, Spiegelei, Crêpes oder sogar Kaiserschmarrn können dank der ausgewogenen Arbeitsfläche – bei Bedarf auch gleichzeitig - zubereitet, warmgehalten oder im Backofen (60-er Breite) weitergegart werden.

Ein flacher Rand und geringe Griffüberstände erlauben komfortables Arbeiten mit dem Spachtel.

Steckbare Edelstahlgriffe ermöglichen störungsfreies Kochen, Weitergaren im Backofen und bequeme Reinigung in der Spülmaschine.

Hitzebeständige Silikonflächen (bis 250° C) unterhalb der Schlaufengriffe verhindern, dass die Griffe auf Induktion heiß werden und garantieren eine hohe Standsicherheit.

Der energiesparende Induktionsboden ist besonders gut zur Nutzung auf ovalen Induktionszonen oder Flex-Induktionsfeldern geeignet, bei denen 2 oder mehrere Zonen zusammengeschaltet werden können.

Roastbeef-Tataki

mit Gemüse

TIPP

Wer es gerne noch schärfer mag, kann die Würzsauce mit einer kleinen roten Chilischote verfeinern.

Zutaten

(für 2 Personen)

· 1 Bio-Limette
· 1 kleines Stück Ingwer, ca. 1 cm
· 4 EL Sojasauce
· 2 EL Reisessig
· 2 TL Ahornsirup
· frisch gemahlener Pfeffer
· 1 Möhre
· 100 g Zuckerschoten
· 100 g Sprossen
· 400 g Roastbeef
· 2 EL Sesam
· ½ TL grobes Meersalz
· 2 - 3 EL Sesamöl
· 1 - 2 TL Wasabi

Zubereitung

1. Für die Würzsauce Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben; die Limette halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen, fein reiben und mit 2 EL Sojasauce, Reisessig, der Hälfte Limettenabrieb und -saft, 1 TL Ahornsirup und Pfeffer verrühren.

2. Möhre schälen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und schräg in Streifen schneiden. Sprossen vorsichtig waschen.

3. Roastbeef trocken tupfen. Die Teppanyaki-Platte auf mittlerer Temperatur vorheizen, den Sesam darauf 2 - 3 Minuten rösten und umfüllen. Sesam mit Salz in einem Mörser fein zerkleinern. Die Teppanyaki-Platte mit Öl bestreichen und das Roastbeef auf einer Hälfte der Platte von jeder Seite ca. 3 - 4 Minuten (je nach Höhe des Roastbeefs und gewünschter Garstufe) braten.

4. Möhre, Zuckerschoten und Sprossen auf die andere Hälfte der Teppanyaki-Platte geben und 3 - 5 Minuten braten. Gemüse mit restlichem Limettenabrieb und -saft, übriger Sojasauce und Ahornsirup sowie Pfeffer abschmecken.

5. Roastbeef in Scheiben schneiden, mit Wasabi bestreichen und etwas Sesamsalz würzen. Anschließend mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Roastbeef mit der Würzsauce beträufeln und alles servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

SCHULTE-UFER®

Best.-Nr. w-00728 09.2021

4 007257 627765

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Tel. +49 (0) 2933.981-0 · Fax +49 (0) 2933.7150
www.schulteufer.de

Änderungen vorbehalten.