

2. Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



Eric Hug, Yvon Müller, Bruce Malyk

Alters- und Pflegeheim Glarus
Nord
Letz 11
8752 Näfels

Co-Sponsoren:



Medienpartner:



HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

x



Finale



SVG Swiss Trophy
2012/2013
Glarus Nord

Detaillierter Menüvorschlag

Blätterteigkissen gefüllt mit weissem Spargelragout,
begleitet von einem Spargelsalat mit roten Linsen im Glas
napiert mit einem Thymianschaum
und zugedeckt mit Rauchfleisch-Tartar

+++

Rendezvous zwischen Kaninchenfrikassee Marrakesch und
geschmorte Schweinsbrust mit Honig glasiert an Sternanissauce
begleitet von einem Quinoa-Flan
und einer Pak-Choi-Rosette

+++

Trilogie von Mango-Schnitte,
Kokosglace mit Kokosnougatfächer und
warmes Schoggiküchlein mit Baileyskern in der Tasse



Blätterteigkissen gefüllt mit weissem Spargelragout,
begleitet von einem Spargelsalat mit roten Linsen im Glas
napiert mit einem Thymianschaum
und zugedeckt mit Rauchfleisch-Tartar



*Rendezvous zwischen Kaninchenfrikassee Marrakesch und
geschmorte Schweinsbrust mit Honig glasiert an Sternanissauce
begleitet von einem Quinoa-Flan
und einer Pak-Choi-Rosette*



*Trilogie von Mango-Schnitte,
Kokosglace mit Kokosnougatfächer und
warmes Schoggiküchlein mit Baileyskern in der Tasse*

Rezepte

Vorspeise

Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout

Blätterteigkissen

0.900	kg	Butter
0.040	kg	Salz
0.700	kg	Wasser
1.100	kg	Mehl
0.100	kg	Vollei
0.030	kg	Mohn

Zubereitung:

- Mehl, Salz und Wasser zu einem Grundteig kneten
- die Kalte Butter in Würfel zum Grundteig geben und nur kurz unterkneten, sodass die Butterstücke noch zu sehen sind
- Teig etwas mehlen und mit den Händen etwas nachkneten.
- Den Teig abdecken, etwas flach drücken und den Teig für 30 Minuten kühl stellen
- Zwei einfache Touren geben, 20 Min. ruhen lassen, danach zwei doppelte Touren geben
- Nochmals 20 Min. ruhen lassen und nochmals zwei doppelte Touren geben
- Teig 2 mm dick auswallen und 12 cm grosse Rhomben schneiden
- Mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen und bei 175 C goldbraun backen

Spargelragout

4.000	kg	weisse Spargeln
0.200	kg	Zwiebeln
0.400	kg	Weisswein
1.500	kg	Gemüsebrühe
1.000	kg	Vollrahm
0.200	kg	Mehl
0.180	kg	Butter
0.030	kg	Salz
		Pfeffer, Muskat

Vorbereitung:

- Weisse Spargeln waschen, schälen, in Rhomben schneiden und im Steamer weich dämpfen
- Zwiebeln hacken
- Gemüseveloute – Butter und Mehl einen Roux herstellen, mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen

Zubereitung:

- Zwiebeln andünsten, mit Weisswein ablöschen, Veloute passiert dazu geben und abschmecken
- Spargeln dazu geben, aufkochen und die Sauce nochmals abschmecken
- Blätterteigkissen quer aufschneiden und mit dem Spargelragout füllen

Spargelsalat mit roten Linsen

3.600 kg grüne Spargeln
0.200 kg rote Linsen
0.200 kg Zwiebeln
0.200 kg Kräuternessig
0.400 kg Rapsöl
0.030 kg Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

- Grüne Spargeln waschen, schälen, in Rhomben schneiden und im Steamer weich dämpfen
- Zwiebeln hacken
- Die roten Linsen blanchieren

Zubereitung:

- Die Sauce mit Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer herstellen
- Die warmen Spargeln dazu geben und ziehen lassen
- Salat abschmecken und in die Gläser abfüllen

Thymianespuma

0.040 kg Thymian frisch
0.010 kg Salz
Pfeffer
0.400 kg Joghurt nature
1.200 kg Vollrahm
0.015 kg Gelatine

Zubereitung:

- Blattgelatine einweichen, mit wenig Wasser in der Pfanne auflösen und in den temperierten Joghurt passieren und gut vermischen
- Thymian fein hacken und im Mörser mit Salz + Pfeffer zerreiben
- Thymian, Joghurt und Schlagrahm gut vermischen, abschmecken und in zwei Rahmbläser abfüllen und zwei Stunden kalt stellen

Rauchfleisch-Tatar

0.400 kg Glarner Rauchfleisch
0.040 kg gehackte Zwiebeln
0.010 kg Schnittlauch
0.080 kg Baumnussöl
Pfeffer

Zubereitung:

- Rauchfleisch ganz fein hacken, Zwiebeln + Schnittlauch und Öl dazu geben und vermischen
- Mit Pfeffer abschmecken und mit Kaffeelöffeln zu Klößchen formen

Hauptgericht

Kaninchen Frikassee "Marrakesch"

5.500 kg	Kaninchenschenkelfleisch
0.110 kg	Weissmehl
0.055 kg	Gewürzsalzmischung
0.330 kg	Bratfett
0.555 kg	Zwiebeln
0.055 kg	Knoblauch
0.910 kg	Tomaten (1)
0.150 kg	Marrakesch Gewürz
0.700 kg	Weisswein
5.000 kg	Kalbsfond, hell
0.440 kg	Tomaten (2)
0.050 kg	Olivenöl
0.006 kg	Koriander, frisch

Vorbereitung:

- Kaninchen in gleichmässige Würfel schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch hacken
- Tomaten schälen, entkernen und in gleichmässige Würfel schneiden
- Koriander zupfen und hacken

Zubereitung:

- Kaninchenfleisch würzen und mit Weissmehl bestäuben
- Bratfett in einem Rondeau erhitzen
- Zwiebeln, Knoblauch und das Fleisch begeben und dünsten, bis sich ein Sirup artiger Saft gebildet hat
- Tomaten (1) und Marrakesch Gewürz begeben, mit dünsten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen
- Mit Kalbsfond auffüllen und aufkochen Zugedeckt weich dünsten
- Fleisch herausnehmen, Dünstfond mixen
- Saucenkonsistenz korrigieren, abschmecken und Fleisch in die Sauce zurückgeben Tomaten (2) im Olivenöl sautieren, Koriander dazugeben und abschmecken
- Frikassee in Weckgläser auffüllen und mit Tomaten-Koriander garnieren.

Geschmorte Schweinbrust mit Sternanisauce

8.500	kg	Schweinsbrust
0.050	kg	Salz
0.170	kg	Bratfett
0.800	kg	Mirepoix, bunt
0.100	kg	Tomatenpüree
1.200	kg	Bier
3.000	kg	Kalbsfond, braun
1.500	kg	Demi-glace
0.050	kg	Sternanis
1	Stk.	Gewürzsäcklein
0.100	kg	Honig

Zubereitung:

- Fleisch würzen, im Variobrater im heissen Bratfett anbraten und herausnehmen. Das Mirepoix begeben und gut anrösten
- Das überschüssige Fett abgiessen
- Das Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten
- Mit Bier ablöschen und einkochen
- Kalbsfond, Demi-glace begeben und aufkochen
- Fleisch, Sternanis und das Gewürzsäcklein begeben und zugedeckt weich schmoren
- Fleisch herausnehmen, mit Honig bestreichen und warm stellen
- Die Sauce passieren, entfetten, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken
- Fleisch in grosse Würfel schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten

Quinoa-Flan

0.100	kg	Bratfett
0.333	kg	Zwiebeln
1.200	kg	Quinoa, weiss
2.400	kg	Gemüsefond
1.800	kg	Vollei, past.
1.200	kg	Vollrahm
0.050	kg	Schnittlauch
0.070	kg	Salz
0.005	kg	Pfeffer, weiss, gem.

Vorbereitung:

- Quinoa mit kaltem Wasser abspülen
- Zwiebel hacken und Schnittlauch fein schneiden
- Timbale-Form mit Trennfett einsprühen

Zubereitung:

- Zwiebeln in Bratfett glasig dünsten
- Quinoa dazugeben und kurz mitdünsten
- Gemüsefond begeben und aufkochen
- Bei schwacher Hitze zugedeckt garen und quellen lassen
- Vollei mit Vollrahm vermischen und danach die Quinoa untermischen
- Schnittlauch dazugeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Die Masse gleichmässig in die vorbereiteten Förmchen verteilen (ca. 85 g. pro Form) Formen zudeckt bei 90°C ca.30 Minuten Dampfen lassen im Combi-Steamer
- Vor dem Stürzen etwas abstehen lassen.

D e s s e r t

Mangoschnitte

Sablé Breton

0.200	kg	Butter
0.200	kg	Zucker
0.006	kg	Zitronenraps
0.002	kg	Salz
0.100	kg	Eigelb
0.270	kg	Mehl
0.006	kg	Backpulver

Zubereitung:

- weiche Butter leicht schaumig rühren
- Zucker, Zitronenraps und Salz begeben
- Eigelb nach und nach begeben
- Mehl und Backpulver einmelieren und Teig kühl stellen
- den Teig auf 2.5 mm ausrollen in 5cm breite Streifen schneiden und bei 190°C backen

Mangogelee

1.200	kg	Mango
0.400	kg	Orangensaft
0.800	kg	Mango püriert
0.300	kg	Zucker
0.035	kg	Gelatine

Zubereitung:

- Mango in kleine Würfel schneiden
- Orangensaft, Mangopüree und Zucker wärmen ca. 40°C
- Gelatine auflösen, unterrühren und Mangowürfeli begeben
- Masse in mit Folie ausgelegte Terrinenformen füllen und kühl stellen

Mangomousse

0.320	kg	Zucker
0.340	kg	Eigelb past.
0.700	kg	Mango püriert
0.030	kg	Zitronensaft
0.032	kg	Gelatine
1.400	kg	Rahm

Zubereitung:

- Zucker, Eigelb und Zitronensft wärmen, ca. 40°C
- eingeweichte Gelatine unterrühren und Mangopüree begeben den Rahm schaumig schlagen und darunterheben
- das Mangomousse auf den vorgekühlten Mangogelee verteilen, die Sablé Breton aufdrücken und die Terrinen kühl stellen
- nach dem Erkalten aus den Formen stürzen und in die gewünschte Grösse schneiden

Kokosglace

1.800	kg	Milch
0.350	kg	Kokosflocken
0.600	kg	Rahm
0.600	kg	Zucker
0.100	kg	Glukose
0.400	kg	Eigelb
0.004	kg	Gelatine

Zubereitung:

- Milch und Kokosflocken aufkochen und ½ h ziehen lassen
- Rahm, Zucker und Glukose begeben, aufkochen
- Eigelb leicht schaumig rühren, mit der heissen Milch angleichen und zur Rose abkochen
- die eingeweichte Gelatine begeben und im Wasserbad herunterkühlen
- in der Glacemaschine zu Glace herstellen

Kokosnougatfächer

0.100	kg	Zucker
0.100	kg	Glukose
0.100	kg	Kokosflocken

Zubereitung:

- Zucker und Glukose hell schmelzen
- die Kokosflocken begeben, ausleeren und erkalten lassen
- den Kokosnougat fein mahlen
- mit einem Sieb auf eine Silikonmatte aufstreuen und bei 180°C goldgelb backen

Warmes Schoggiküchlein

0.865 kg Vanillecouverture
1.000 kg Butter
1.665 kg Vollei past.
1.065 kg Zucker
0.435 kg Mehl

Baileyskern

0.540 kg weisse Couverture
0.080 kg Rahm
0.090 kg Baileys

Zubereitung:

- Schoggiküchlein:
- Butter und Vanillecouverture schmelzen
- Vollei und Zucker schaumig schlagen
- Butter/ Couverture begeben und Mehl einmelieren
- Masse kalt stellen

Baileyskern:

- Baileys und Rahm wärmen (ca. 30-40°C) und mit der aufgelösten Couverture mischen, in die Silikonmatten abfüllen und tiefkühlen
- die Buttermasse in die Formen füllen, Kerne eindrücken, auffüllen und bei 200°C ca. 15-20 Min. backen