

Genussvolle Spargelzeit mit iSi

Mit dem Frühling hat auch das beliebte Königsgemüse Einzug in die heimischen Küchen gehalten. In Kombination mit der perfekten Sauce Hollandaise bekommt am Punkt zubereiteter Spargel eine einzigartige frische Leichtigkeit. Für den überraschenden Geschmackskick sorgen kreative Variationen des beliebten Küchenklassikers: Inspiriert durch aktuelle Food-Trends zeigt iSi Culinary, wie abwechslungsreich die Spargelzeit sein kann.

Wien, 2. April 2020 | Spargel gehört zu den Produkten, die in der heimischen Profiküche das ganze Jahr über vorfreudig erwartet werden. Findet das vielseitig einsetzbare Gemüse seinen Weg wieder zurück auf die Speisekarten, darf die perfekte Sauce Hollandaise natürlich nicht fehlen. iSi Culinary, der österreichische Hersteller von Chargers, Whips und Siphons, ermöglicht mit seinen Geräten eine kulinarische Neuinterpretation des klassischen Spargelbegleiters - ganz einfach und schnell zubereitet.

Sauce Hollandaise neu gedacht

Saucen gehören nicht nur in Österreichs Profiküchen zur Königsdisziplin und sind in einem von „Snacken“ und „Dippen“ geprägten Food-Lifestyle nicht mehr wegzudenken. In dieser dynamischen Esskultur sind Saucen, Toppings & Co. ein effektvolles Instrument, Speisen kreativ in Szene zu setzen. Ob zur Herstellung der klassischen Sauce Hollandaise oder anderer innovativer Spargel-Begleiter, wie zum Beispiel einem Himbeer Espuma – die richtigen Saucen verfeinern außergewöhnliche Gerichte wie auch regionale Klassiker. Die Rezept- und Produktentwickler des österreichischen Traditionsunternehmens iSi Culinary, Rainer Kratzer und Markus Leitner, haben die traditionelle Sauce Hollandaise neu gedacht – für alle, die gerne etwas Neues ausprobieren wollen und Spaß am Experimentieren haben. Denn mit Trüffel, Cheddar oder Chilli kann der französische Saucen-Klassiker ganz nach Belieben und kulinarischer Ausrichtung verfeinert werden – das iSi System sorgt dabei für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. [Klicken Sie hier für die Rezepte.](#)

So gelingt der Saucen-Allrounder

Die Sauce Hollandaise ist auch abseits der Spargelzeit ein richtiger Allrounder: Als veganes Topping bei dem hawaiianischen Food-Trend „Poké Bowl“ setzt sie einen optischen und geschmacklichen Wow-Effekt, der mit Hilfe der iSi Technik einfach und schnell realisierbar ist. Der iSi Gourmet Whip mit vakuumisolierter hochwertiger Edelstahlflasche ist für den professionellen Einsatz in der Küche prädestiniert. So kann er beispielsweise mit dem iSi Hitzeschutz bei bis zu 75°C in der Bain-Marie warmgehalten werden. Der iSi Thermo Whip ermöglicht stundenlanges Kalt- oder Warmhalten und sorgt zusätzlich mit seiner doppelwandigen, vakuumisolierten Edelstahlflasche für eine maximale Thermoleistung. Suppen, Saucen und Espumas bleiben damit bis zu vier Stunden warm und Desserts, Cremes und Schlagsahne sind auch nach Stunden außerhalb des Kühlschranks frisch und jederzeit servierbereit. Mit dem in der Portionier-Fähigkeit optimierten iSi Standgerät „Thermo Xpress Whip“ kann die Sauce in all ihren Variationen optimal in Szene gesetzt werden. Zudem können sich die Gäste selbst bedienen und die Speisenauswahl nach Belieben mit Saucen verfeinern – ideal für Buffets & Caterings.

Innovation & österreichische Qualität

Neben der Sauce Hollandaise kann mit dem iSi System eine große Bandbreite an verschiedenen Variationen des Küchenklassikers umgesetzt werden. Dabei ist mit der neu gewonnenen Flexibilität das Arbeiten mit und vor dem Gast während des Betriebes möglich. Die Rapid Infusion Technik ermöglicht im perfekten Zusammenspiel von Gourmet Whip mit dem Rapid Infusion Set ein einfaches und schnelles Marinieren des Spargels, auch eine klassische Spargelsuppe kann innovativ inszeniert werden. Mit den original iSi Geräten und Accessoires kann bei gleichbleibender Qualität á la minute angerichtet werden, was enorm viel Zeit und Ressourcen im herausfordernden Küchenalltag spart. Die iSi Professional Chargers bilden gemeinsam mit den iSi Geräten ein perfekt aufeinander abgestimmtes System – entwickelt in Österreich unter höchsten Qualitäts- und Hygienestandards zur kulinarischen Verwirklichung und Begeisterung.

Weitere Informationen, Rezepte und Videos unter isi.com/kulinarik/rezepte/
iSi Produkte u.a. erhältlich im iSi Webshop: isi-shop.com

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die abgebildeten Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden:
[Download](#) | © iSi GmbH / Karo Pernegger



Sauce Hollandaise
[REZEPT](#)



Chorizo Hollandaise
[REZEPT](#)



Druckmarinierter Spargel
[REZEPT](#)



Cheddar Sauce Hollandaise
[REZEPT](#)



Vegane Sauce Hollandaise
[REZEPT](#)



Getrüffelte Sauce Hollandaise
[REZEPT](#)



Spargelschaumsuppe
[REZEPT](#)



Himbeer Espuma
[REZEPT](#)



Über iSi

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 als in Wien als „iSi Metallwarenfabrik“ gegründet und ist bis heute ein eigentümergeführtes Unternehmen. Die Unternehmensgruppe besteht aus den drei Teilbereichen „iSi Culinary“, „iSi Components“ und „iSi Automotive“. Wobei in sämtlichen Sparten der Fokus auf der Herstellung von Druckgasbehältern liegt. Neben dem Sitz in Wien ist die iSi Gruppe heute mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 90 Ländern. Seit 1984 ist Mag. Christian C. Pochtler geschäftsführender Alleingesellschafter.

Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Tel. +43.1.250.99 0
presse@iSi.com

Pressekontakt

currycom communications GmbH
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien
Klaus Jürgen Wegenstein | Mag. Mitra Vidic | Stefanie Murauer, BA
Tel.: 0676 84 90 50-50
kjlw@currycom.com | mitra.vidic@currycom.com | stefanie.murauer@currycom.com