



Ph. Birgli INHALTSVERZEICHNIS 3855 Brienz

1	EINLEITUNG4	4	KALKULATION 17
1.1	PROBLEMSTELLUNG4	4.1	ROTTANNENESPUMA MIT KÜRBIS- SESAM-SPIESS17
1.2	ZIELSETZUNG 4	4.2	GEFLÜGELGALANTINE MIT
		4.2	ZWIEBEL-CHUTNEY UNTER BLATTGOLD 18
2	DETAILLIERTE BESCHREIBUNG	4.2	NIEDERGE ARTES FILET VON MATURA VEAL
	DES 3-GANG-MENU5	4.3	NIEDERGEGARTES FILET VOM NATURA-VEAL MARINIERT MIT HASLITALER BIENENHONIG
			UNTER BRIENZER HEUSCHAUM19
2.1	MENU 5	4.4	GEDÜNSTETE SCHULTERWÜRFEL VOM
2.2	SPEZIELLE LEBENSMITTEL6	7.7	NATURA-BEEF MIT BALLENBERGER
2.2.1	Rottanne6		HOLZKOHLE20
	Natura-Beef	4.5	KARTOFFEL-FELDSALAT-PÜREE21
2.2.3	Natura-Veal8	4.6	GLASIERTE SCHWARZWURZELN- UND
2.2.4	Holzkohle vom Ballenberg9	4.0	RANDENKONFETTI21
		4.7	WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT
3	REZEPTUR UND ZUBEREITUNG	4.7	ROTER ZUCKERHAUBE22
0	FÜR 80 PERSONEN10	4.8	SAUERKRAUT-APFELSORBET22
3.1.1	Rottannenespuma mit Kürbis-Sesam-Spiess 10	4.9	KARAMELLISIERTE APFELSCHNITZE
3.1.2	Geflügelgalantine mit Zwiebel-Chutney		MIT CRUMBLE23
	unter Blattgold11	4.10	ZUSAMMENZUG KALKULATION ESS- UND
3.1.3	Niedergegartes Filet vom Natura-Veal		WARENKOSTENANTEIL PRO PERSON 23
	mariniert mit Haslitaler Honig unter		
2.1.4	Brienzer Heuschaum	5	ZUSAMMENFASSUNGEN24
3.1.4	Gedünstete Schulterwürfel vom Natura-Beef mit Ballenberger Holzkohle12		
3.1.5		5.1	ZUSAMMENFASSUNG MENU KURZ UND KNAPP24
3.1.6	Glasierte Schwarzwurzel- und		
	Randenkonfetti	5.2	ZUSAMMENFASSUNG UND FOLGERUNG 25
3.1.7	Warmer Schokoladenkuchen mit roter		
	Zuckerhaube15		ABBILDUNGSVERZEICHNIS
3.1.8	Sauerkraut-Apfelsorbet		TABELLENVERZEICHNIS
3.1.9	Karamellisierte Apfelschnitze mit Crumble 16		INDELLEN A EINTEICHIMIO
			LITERATURVERZEICHNIS













1 EINLEITUNG

1.1 PROBLEMSTELLUNG

Wettbewerbsanforderungen / Wettbewerbsaufgabe Für die SWISS SVG TROPHY 2018-2019 galt es ein 3-Gänge-Menu nach folgenden Kriterien zu erarbeiten:

- > Eine kalte und warme Vorspeise mit den Hauptbestandteilen helles Mastgeflügel und Saisongemüse
- > Ein Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden «Braten» und «Dünsten», dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse (Keine Komponenten in Gläser oder anderem Zusatzporzellan anrichten, alles auf Teller!)
- > Eine kalte und warme Süssspeise zum Thema Fasnacht

Die Rezepte sind für 80 Personen, als Tellergericht berechnet, abzugeben. Der Warenaufwand für das ganze Menu beträgt maximal zehn Franken pro Person. Praxistauglichkeit und ernährungsphysiologischen Aspekte sind zu berücksichtigen.

Der vorgeschriebene Essensanteil (pfannenfertig) darf gesamthaft für alle drei Gänge nicht unter 450 g und nicht über 500 g liegen.

Bewerbung und schriftliche Arbeit

Die Bewerbung muss Folgendes enthalten:

- Schriftliche Anmeldung auf dem offiziellen Anmeldeformular mit den Angaben zu den Teammitgliedern und zu deren beruflicher Laufbahn inklusive aktueller beruflicher Funktion
- > Drei-Gang-Menubeschrieb
- > Rezepte und Kalkulation der Gerichte für 80 Personen
- > Zubereitung der Gerichte
- > Fotos der Menus bzw. der drei Gänge

1.2 ZIELSETZUNG

Unser Ziel ist es, nach intensiver Auseinandersetzung mit den obengenannten Vorgaben, ein zeitgemässes Drei-Gänge-Menu zusammenzustellen, das geschmacklich und optisch perfekt harmoniert.

Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf regionale Produkte, so kommt zum Beispiel das Fleisch vom Hauptgang direkt ab Bauernhof vom Dorf.

Wir haben das Thema Fasnacht durch das ganze Menu hindurchgezogen. So kommt das Kaffee fertig bereits in der Vorspeise und das Sauerkraut im Dessert vor.

Lassen Sie sich überraschen!



2 DETAILLIERTE BESCHREIBUNG DES 3-GANG-MENU

2.1 MENU

Baumgesang mit Hauch von Kaffee fertig

Rottannenespuma mit Kürbis-Sesam-Spiess Geflügelgalantine mit Zwiebel-Chutney unter Blattgold

In diesem Gericht bringen wir die urchige Rottanne, das-Kaffee fertig und das helle Mastgeflügel zusammen. Dieses aussergewöhnliche Trio hätte sich nicht träumen lassen, dass es so gut zusammen harmonieren kann.



Aufbäumen der Naturgeister in der Speisekammer

Niedergegartes Filet vom Natura-Veal mariniert mit Haslitaler Honig unter Brienzer Heuluft Gedünstete Schulterwürfel vom Natura-Beef mit Ballenberger Holzkohle Kartoffel-Feldsalat-Püree Glasierte Schwarzwurzeln-Randen-Konfetti

In diesem Hauptgericht vereinen sich Stall-, Feld-, Wald-, Alp- und Windgeister in der Speisekammer zu einem letzten Aufbäumen.

Gelingt es in der Küche die Geister auf dem Teller zu bändigen?



Fasnachts(alp)traum

Schokoladenkuchen mit roter Zuckerhaube Sauerkraut-Apfelsorbet und karamellisierte Apfelschnitze

Wie jedes gute Fest geht auch unser Menu mit einem Höhepunkt zu Ende. Ob nun Traum oder Alptraum – entscheiden Sie selber nach dem ungewöhnlichen Geschmacksexperiment. Die Fasnacht richtet sich nach dem Kalender des christlichen Kirchenjahres und findet meist im Februar statt. Sie wird vor der sechswöchigen Fastenzeit ausgelassen gefeiert. Ursprünglich hatte sie den Sinn, die bösen Dämonen des Winters zu vertreiben. Während der Fasnacht wird alles gemacht, was während der Fastenzeit «verboten» ist: Fleisch, Fett, Eier... und Alkohol.

Die Menschen brauchten deshalb all ihre Vorräte auf. Schliesslich sollten ja während der Fastenzeit keine Lebensmittel entsorgt werden. Das Thema Foodwaste haben wir in unserem Fasnachtsmenu integriert. So gab es aus den Randenabschnitten vom Randenkonfetti Randensaft zum Färben der getrockneten Pastinaken, diese waren Resten aus der Geflügelgalantine. Die Geflügelkarkassen wurden für Geflügelfond verwendet, dieser benötigten wir zum Pochieren der Gefügelgalantine sowie fürs Rottannenespuma.

Die Fasnacht ist heute weitherum bekannt. Doch beschreiben lässt sie sich nicht – die Fasnacht muss man erleben! Und genau so ist es auch mit unserem Fasnachtsmenu!





2.2 SPEZIELLE LEBENSMITTEL

2.2.1 Rotttanne

Mit 39.4% der Gesamtstammzahl ist die Fichte die häufigste und am weitesten verbreitete Baumart in der Schweiz. Sie wächst zwischen 250 und 2200 m ü. M., wobei ihr Hauptverbreitungsgebiet in den Alpen, den Voralpen und im westlichen Jura liegt.

Die Blüten der Fichte sind eingeschlechtig und blühen von Mitte April bis Mitte Juni. Weibliche Blüten stehen anfangs in roten, aufrechten Zapfen, die sich allmählich abwärts neigen und sich im Sommer grün und später braun verfärben.

Reife Früchte der Fichte befinden sich in den abwärts hängenden Zapfen, die sich unter Wärme im Spätwinter öffnen.

Die Fichte produziert je nach Höhenlage und Breitengrad alle 2 bis 8 Jahre eine grosse Menge Zapfen. Das Ausmass einer Mast hängt zum grössten Teil von der Anzahl Blüten ab, deren Anlage durch milde Temperaturen und wenig Niederschlag im vorangehenden Sommer initiiert wird.

Die Rottanne ist ein wichtiger Holzlieferant. Der Hauptanteil des Holzes wird als Bau- und Konstruktionsholz verwendet. Weitere Verwendung findet das Rottannenholz in der Verpackungsindustrie (Paletten, Kisten), im Möbelbau sowie im Musikinstrumentenbau. Auch ist das Holz ein wichtiger Rohstoff für die Papierherstellung und die Zellstoffindustrie.

Die Rottanne gehört zu den wesentlichen Lieferanten von Waldhonig. Dieser stammt vom Honigtau. Honigtau ist ein zuckerhaltiges Ausscheidungsprodukt von Schild- und Rindenläusen, die sich vom Saft der Rottanne ernähren. Die Bienen sammeln den Honigtau ein und verarbeiten ihn weiter zu einem hell- bis dunkelbraunen Honig.

Tipp für die Küche

Stellen Sie sicher, dass Sie nur Rottannenholz und nicht Weisstannenholz erhalten! Weisstannenholz stinkt und macht Ihr Espuma ungeniessbar. Rottannenholz ist ein weiches, harziges Holz. Daher darf man es nur kurz ziehen lassen – keine Harzstellen mitkochen.







2.2.2 Natura-Beef

Natura-Beef steht für Fleisch von zehn Monate alten Kälbern aus der Mutterkuhhaltung. Fleischrinderrassen garantieren ausgezeichnete Fleischqualität. Das Markenprogramm zeichnet sich durch umfangreiche Haltungsund Fütterungsbestimmungen im Sinne einer naturnahen und tierfreundlichen Fleischproduktion aus.

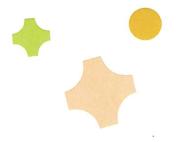
Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise. Die Kälber bleiben bis zur Schlachtung im Alter von rund 10 Monaten bei der Mutter.

Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten, Soja, Palmöl oder Palmfett und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.

Natura-Beef ist ein Markenprogramm von Mutterkuh Schweiz. Die Produktionsbetriebe werden von beef control oder dem Schweizer Tierschutz regelmässig kontrolliert. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Prüfung.

Mit einem Zertifikat garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des Natura-Beef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Alter, Herkunft, Tiergeschichte, Haltung und Fütterung.





2.2.3 Natura-Veal

Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung, dafür steht Natura-Veal. Diese Art der Kalbfleischproduktion ist in der Schweiz und weltweit einzigartig. Um die hohen Anforderungen zu erfüllen, muss das Fleisch rosa bis kalbrot sein und eine feinfaserige Textur aufweisen. Die Fleischrinderrassen garantieren ausgezeichnete Fleischqualität. Im Sinne einer naturnahen und tierfreundlichen Fleischproduktion sind umfangreiche Haltungs- und Fütterungsbestimmungen für dieses Markenprogramm vorgegeben.

Das Kalb wächst bei seiner Mutter auf und hat täglich Auslauf. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise. Die Kälber bleiben bis zur Schlachtung im Alter von rund 5 Monaten bei der Mutter.

Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten, Soja, Palmöl oder Palmfett und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.







2.2.4 Holzkohle vom Ballenberg

Um das Kohlebrennen und die Köhler ranken sich viele Geschichten. Die Verarbeitung von Holz zu Holzkohle war früher weit verbreitet, besonders in Waldgebieten, wo Holz nur mühsam abtransportiert werden konnte. Die Holzkohle war begehrt, sie erzeugte grosse Wärme und eignete sich zum Schmelzen von Eisen oder Glas.

Die Köhler errichteten die Meiler oft direkt im Wald, wo sie auch in grosser Abgeschiedenheit und einfachsten Verhältnissen lebten. Manche galten als Sonderlinge, kein Wunder, sie waren wegen ihrer Arbeit schwarz und russig. Sie kamen gewöhnlich nur ins Dorf, um Kohle zu liefern, und hatten dann auf einmal viel Geld. Durch diese nicht der Norm entsprechenden Lebensform schrieb man den Köhlern und ihrem Produkt übersinnliche Kräfte zu. Im Entlebuch zum Beispiel gab es einen Orakelbrauch, das «Chölele», bei dem ein um die Geisterstunde an einem Faden schwingendes Holzkohlestück den Leuten Auskunft über dringende Fragen gab.

Am besten eignet sich Hartholz, zum Beispiel Buche, für die Köhlerei. Das Holz wird zunächst in «Rugel» gesägt. Beim Aufbau des Meilers werden die Holzstücke stehend und gegen eine in der Mitte aufgerichtete Stange geschichtet. Den rund drei Meter hohen Holzstoss deckt man mit Laub oder Tannästen ab. Zum Abdichten dient eine etwa 20 Zentimeter dicke Schicht, die sogenannte «Löschi», ein Gemisch aus Material früherer Brände und Erde. Vor dem Anzünden des Meilers zieht man die Holzstange in der Mitte heraus und füllt glühende Holzkohle in den Hohlraum. Jetzt muss der Köhler aufpassen, dass die Glut nicht erlischt, aber auch nicht brennt. Er reguliert die Luftzufuhr durch Öffnen oder Schliessen der Zuglöcher. Bei 50 Ster Holz dauert die Verkohlung ungefähr 10 bis 12 Tage. Der Ertrag beträgt rund 4 Tonnen Holzkohle.

Im Freilichtmuseum Ballenberg ist der Prozess des Kohlebrennens jeweils während drei Wochen im Juli zu beobachten.



3 REZEPTUR UND ZUBEREITUNG FÜR 80 PERSONEN

3.1.1 Rottannenespuma mit Kürbis-Sesam-Spiess

900 g	Vollrahm
900 g	Rottannenschnitzel ohne Rinde
900 g	Milch
900 g	Geflügelfond
360 g	Textura
915 g	Kürbis
40 g	Mehl
40 g	Eigelb
8.4 g	Petersilie
80 g	Sesam
80 g	Rapsöl
1 x	Abschmecken

Vorbereitung

- > Kürbis rüsten und Konfetti ausstechen
- > Petersilie fein hacken

Zubereitung

- > Vollrahm, Rottannenschnitzel, Milch, Geflügelfond und Textura in Pfanne geben
- > Kurz aufkochen und ziehen lassen bis gewünschter Geschmack erreicht ist
- > Rottannenschnitzel entfernen und um ca. 1/5 einreduzieren lassen
- > Abschmecken
- > In Kisagbläser füllen und eine Patrone anwenden
- > Im Wasserbad warm halten
- > Vor dem Servieren nochmals eine Kisagpatrone anwenden
- > Kürbis dämpfen
- > Kürbis in Mehl, Ei, Sesam und Kräuter panieren
- > In Bratpfanne mit Öl ausbacken
- > 3 Stück Kürbis pro Zahnstocher aufspiessen

- > Gemüse und Kräuter waschen
- > Grünes Schnittbrett für Kürbis und Petersilie verwenden
- > Schicktemperatur mind. 55°C



3.1.2 Geflügelgalantine mit Zwiebel-Chutney unter Blattgold

4800 g	Poulet, ganz
600 g	Vollrahm
1 x	Salz
300 g	Karotten, geschält
200 g	Pfälzer, gschält
200 g	Pastinaken, geschält
200 g	Blattspinat, frisch
40 cl	Zwetschgenwasser
1 x	Ingwer
1 x	Abschmecken, Salz, Pfeffer
1	Gewürzsäcklein
400 g	Kaffeebohnen
2000 cl	Geflügelfond

Zwiebel-Chutney

20 g	Butter
1 Stk	Chilischoten
600 g	Zwiebeln
100 g	Zucker
50 g	Wasser
50 g	Weissweinessig
10 g	Ingwer, frisch
3 g	Currypulver
3 Bl	Blattgold
1 x	Abschmecken

Vorbereitung

- Kaffeebohnen in Geflügelfond während10 Stunden einlegen
- > Behälter und Messer für Pacojet kühl stellen
- > Das Poulet innen und aussen mit Küchenpapier sauber reinigen
- > Flügelspitze und Fettdrüse wegschneiden
- > Poulet auslösen ohne die Haut zu verletzen
- > Das Schenkel- und Brustfleisch von der Poulethaut lösen
- Schenkelfleisch von Sehnen und Fett befreien und in
 5 mm grosse Würfel schneiden (ca. 680 g), kühl stellen
- > Brustfleisch auf der gesamten Poulethaut verteilen und plattieren

- > Karotten, Pfälzer und Pastinaken in Würfel schneiden und dämpfen
- > Blattspinat blanchieren
- Mit den Geflügelkarkassen, Matignon, Gewürzsäcklein, Weisswein, Salz und Wasser einen hellen Geflügelfond herstellen
- > Zwiebeln für Chutney: Schälen, vierteln und in Streifen schneiden
- > Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden
- > Ingwer schälen und fein reiben

Zubereitung

- > Das gekühlte Geflügelschenkelfleisch mit Salz und Vollrahm im Pacojet pacossieren
- > Farce durch Tamis streichen und auf Eis abrühren
- > Karotten, Pfälzer und Pastinaken unter die Farce mischen
- > Roulade mit Farce füllen
- > In Klarsicht- und Alufolie einrollen
- > Mit Zahnstocher Löcher in Folie stechen
- > Galantine im Geflügelfond auf Kerntemperatur von 65°C pochieren
- > Für Chutney: Butter erhitzen, Zwiebeln, Chili und Ingwer darin dünsten
- > Currypulver darüber stäuben und mitdünsten
- > Mit Essig und Wasser ablöschen und Zucker beifügen
- > Bei kleiner Hitze etwa eine Stunde einkochen lassen
- > Abschmecken
- > Blattgold als Garnitur auf Chutney

- > Blaues Schnittbrett für Geflügel verwenden
- Grünes Schnittbrett für Karotten, Pfälzer, Pastinaken,
 Zwiebeln, Chilischoten und Ingwer verwenden
- > Farce auf Eis abrühren
- Salantine pochieren auf Kerntemperatur von 65°C



3.1.3 Niedergegartes Filet vom Natura-Veal mariniert mit Haslitaler Honig unter Brienzer Heuschaum

50 g	HOLL-Rapsöl
3850 g	Natura-Veal Kalbsfilet pariert
175 g	Haslitaler Bienenhonig
35 g	Rapsöl
18 g	Aceto Balsamico hell
18 g	Thymian frisch
400 g	Weisswein

Brienzer Heuschaum

100 g	Vollrahm
15 g	Heuschnaps
40 g	Heu
6 g	Sojalecithin
200 g	Brauner Kalbsfond
10 g	Bratensatz vom Filet

Vorbereitung

> Filet mit Honig, Rapsöl, Aceto Balsamico hell und Thymian marinieren

Zubereitung

- > Filet in HOLL-Rapsöl anbraten
- > Bei 90°C im Combi-Steamer auf Kerntemperatur von 54°C niedergaren
- > Bratensatz mit Weisswein ablöschen
- > Alle Zutaten für Heuluft aufkochen, ziehen lassen
- > Passieren und in Geschirr mit Luftpumpe abfüllen

CCP

- > Thymian waschen
- > Temperatur Milchprodukte max. 5°C lagern
- > Schicktemperatur mind. 55°C

3.1.4 Gedünstete Schulterwürfel vom Natura-Beef mit Ballenberger Holzkohle

80 g	HOLL-Rapsöl
4500 g	Natura-Beef- Schulter, pariert
800 g	Weisswein
500 g	Zwiebeln
2500 g	Brauner Kalbsfond
65 g	Ballenberger Holzkohle
1 x	Abschmecken
100 g	Tiefentaler Mostbröckli

Vorbereitung

- > Kalbsschulter in 10 g Würfel schneiden
- > Brauner Kalbsfond mit Ballenberger Holzkohle aufkochen, mixen und passieren
- Mostbröckli mit Aufschnittmaschine in dünne Tranchen schneiden

Zubereitung

- Die Zwiebeln und die Fleischwürfel im HOLL-Rapsöl dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft bildet
- > Mit Rotwein ablöschen und einkochen
- Mit dem braunen Kohlen-Kalbsfonds auffüllen, abschmecken und knapp zugedeckt weich dünsten
- > Mostbröckli-Tranchen auf Backpapier im Holdomat trocknen

- > Rotes Schnittbrett für Kalbsschulter
- > Grünes Schnittbrett für Zwiebeln verwenden
- > Schicktemperatur mind. 55°C

3.1.5 Kartoffel-Feldsalatpüree

5280 g Agria-Kartoffeln

885 g Feldsalat

610 g Milch

210 g Butter

1 x Muskat

1 x Abschmecken

Einfacher Backteig

50 g Mehl

50 g Maizena

10 g Backpulver

100 g Weisswein

1 x Abschmecken

80 Stk Blätter Feldsalat

Touilles

500 g Wasser

310 g Rapsöl

62 g Mehl

2 g Gold Lebensmittelfarbe

Vorbereitung

- > Kartoffeln schälen und in in Würfel schneiden
- > Feldsalat waschen und rüsten
- > Feldsalat blanchieren und fein mixen
- > Feldsalat für Garnitur einzelne Blätter lösen
- > Alle Zutaten für Touilles vermischen

Zubereitung

- > Kartoffeln im Steamer dämpfen
- > Milch, Butter und Muskat in Pfanne aufkochen, Kartoffeln dazu passieren und gut vermischen
- > Am Schluss den feingemixten Feldsalat daruntermischen
- > Mit Dressiersack auf Teller anrichten
- > Feldsalatblätter für Garnitur im einfachen Bierteig ausbacken
- > Touilles in Bratpfanne ausbacken

- > Kartoffeln und Feldsalat waschen
- > Milchprodukte max. 5°C

3.1.6 Glasierte Schwarzwurzel- und Randen-Konfetti

25 g Kochbutter

25 g Zucker

2700 g Randen, gerüstet

200 g Rotwein

100 g Wasser

25 g Kochbutter

25 g Zucker

2700 g Schwarzwurzeln, gerüstst

200 g Weisswein

100 g Wasser

1 x Abschmecken

Vorbereitung

> Aus Randen und Schwarzwurzeln Konfetti ausstechen

Zubereitung

- > Butter in Pfanne geben, Randen bzw. Schwarzwurzeln dazu Zucker beigeben und glasieren
- > Mit Wein ablöschen
- > Abschmecken

CCP

> Für Randen und Schwarzwurzeln grünes Schnittbrett verwenden







3.1.7 Warmer Schokoladenkuchen mit roter Zuckerhaube

1000 g	Dunkle Couverture
1000 g	Butter
520 g	Ei
750 g	Zucker
1000 g	Mandeln weiss gemahlen
300 g	Kakaopulver ungesüsst
20 g	Vanilleextrakt
600 g	Eiweiss
1 Prise	Salz
250 g	Zucker

Zuckerhaube

200 g	Zucker
3 g	Rote Lebensmittelfarbe

Vorbereitung

- > Backofen auf 180°C vorheizen
- > Weck-Gläser mit Backtrennfett einsprühen
- > Couverture und Butter schmelzen
- > Eiweiss, Salz und Zucker steif schlagen
- > Eier und Zucker schaumig schlagen

Zubereitung

- > Flüssige Butter, Couverture, Eier und Zucker miteinander vermischen
- > Mandeln, Kakaopulver und Vanilleextrakt dazu
- > Eischnee vorsichtig darunter ziehen
- > 40 Minuten bei 160°C backen
- > Zucker und Lebensmittelfarbe für Zuckerhaube in Zuckerwattemaschine geben und starten

CCP

- > Milchprodukte unter 5°C lagern
- > Pasteurisierte Eier verwenden

3.1.8 Sauerkraut-Apfelsorbet

1400 g	Sauerkraut
1400 g	Zucker
1400 g	Hauseigener Apfelmost
8 Stk	Zitronensaft und -zeste
3 Stk	Vanillestange
5.5 BL	Gelatine

Vorbereitung

- > Sauerkraut weich kochen
- > Gelatine einweichen
- > Vanillestengel aufschneiden und auskratzen

Zubereitung

- > Sauerkraut, Zucker, Apfelmost aufkochen und einreduzieren
- > Zitronensaft und -zeste, Vanillemark und aufgelöste Gelatine beigeben
- > In Pacojetbehälter abfüllen, tiefkühlen und nach zwei Stunden pacossieren
- > In Form abfüllen und tiefkühlen

- > Gelbes Schnittbrett für Zitronen und Vanillestange verwenden
- > Schicktemperatur unter 5°C



3.1.9 Karamellisierte Apfelschnitze mit Crumble



2000 g Äpfel

100 g Zucker

100 g Wasser

70 g Butter

70 g Zucker

35 g Mehl

35 g Weisse Mandeln

Vorbereitung

- > Äpfel in Schnitze schneiden
- > Butter schmelzen



Zubereitung

- > Zucker in Pfanne karamellisieren
- > Mit Wasser ablöschen
- > Äpfel beigeben und kurz aufkochen, ziehen lassen
- > Flüssige Butter, Zucker, Mehl und weisse Mandeln vermischen
- > Masse leicht zu einem Crumble rösten

- > Äpfel waschen
- > Gelbes Schnittbrett für Äpfel verwenden



4 KALKULATION

4.1 ROTTANNENESPUMA MIT KÜRBIS-SESAM-SPIESS

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
Vollrahm	30 %	900 g	630 g	Liter	5.00	4.50
Rottannenschnitzel	100 %	900 g	0 g	Kilo	4.00	3.60
Milch	30 %	900 g	630 g	Liter	1.17	1.05
Geflügelfond	30 %	900 g	630 g	Kilo	1.50	1.35
Textura		360 g	360 g	Kilo	24.00	8.64
Kürbis	30 %	915 g	640 g	Kilo	2.90	2.65
Mehl		40 g	40 g	Kilo	1.30	0.05
Eigelb		40 g	40 g	Liter	8.40	0.34
Petersilie	5 %	8.4 g	8 g	Kilo	6.50	0.54
Sesam		80 g	80 g	Kilo	8.25	0.66
Rapsöl		80 g	80 g	Kilo	4.50	0.36
Abschmecken		1 x				1.60
Total Essensanteil für	80 Person					3138 g
Total Essensanteil für 1 Person						39 g
Total Warenkosten für 80 Personen in CHF						25.34
Total Warenkosten für 1 Person in CHF					0.32	

Tabelle 1: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Rottannenespuma mit Kürbis-Sesam-Spiess







4.2 GEFLÜGELGALANTINE MIT ZWIEBEL-CHUTNEY UNTER BLATTGOLD

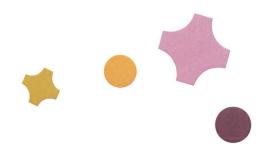
Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
Poulet, ganz	40 %	4800 g	2880 g	Kilo	11.20	53.76
Vollrahm		600 g	600 g	Kilo	5.00	3.00
Salz		5 g	5 g	Kilo	1.21	0.01
Karotten	10 %	330 g	300 g	Kilo	1.40	0.46
Pfälzer	10 %	220 g	200 g	Kilo	1.70	0.37
Pastinaken	10 %	220 g	200 g	Kilo	4.90	1.08
Blattspinat, frisch		200 g	200 g	Kilo	8.90	1.78
Zwetschgenwasser		40 cl	40 cl	Liter	19.00	0.76
Ingwer	10 %	8.8 g	8 g	Kilo	5.60	0.04
Geflügelfond	100 %	2000 cl		Liter	1.50	3.00
Kaffeebohnen	100 %	400 g		Kilo	12.90	5.16
Blattgold		3 g	3 g	g	5.00	15.00
Butter		20 g	20 g	Kilo	11.20	0.22
Chilischote		4 g	4 g	Kilo	146.00	0.58
Zwiebeln	10 %	440 g	400 g	Kilo	1.30	0.57
Zucker		70 g	70 g	Kilo	1.00	0.07
Weissweinessig		30 g	30 g	Kilo	1.72	0.05
Ingwer	10 %	8.8 g	8 g	Kilo	5.60	0.05
Currypulver		2 g	2 g	Kilo	18.00	0.04
Abschmecken		1 x				1.60
Total Essensanteil für 80 Personen						4970 g
Total Essensanteil für 1 Person					62 g	
Total Warenkosten für 80 Personen in CHF					87.60	
Total Warenkosten für 1 Person in CHF					1.10	

Tabelle 2: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Geflügelgalantine mit Zwiebel-Chutney unter Blattgold

4.3 NIEDERGEGARTES FILET VOM NATURA-VEAL MARINIERT MIT HASLITALER BIENENHONIG UNTER BRIENZER HEUSCHAUM

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
HOLL-Rapsöl		50 cl	50 cl	Liter	5.20	0.26
Natura-Veal Kalbsfilet pariert	10 %	3850 g	3500 g	Kilo	90.00	346.50
Haslitaler Bienenhonig		175 g	175 g	Kilo	24.00	4.20
Rapsöl		35 cl	35 cl	Liter	3.20	0.11
Aceto Balsamico hell		18 cl	18 cl	Liter	11.20	0.20
Thymian, frisch		18 g	18 g	Kilo	70.00	1.26
Weisswein	70 %	400 cl	120 cl	Liter	2.00	0.80
Heuschnaps		15 cl	15 cl	Liter	90.00	1.35
Vollrahm		100 cl	100 cl	Liter	5.00	0.50
Heu		40 g		Kilo	0.30	0.01
Sojalecithin		6 g	6 g	Kilo	49.30	0.30
Brauner Kalbsfond		200 cl	200 cl	Liter	1.50	0.30
Abschmecken		1 x				1.60
Total Essensanteil für 8	0 Personen					4237 g
Total Essensanteil für 1 Person						
Total Warenkosten für 8	30 Personen ir	CHF				357.39
Total Warenkosten für	L Person in CH	F				4.47

Tabelle 3: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Filet vom Natura-Veal mariniert mit Haslitaler Bienenhonig unter Brienzer Heuschaum





4.4 GEDÜNSTETE SCHULTERWÜRFEL VOM NATURA-BEEF MIT BALLENBERGER HOLZKOHLE

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
HOLL-Rapsöl		80 g	80 g	Kilo	5.20	0.42
Natura-Beef-Schulter, pariert	15 %	4500 g	3825 g	Kilo	26.90	121.05
Weisswein	70 %	800 g	240 g	Kilo	2.00	0.17
Zwiebeln	10 %	500 g	450 g	Kilo	1.30	0.65
Brauner Kalbsfond	70 %	2500 cl	750 cl	Kilo	1.50	3.75
Ballenberger Holzkohle		65 g		Kilo	2.40	0.16
Tiefentaler Mostbröckli		100 g	80 g	Kilo	60.00	6.00
Abschmecken		1 x				1.60
Total Essensanteil für 8	0 Personen					5425 §
Total Essensanteil für 1 Person						
Total Warenkosten für 80 Personen in CHF						
Total Warenkosten für	1 Person in Ch	łF				1.67

Tabelle 4: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Gedünstete Schulterwürfel vom Natura-Beef mit Ballenberger Holzkohle





4.5 KARTOFFEL-FELDSALAT-PÜREE

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen	
Agria-Kartoffeln	10 %	5280 g	4800 g	Kilo	1.40	7.39	
Feldsalat	5 %	885 g	805 g	Kilo	14.40	12.74	
Milch		610 cl	610 cl	Liter	1.17	0.71	
Butter		210 g	210 g	Kilo	11.00	2.31	
Garnitur							
Mehl		112 g	112 g	Kilo	1.30	0.15	
Maizena		50 g	50 g	Kilo	4.80	0.24	
Backpulver		10 g	10 g	Kilo	5.00	0.05	
Weisswein	10 %	100 cl	90 cl	Liter	2.00	0.20	
Rapsöl		310 cl	310 cl	Liter	3.24	1.00	
Gold Lebensmittelfarbe		2 g	2 g	g	2.10	4.20	
Abschmecken		1 x				1.60	
Total Essensanteil für 8	0 Personen					6999 g	
Total Essensanteil für 1 Person							
Total Warenkosten für 8	Total Warenkosten für 80 Personen in CHF						
Total Warenkosten für	L Person in CH	F				0.38	

Tabelle 5: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Kartoffel-Feldsalat-Püree mit Garnitur

4.6 GLASIERTE SCHWARZWURZELN- UND RANDENKONFETTI

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
Butter		50 g	50 g	Kilo	11.00	0.55
Zucker		20 g	20 g	Kilo	1.00	0.02
Randen	35 %	2430 g	1800 g	Kilo	1.60	3.89
Schwarzwurzeln	30 %	2340 g	1800 g	Kilo	4.60	10.76
Rotwein	70 %	200 cl	60 cl	Liter	2.00	0.40
Weisswein	70 %	200 cl	60 cl	Liter	2.00	0.40
Abschmecken		1 x		Stk		1.60
Total Essensanteil fü	ir 80 Personen					3790 g
Total Essensanteil für 1 Person						
Total Warenkosten für 80 Personen in CHF						
Total Warenkosten f	ür 1 Person in CH	IF				0.22

Tabelle 6: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Glasierte Schwarzwurzeln- und Randenkonfetti









4.7 WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT ROTER ZUCKERHAUBE

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
Couverture		1000 g	1000 g	Kilo	13.50	13.50
Butter		1000 g	1000 g	Kilo	11.00	11.00
Ei	5 %	520 g	494 g	Kilo	6.15	3.20
Zucker		1200 g	1200 g	Kilo	1.00	1.20
Mandeln weiss, gemahlen		1000 g	1000 g	Kilo	17.00	17.00
Kakaopulver, ungesüsst		300 g	300 g	Kilo	14.10	4.23
Vanilleextrakt		20 g	20 g	Kilo	62.20	1.24
Eiweiss	5 %	600 g	570 g	Kilo	6.00	3.60
Salz		4 g	4 g	Kilo	1.21	0.01
Rote Lebensmittelfarbe		3 g	3g	g	2.10	6.30
Total Essensanteil für 8	0 Personen					5591 g
Total Essensanteil für 1 Person						
Total Warenkosten für	80 Personen i	n CHF				61.28
Total Warenkosten für	1 Person in Ch	łF				0.77

Tabelle 7: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Schokoladekuchen mit roter Zuckerhaube

4.8 SAUERKRAUT-APFELSORBET

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
Sauerkraut	20 %	1400 g	1120 g	Kilo	4.00	5.60
Zucker		1400 g	1400 g	Kilo	1.00	1.40
Hauseigener Apfelmost	60 %	1400 g	560 g	Kilo	2.00	2.80
Zitronen	80 %	1500 g	300 g	Kilo	1.20	1.80
Vanillestengel	70 %	3 g	2.1 g	g	92.00	2.76
Gelatine		11 g	11 g	Kilo	28.00	0.31
Total Essensanteil für 80 Personen						
Total Essensanteil für 1 Person						
Total Warenkosten für 80 Personen in CHF						
Total Warenkosten für	1 Person in CH	(F				0.18

Tabelle 8: Warenkosten Sauerkraut-Apfelsorbet

4.9 KARAMELLISIERTE APFELSCHNITZE MIT CRUMBLE

Zutaten	Abgang	Brutto	Netto	Einheit	Einkaufspreis	Warenkosten für 80 Personen
Apfel	15 %	2000 g	1700 g	Kilo	2.70	5.40
Zucker		180 g	180 g	Kilo	1.00	0.18
Butter		70 g	70 g	Kilo	11.00	0.77
Mehl		35 g	35 g	Kilo	1.30	0.05
Mandeln weiss, gemahlen		35 g	35 g	Kilo	17.00	0.60
Total Essensanteil fü	ir 80 Personen					2020 g
Total Essensanteil für 1 Person						
Total Warenkosten f	7.00					
Total Warenkosten f	ür 1 Person in CH	F				0.09

Tabelle 9: Warenkosten- und Essensanteilberechnung Karamellisierte Apfelschnitze mit Crumble

4.10 ZUSAMMENZUG KALKULATION ESS- UND WARENKOSTENANTEIL PRO PERSON

Essanteil Vorspeise für 1 Person	101 g
Essanteil Hauptgang für 1 Person	254 g
Essanteil Dessert für 1 Person	136 g
Total Essensanteil ganzes Menu für 1 Person	491 g
Warenkosten Vorspeise für 1 Person	1.42
Warenkosten Hauptgang für 1 Person	6.74
Warenkosten Dessert für 1 Person	1.04
Total Warenkosten ganzes Menu für 1 Person	9.20

Tabelle 10: Zusammenzug Kalkulation Ess- und Warenkostenanteil pro Person



5 ZUSAMMENFASSUNGEN



5.1 ZUSAMMENFASSUNG MENU KURZ UND KNAPP



Vorspeise

Gewagte Kombination – Foodwaste – Rottanne – Kaffee fertig

Hauptgang

Aussergewöhnliche Zutaten – Kohletabletten früher bei Diarrhoe – Saisongemüse

Dessert

Freche und aufregende Geschmackserfahrung die Überwindung kostet – mit Anlehnung an Hafechabis, das traditionelle Fasnachtsgericht



5.2 ZUSAMMENFASSUNG UND FOLGERUNGEN

Das Erstellen des Portfolios empfanden wir als sehr spannend und interessant, aber auch als grosse Herausforderung: Mit diesem Thema hatten wir uns bisher noch nie auseinandergesetzt. Zudem kam erschwerlich hinzu, dass in unserer Region keine Fasnacht gefeiert wird. Da das Thema neu für uns war, mussten wir am Anfang der Arbeit ein Literaturstudium machen. Wir begannen Berichte und Rezepte zum vorgegebenen Thema zu sammeln und zu lesen, was dank Internet nicht schwierig war. Aufwändiger war es, die Berichte zu vergleichen und das Wichtigste in unsere Arbeit einfliessen zu lassen.

Das Erproben der einzelnen Gerichte forderte uns am meisten. Die speziellen Zutaten; Kohle, Blattgold, Rottanne und Heu, brauchten viel Experimentierfreudigkeit bis das gewünschte Resultat erzielt worden war.

Hinzu kam, dass ein Teammitglied in der Endphase mit Blinddarmentzündung im Spital landete. Da hiess es erst recht: «Grind abhi und secklä!»

Trotz der Rückschläge konnten wir den schriftlichen Teil des Wettbewerbs termingerecht einreichen.

Den Schlusspunkt bildete die Auswahl des Anrichtegeschirrs, um das Gericht auch optisch ansprechend zu präsentieren. Das Anrichtegeschirr fanden wir nach längerer Suche bei der Firma Hunkeler Gastro AG in Luzern. Für die Vorspeise haben wir uns für Holz als Basis, Porzellan und Glas in klaren, modernen Formen entschieden, um eine Verbindung von Tradition und Moderne zu schaffen. Das Holzbrett hat uns der technische Dienst angefertigt. Auf dem rauchigen Teller kommt unser Hauptgang mit traditionellen und ungewohnten Zutaten, zeitgerecht zubereitet, perfekt zur Geltung.

Für das Dessert haben wir uns für einen schlichten, weissen Teller entschieden.

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

APPII DUNG 1	Rottanne	6
ABBILDUNG 2	Natura-Veal	8
ARRII DIING 3	Holzkohle	9
ABBILDUNG 4	Vorspeise	10
ABBILDUNG 5	Hauptgang	14
	Dessert	
ARRIIDIING 7	Saisongemüse	24



TABELLENVERZEICHNIS



TABELLE 1	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Rottannenespuma	
	mit Kürbis-Sesam-Spiess	
TABELLE 2	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Geflügelgalantine	
	mit Zwiebel-Chutney unter Blattgold	18
TABELLE 3	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Filet vom Natura-Veal	
	mariniert mit Haslitaler Bienenhonig unter Brienzer Heuschaum	19
TABELLE 4	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Gedünstete Schulterwürfel	
	vom Natura-Beef mit Ballenberger Holzkohle	20
TABELLE 5	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Kartoffel-Feldsalat-Püree	
	mit Garnitur	21
TABELLE 6	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Glasierte Schwarz-	
	wurzeln- und Randenkonfetti	21
TABELLE 7	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Schokoladekuchen	
	mit roter Zuckerhaube	22
TABELLE 8	Warenkosten Sauerkraut-Apfelsorbet	22
TABELLE 9	Warenkosten- und Essensanteilberechnung Karamellisierte Apfelschnitze	
	mit Crumble	
TABELLE 10	Zusammenzug Kalkulation Ess- und Warenkostenanteil pro Person	23

LITERATURVERZEICHNIS

https://www.mutterkuh.ch/de/natura-beef https://www.mutterkuh.ch/de/natura-veal https://www.ballenberg.ch/themen/handwerk/koehlern https://www.wsl.ch/de/samenmast-erkennen/rottanne.html





