

Swiss SVG-Trophy: Der Kampf um den Mannschaftstitel geht in heisse Phase

Nach Pieterlen und Rapperswil kochten in den vergangenen zwei Wochen die Teams aus Basel, Littenheid/SG, Emmen und Luzern um die Gunst ihrer Gäste und Punkte der Jury.

Endspurt in der Finalserie um die diesjährige Swiss SVG-Trophy: Nachdem Team Rapperswil und die Bieler Mannschaft Pieterlen Mitte Februar ihre Finalmenüs der Jury präsentiert hatten, gingen in den letzten zwei Wochen vier weitere Equipen ins Rennen.

Basler punkteten mit Teamwork und Menüharmonie

Den Start in die letzte Runde vollzog das Team Basel. Teamchefin Friederike Schüssler und ihre Mitstreiter Christian Fidalgo sowie Luc Rudolf kochten im Universitätsspital Basel einen Dreigänger, der sich sehen lassen konnte. Als Vorspeise servierten sie eine Spargelsuppe mit rauchiger Kirschholz-Forelle.

Zum Hauptgang gab es eine geschmorte Haxe und das Beste vom Kalbsrücken, kombiniert mit Kartoffeln und geminzten Erbsen. Zum Dessert tischten sie ein lauwarmes Schokoladenküchlein mit eiskalten Erdbeeren und pikantem Karamell auf. «Unsere Gäste waren hellauf begeistert», so Friederike Schüssler, die auch von der Jury eine positive Rückmeldung bekam, besonders in Bezug auf Teamwork in der Küche und geschmackliche Harmonie des Menüs.

«So viele positive Rückmeldungen: Mir lief es eiskalt den Rücken runter.»

KURT KÜHNI, TEAMCHEF LITTENHEID

Zufrieden zeigte sich auch Kurt Kühni. Der ehemalige Nati-Koch leitete das Team Littenheid und kochte zusammen mit den Talenten Silvan Schwendener und Conny Schläpfer in der Klinik Littenheid/SG. «Es hat alles geklappt», resümierte der alte Wettbewerbschase. Vielleicht sei man etwas verbissen gewesen, aber das gehöre eben auch dazu. Zu Fehlern habe es nicht geführt. Im Gegenteil. «Wir wurden überhäuft mit Gäste-Komplimenten. Mir lief es eiskalt den Rücken runter», erzählte Kurt Kühni.

Als ersten Gang servierten die Littenheider rotes und weisses Forellenfilet, Forellentatar sowie marinierte Spargeln mit Orangen und Veilchen. Beim Hauptgang setzten sie auf geschmorten Lammschulterbraten, Lammkoteletts und Lammwürstchen. Den Schluss bildete ein Erdbeerweinkuchen mit



Luc Rudolf und Friederike Schüssler vom Team Basel bei der Mise-en-place für ihren Dreigänger, den sie mit Kirschholz-Forelle starten. BILDER STEFAN BIENZ



Wie macht's der Chef? Silvan Schwendener vom Team Littenheid schaut Kurt Kühni beim Wursten über die Schulter.



Erika Forster und Cornelia Bürli vom Team Emmen. Die Küche vom Betagtenzentrum schickte diesmal ein Frauenteam ins Rennen.



Tobias Marbet und Martin Stadelmann vom Team Luzern beim Anrichten der Vorspeise. Nichts bringt sie aus der Ruhe.

in Minze marinierten Erdbeeren und Nideltäfelchen am Stiel. «Für uns wäre es eine Enttäuschung, wenn wir damit nicht unter die ersten drei kämen», erklärte Kurt Kühni.

«Wir haben unser Menü insgesamt viermal gekocht. Der Finaldurchgang war mit Abstand der beste.»

CORINA STEIGER
TEAMCHEFIN EMMEN

Der erfahrene Küchenchef ist nicht der einzige Teamboss mit Ambitionen. Corina Steiger, einst Gewinnerin der Glace Masters, will ebenfalls mit ihrer ambitionierten Mannschaft Emmen ganz nach vorne. Die Chancen dazu stünden nicht schlecht, glaubt Corinna Steiger. «Wir haben insgesamt viermal unser Menü für 80 Gäste gekocht. Der Finaldurchgang war mit Abstand unser bester», so Corina Steiger.

In Emmen setzte man auf Frauenpower. Zusammen mit Erika Forster und Cornelia Bürli präsentierte Corina Steiger ihren Gästen und der Jury ein Menü, das mit einer Rauchforellenmousse auf Pumpernickel und Apfelgelee startete. Daraufhin folgte geschmortes Rindsbäggli im Kartoffelring und sautierter Lammrücken. Zum Dessert reichte das Team Toblerone-Cheesecake, Erdbeer-Bayerische mit Limettenschaum und eine Frischkäsepraline.

Luzerner verzichteten sogar auf Fasnachtsferien

Als letztes Team präsentierten Martin Stadelmann, Christina Willi Wyniarsky und Tobias Marbet in der Küche des Kantonsospitals Luzern ihr Finalmenü. Im ersten Gang konnten die 80 Gäste – darunter auch vier der fünf Konkurrenzteams – confiertes Lachsforellenfilet auf lauwarmen Beluga-Linsen, Spargelfillini auf Spargelsalat und einen Sauerampfercappuccino geniessen.

Als Hauptgang servierte das Team ein Rinds-Flankensteak auf Kalbs-Zupfleisch mit Silberzwiebel-Backpflaumen-Relish, Karottenpüree und Bärlauch-Kartoffelstock. Zum Dessert gab es ein Clafoutis mit Erdbeeren, eine Pliable Ganache mit weisser Schokoladenmousse, Sauerrahm-Kaffir-Kokos-Eis auf Dulce de leche sowie eine Kombination von Erdbeeren und Dry Caramel. Luzerns Teamchef Martin Stadelmann zeigte sich zufrieden mit dem Auftritt seines Teams: «In jedem der vier Probeläufe haben wir uns deutlich gesteigert, das Finalkochen war nun der Höhepunkt.» Die Mannschaft habe eine Top-Leistung erbracht – einige mussten für den Final-Auftritt sogar auf ihre Fasnachtsferien verzichten. Ob sich das gelohnt hat, wird sich am Freitag, 17. März, zeigen. Denn dann steigt bei Pistor in Rothenburg die Siegerehrung. ANGELA HÜPPI/JÖRG RUPPELT

Die Vorspeisen der vier letzten Finalteams

Team Basel



Spargelsuppe, kombiniert mit rauchiger Kirschholz-Forelle, einem Pastell-Panna-Cotta und feinem Grillspargel.

Team Littenheid



Rotes und weisses Forellenfilet im schwarzen Crêpe mit Mascarpone und Dill, begleitet von Forellentatar, mariniertem Spargel mit Orangen und Veilchen, Sauerampfer-Schaumsüppchen mit Sojamilch.

Team Emmen



Forellenmousse mit Rauch, aromatisiert auf Pumpernickel und Apfelgelee, Sauerampfer-Gazpacho und warmes Spargelküchlein.

Team Luzern



In Zitronenöl confierte Forelle, lauwarmen Beluga-Linsen-Salat, weiss-grünes Spargelfillini, Spargelsalat, Sauerampfersuppe mit Milchschaum, Ciabatta und Kresse.