



**Altersbetreuung Heinrichsbad**  
 Marc Bösch, Janine Schiess, Sandro Frei



Stiftung Altersbetreuung Herisau

Co-Sponsoren:



Medienpartner:



# *SVG Trophy 2010*

## *Menü + Rezepte*



## *Menü SVG-Trophy*

Zweifarbiges Zanderterrine  
im Zucchini-Mantel  
auf Linsen-Gemüsesalat  
mariniert mit  
Sherrydressing

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten an Alpenbitterjus  
begleitet von  
süßem Rindshuft-Specksatayspiess  
dazu grüner Kartoffelstock  
und glasierte Pfälzerkarotten

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenmuffin  
mit zart schmelzender Pfefferminzfüllung  
in Kombination mit  
Apfelmousse auf Beerenpulpe  
und  
caramelisierte Calvadosäpfel

# *Menü SVG-Trophy*

Zweifarbige Zanderterrine  
im Zucchinimantel  
auf Linsen-Gemüsesalat  
mariniert mit  
Sherrydressing



\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten an Alpenbitterjus  
begleitet von  
süßem Rindshuft-Specksatayspiess  
dazu grüner Kartoffelstock  
und glasierte Pfälzerkarotten



\*\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenmuffin  
mit zart schmelzender  
Pfefferminzfüllung  
in Kombination mit  
Apfelmousse auf Beerenpulpe  
und  
caramelisierte Calvadosäpfel



## *SVG - Trophy Vorspeisenrezepte*

### **Linsensalat (10 Personen)**

125g Linsen rot  
125g Linsen grün

60g Karotten  
40g Sellerie  
35g Lauch

1/2dl Gemüsebouillon (10g Paste)  
0,75dl Sherry-Essig

Salz, Pfeffer

### **Zanderterrine (10 Personen/ ca. 8dl)**

300g Zanderfilet  
1stk Eiweiss (ca.30g)  
2,5dl Rahm  
1stk Zucchetti (Für den "Mantel")

Kerntherperatur 55°C  
Pochieren bei 80° Volldampf im Kombisteamer

## *SVG - Trophy Hauptgangrezepte*

### **Kartoffelstock mit grünen Erbsen (10 Personen)**

1100g Kartoffeln Typ C (geschält)  
500g Erbsen  
10g Salz  
50g Butter  
200g Vollmilch  
Muskat, Salz

### **Rindsschmorbraten / Satayspiesse (10 Personen)**

ca. 900g	Rindsschulterfilet	<b>Satayspiesse:</b>	300g	Rindshuft
300g	Mirepoix		200g	Speck
40g	Butter			
40g	Tomatenpüree	<b>Marinade:</b>	20g	Sesamöl
3-4dl	Rotwein		14g	Honig
ca.2lt	Demi- Glace		10g	Soja sauce
ca. 50g	Alpenbitter		etwas	Paprika

### **Pfälzerkarotten (10 Personen)**

600g Pfälzerkarotten  
50g Butter  
Zucker, Salz, Pfeffer

### **Brandteiggarnituren (100 stk.)**

155g	Vollmilch	alles zusammen aufkochen
190g	Wasser	
110g	Butter	
185g	Weissmehl	im Sturz beugeben, "abrösten"
325g	Vollei	unterschwingen

In Spritzsack mit feiner Tülle füllen, auf Backpapier dressieren, Backen

## *SVG- Trophy Dessertrezepte*

### **Apfelmousse (10 Portionen)**

45g	Eiweiss	warm-kalt schlagen
60g	Zucker	
3g	Gelatine	einweichen, auflösen, begeben
135g	Apfelmus	alles mischen, mixen
15g	Calvados	
4g	Limonensaft	
135g	Schlagrahm	vorsichtig unterheben

### **Himbeerenpulpe (10 Portionen)**

150g	Himbeeren	alles zusammen aufkochen, passieren
18g	Zucker	
3g	Maizena	
3g	Wasser	

### **Caramelisierte Äpfel (10 Personen)**

70g	Zucker
100g	Wasser
20g	Calvados
170g	Äpfel (ca. 3 stk)

## *SVG- Trophy Dessertrezepte*

### **Apfelmousse (10 Portionen)**

45g	Eiweiss	warm-kalt schlagen
60g	Zucker	
3g	Gelatine	einweichen, auflösen, begeben
135g	Apfelmus	alles mischen, mixen
15g	Calvados	
4g	Limonensaft	
135g	Schlagrahm	vorsichtig unterheben

### **Himbeerenpulpe (10 Portionen)**

150g	Himbeeren	alles zusammen aufkochen, passieren
18g	Zucker	
3g	Maizena	
3g	Wasser	

### **Caramelisierte Äpfel (10 Personen)**

70g	Zucker	
100g	Wasser	
20g	Calvados	
170g	Äpfel (ca. 3 stk)	

## *SVG - Trophy Dessertrezepte*

### Schokoladenküchlein mit "flüssigem" Kern

50g Schokolade                      miteinander schmelzen  
50g Butter

85g Vollei                              Schaumig rühren  
65g Zucker

55g Weissmehl                      untermelieren

---

### **Ganache**

100g Schokolade                      miteinander schmelzen,  
50g Vollrahm  
10g Pfefferminz                      fein hacken und unter die Masse heben, kalt stellen  
mit dem Pariserlöffel kleine Kugeln ausstechen

---

- "Boden" in die Muffinform spritzen (ca. 1,5cm dick)
- Ganachekugeln draufsetzen und mit wenig Masse decken
- Im Umluftofen bei 180° C während 15 min Backen

((Ergibt 10 kleinere Muffins))