SWISS SVG-TROPHY

# 2014 / 2015

# Menü von :

## Team Spital Lachen

IHR GESUNDHEITSZENTRUM AM SEE

SWISS SVG-TROPHY

Der Wettbewerb für die Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

# Detaillierter Menüvorschlag

## Vorspeise

**Winterliches Salatbukett auf Urkarotten-Textur mit seiner Sauce begleitet von Spinatcremesuppe, Brot-Chip und Zandernocke garniert mit Sakura-Kresse**

## Hauptgang

**Duett von glasierter Alplamm-Schulter mit Rotweinsauce und Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Wasabi-Schaum begleitet von mediterranem Gemüse und Blätterteig-Pistazien-Kartoffeln**

## Süss-Speise

**Birnbrot-Knödel auf karamellisiertem Kürbiskern-Crumble begleitet von gefrorenem Espresso-Mousse, Bündnerröteli-Feigen und Vanille-Espuma**

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Rezepte für die Vorspeise

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITSZENTRUM AM SEE

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Spinatcremesuppe

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 112,5g | Butter |
| 158g | Zwiebeln |
| 158g | Lauch, grün |
| 44g | Knollensellerie |
| 180g | Weissmehl |
| 1120g | Frischer Blattspinat |
| 4500g | Gemüse-Bouillon |
| 382,5g | Vollrahm |

**Vorbereitung:**

Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie rüsten und zu einem Matignon schneiden.
Den frischen Blattspinat waschen, kurz blanchieren und anschliessend in Eiswasser abschrecken danach abtropfen lassen.

**Zubereitung:**

Matignon in Butter dünsten, mit Weissmehl stäuben, kurz mitdünsten und auskühlen lassen.
Mit heisser Gemüse-Bouillon auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken, des öfteren abschäumen und 30 Minuten sieden lassen.
Den abgetropften Spinat beigeben und weitere 5 Minuten sieden lassen.
Die Suppe mixen und durch ein Spitzsieb passieren, mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.

**Allergiker-Information:**

Milch, Sellerie, Weizen

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Brotchip

## Zutaten für 80 Personen

800g Vollkornbrot

**Vorbereitung:**

Das Vollkornbrot anfrieren lassen.

**Zubereitung:**

Das leicht angefrorene Vollkornbrot in dünne ca. 10g schwere Scheiben schneiden diese bei 300 Grad Oberhitze im Backofen oder unter dem Salamander beidseitig goldbraun toasten.

**Allergiker-Information:**

Weizen

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Zandernocken

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 1100g | Zanderfilet, ohne Haut und Gräten |
| 650g | Vollrahm |
| 16g | Salz |
| 64g | Noilly Prat |
| 30g | Butter |

**Vorbereitung:**

Den Zander in 5mm grosse Würfel schneiden und kühl stellen.
Blech mit Butter ausstreichen.

**Zubereitung:**

Die gekühlten Fischwürfel mit Salz und 240g Vollrahm
im Kutter oder Paco-Jet mixen.
Die Masse in eine Chromstahlschüssel geben und im Eiswasser
abrühren.
Mit dem restlichen Rahm die Masse aufmontieren anschliessend durch
ein Haarsieb streichen und nochmals kühl stellen.
Abschmecken mit Noilly Prat, Salz und Pfeffer.
Die fertige Zanderfarce mit Kaffelöffeln zu Nocken à 10g abstechen.
Die Nocken auf das vorbereitete Blech absetzen und bei 72 Grad
12 Minuten im Combi-Steamer pochieren.
Die fertig pochierten Nocken bei 72 Grad warmstellen.

**Allergiker-Information**

Fisch, Milch

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Ur-Karottentextur

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 2033g | Ur-Karotten (1) |
| 120g | Geleepulver |
| 200g | Vollrahm |
| 200g | Wasser |
| 10g | Ingwerpulver |
| 24g | Gelatine |
| 92g | Ur-Karotten (2) |

**Vorbereitung:**

Die Karotten (1) schälen und in Würfel schneiden.
Anschliessend im Combi-Steamer weich dämpfen.
Gelatinenblätter in kaltem Wasser einweichen.
Karotten (2) in Brunoise schneiden.

**Zubereitung:**

Vollrahm, Wasser und Karotten im Mixbecher mischen und mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver würzen.
Anschliessend das Geleepulver beigeben und alles miteinander mixen und passieren.
Die aufgelöste Gelatine und die Karotten (2) unter die Masse heben.
Die Masse auf ein Blech 4mm glatt ausstreichen und anschliessend im Schocker kurz anfrieren lassen.
Mit einem runden Ausstecher Portionen ausstechen.

**Allergiker-Information:**

**Milch**

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Ur-Karottendressing

**Zutaten für 80 Personen**

| | |
|---|---|
| 195.5g | Ur-Karotten |
| 90g | Zwiebeln |
| 200g | Essig |
| 150g | Apfelsaft, süss |
| 12g | Salz |
| 300g | Rapsöl |

**Vorbereitung:**

Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.
Zwiebeln rüsten und fein schneiden.

**Zubereitung:**

Die Karotten im Combi-Steamer weich dämpfen.
Alle Zutaten bis auf das Rapsöl im Mixbecher mischen.
Das Rapsöl in dünnem Faden langsam beigeben.
Anschliessend das Dressing mit Salz abschmecken.

**Allergiker-Information:**

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Winterlicher Blattsalat

## Zutaten für 80 Personen

360g Rucola
345g Radicchio
315g Nüsslisalat
390g Blattspinat
160g Sakura-Kresse

**Zubereitung:**

Die Blattsalate rüsten und waschen.
Radicchio und Blattspinat in Chiffonade schneiden.

**Allergiker-Information:**

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Ur-Karotten-Chip

**Zutaten für 80 Personen**

207g Ur-Karotten
30g Puderzucker

**Zubereitung:**

Die Karotten schälen und auf der Aufschnittmaschine in 3mm dicke streifen schneiden.
Auf ein mit Puderzucker bestreutets Blech legen und die Oberseite mit Puderzucker bestreuen.
Bei 100 Grad im Backofen trocknen lassen.

**Allergiker-Information:**

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Kalkulation der Vorspeise

## Spinatcremesuppe

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Butter | 112.5 | g | SFr. | 13.25 | Fr. | 1.49 | | 112.5 | g |
| Zwiebeln | 176 | g | SFr. | 3.60 | Fr. | 0.63 | 10% | 158.4 | g |
| Lauch grün | 176 | g | SFr. | 3.20 | Fr. | 0.56 | 10% | 158.4 | g |
| Knollensellerie | 67.5 | g | SFr. | 2.75 | Fr. | 0.19 | 35% | 43.88 | g |
| Weissmehl | 180 | g | SFr. | 1.45 | Fr. | 0.26 | | 180 | g |
| Blattspinat | 1600 | g | SFr. | 8.45 | Fr. | 13.52 | 30% | 1120 | g |
| Gemüsebouillon | 4500 | g | SFr. | 2.20 | SFr. | 9.90 | | 4500 | g |
| Vollrahm | 382.5 | g | SFr. | 6.30 | SFr. | 2.41 | | 382.5 | g |
| **Total 80 Personen** | **7194.5** | **g** | | | **SFr.** | **28.96** | | **6655.68** | **g** |
| **Total 1 Person** | **89.93** | **g** | | | **SFr.** | **0.36** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 20% Garverlust | | | | | **66.56** | **g** |

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Brotchip

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | Für 80 Personen | Rüstverlust | Essbarer Anteil |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vollkornbrot | 800 | g | SFr. 13.00 | SFr. 10.40 | | |
| **Total 80 Personen** | **800** | **g** | | **SFr. 10.40** | | |
| **Total 1 Person** | **10** | **g** | | **SFr. 0.13** | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 40% Verlust durch trocknen und schneiden | | | **6 g** |

# Zandernocken

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | Für 80 Personen | Rüstverlust | Essbarer Anteil |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zanderfilet | 1100 | g | SFr. 28.80 | SFr. 31.68 | | 1100 g |
| Vollrahm | 650 | g | SFr. 6.30 | SFr. 4.10 | | 650 g |
| Salz | 16 | g | SFr. 1.37 | SFr. 0.02 | | 16 g |
| Nolly Prat | 64 | g | SFr. 17.71 | SFr. 1.13 | | 64 g |
| Butter | 30 | g | SFr. 13.25 | SFr. 0.40 | | 30 g |
| **Total 80 Personen** | **1860** | **g** | | **SFr. 37.33** | | **1860 g** |
| **Total 1 Person** | **23.25** | **g** | | **SFr. 0.47** | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 15% Garverlust | | | **19.76 g** |

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Ur-Karottentextur

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | Rüstverlust | Essbarer Anteil |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ur-Karotten | 2392 | g | SFr. | 4.45 | SFr. 10.64 | 15% | 2033.2 g |
| Geleepulver | 120 | g | SFr. | 20.13 | SFr. 2.42 | | 120 g |
| Vollrahm | 200 | g | SFr. | 6.30 | SFr. 1.26 | | 200 g |
| Wasser | 200 | g | SFr. | - | SFr. 0.00 | | 200 g |
| Ingwerpulver | 10 | g | SFr. | 38.50 | SFr. 0.39 | | 10 g |
| Gelatine | 24 | g | SFr. | 34.80 | SFr. 0.84 | | 24 g |
| Ur-Karotten | 92 | g | SFr. | 4.45 | SFr. 0.41 | 15% | 78.2 g |
| **Total 80 Personen** | **3038** | **g** | | | **SFr. 15.95** | | **2665.4 g** |
| **Total 1 Person** | **37.98** | **g** | | | **SFr. 0.20** | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 25% Garverlust und schneiden | | | | **24.99 g** |

# Ur-Karottendressing

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ur-Karotten | 230 | g | SFr. | 4.45 | SFr. | 1.02 | 15% | 195.5 g |
| Zwiebeln | 100 | g | SFr. | 3.60 | SFr. | 0.36 | 10% | 90 g |
| Essig | 200 | g | SFr. | 11.60 | SFr. | 2.32 | | 200 g |
| Apfelsaft | 150 | g | SFr. | 2.05 | SFr. | 0.31 | | 150 g |
| Salz | 12 | g | SFr. | 1.37 | SFr. | 0.02 | | 12 g |
| Rapsöl | 300 | g | SFr. | 42.80 | SFr. | 12.84 | | 300 g |
| **Total 80 Personen** | **992** | **g** | | | **SFr.** | **16.87** | | **947.5 g** |
| **Total 1 Person** | **12.40** | **g** | | | **SFr.** | **0.21** | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | | | | | | **11.84 g** |

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Winterlicher Blattsalat

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Rucola | 360 | g | SFr. | 14.50 | Fr. | 5.22 | 20% | 288 | g |
| Radicchio | 345 | g | SFr. | 3.95 | Fr. | 1.36 | 15% | 293.25 | g |
| Nüsslisalat | 315 | g | SFr. | 18.95 | Fr. | 5.97 | 5% | 299.25 | g |
| Blattspinat | 390 | g | SFr. | 8.45 | Fr. | 3.30 | 30% | 273 | g |
| Sakur-Kresse | 160 | g | SFr. | 12.50 | Fr. | 2.00 | 20% | 128 | g |
| **Total 80 Personen** | **1570** | **g** | | | **SFr.** | **17.85** | | **1281.5** | **g** |
| **Total 1 Person** | **19.63** | **g** | | | **SFr.** | **0.22** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | | | | | | **16.02** | **g** |

# Ur-Karotten-Chip

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ur-Karotten | 207 | g | SFr. | 4.45 | SFr. | 0.92 | 15% | 175.95 | g |
| Puderzucker | 30 | g | SFr. | 3.19 | SFr. | 0.10 | | 30 | g |
| **Total 80 Personen** | **237** | **g** | | | **SFr.** | **1.02** | | **205.95** | **g** |
| **Total 1 Person** | **2.96** | **g** | | | **SFr.** | **0.01** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | Verlust durch trocknen 20% | | | | | **2.06** | **g** |

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Total Kalkulation der Vorspeise

| Gericht | Preis pro Person | | Essbarer Anteil pro Person in Gramm |
|---|---|---|---|
| Spinatcremesuppe | SFr. | 0.36 | 66.56 g |
| Brotchip | SFr. | 0.13 | 6.00 g |
| Zandernocken | SFr. | 0.47 | 19.76 g |
| Karottentextur | SFr. | 0.20 | 24.99 g |
| Karottendressing | SFr. | 0.21 | 11.84 g |
| Winterlicher Blattsalat | SFr. | 0.22 | 16.02 g |
| Karottenchip | SFr. | 0.01 | 2.06 g |
| **Total** | **SFr.** | **1.60** | **147.23 g** |

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Rezepte für den Hauptgang

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Glasierte Alplamm-Schulter

## Zutaten für 80 Personen

20g HOLL-Rapsöl
4400g Lammschulter ohne Bein
230g Karotten
270g Knollensellerie
220g Lauch
220g Zwiebeln
100g Tomatenpüree
1000g Rotwein
2000g Lammfond
Salz, Pfeffer, Paprika

**Vorbereitung:**

Die Lammschulter mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Das Fleisch zu einer Roulade drehen und binden.
Karotten, Knollensellerie, Lauch und Zwiebeln rüsten und zu einem Mirepoix schneiden.

**Zubereitung:**

Die Lammschulter von allen Seiten im HOLL-Rapsöl anbraten und herausnehmen.
Das Mirepoix anrösten und mit dem Tomatenpüree tomatieren und anschliessend mit Rotwein ablöschen.
Die Lammschulter wieder beigeben und 1/3 deckend mit Lammfond auffüllen.
Im Ofen bei 160 Grad zugedeckt 45 Minuten garen.
Immer wieder arrosieren und die letzten 20 Minuten ohne Deckel glasieren.
Lammschulter aus der Sauce nehmen, warm stellen, die Sauce einreduzieren, abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Allergiker-Information:**
Sellerie, Sulfite

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Rinds-Siedfleisch

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 4400g | Rindshohrückendeckel |
| 230g | Karotten |
| 220g | Lauch |
| 270g | Knollensellerie |
| 660g | Zwiebeln |
| 8000g | Wasser |
| 12Stk | Lorbeerblätter |
| 20Stk. | Nelken |
| | Salz |

Vorbereitung:

Die Karotten, Knollensellerie, Lauch rüsten und zu einem Bouquet Garnie verarbeiten.

Zubereitung:

Die Zwiebeln halbieren und anrösten.
Das Wasser mit den gerösteten Zwiebeln und Bouquet Garni aufkochen.
Den gesalzenen Rindshohrückendeckel beigeben und zum Siedepunkt bringen.
Nelken und Lorbeerblätter beigeben und ca. 2 Stunden sieden lassen.

**Allergiker-Information:**
**Sellerie**

# Wasabischaum

## Zutaten für 80 Personen

175g Vollrahm
175g Vollmilch
12g Wasabipulver
Salz,Pfeffer

**Zubereitung:**

Den Vollrahm aufkochen und das Wasabipulver in der kalten Milch anrühren. Anschliessend das Wasabi-Milchgemisch zum Rahm beigeben, abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Allergiker-Information:**
**Milch**

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Blätterteig-Pistazien-Kartoffeln

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 10080g | Kartoffeln Typ C, gerüstet, geschnitten |
| 1500g | Deutscher Blätterteig |
| 300g | Pistazienkerne |
| 700g | Eigelb (1) |
| 700g | Vollrahm (1) |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |
| 50g | Vollrahm (2) |
| 50g | Eigelb (2) |

**Vorbereitung:**

Die Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden.

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln weich kochen und durch ein Passe-Vite drehen.
Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, Eigelb (1) und Vollrahm (1) beigeben.
Anschliessend die Masse auf ein Blech ca. 1,5 cm dick ausstreichen und im Schocker anfrieren lassen.
Die gefrorene Masse auf den mit Pistazien bestreuten Blätterteig geben.
Die Masse mit Pistazien bestreuen und mit Blätterteig belegen.
Mit dem Vollrahm (2) und Eigelb (2) den Blätterteigdeckel bestreichen, mit einer Gabel Muster einprägen, danach mit einem Messer in gleichmässige Würfel schneiden.
Anschliessend bei 160 Grad ca. 15 Minuten im Ofen backen.

**Allergiker-Information:**
**Milch, Hartschalenobst, Eier, Weizen**

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Mediterranes Gemüse

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 100g | Olivenöl |
| 1080g | Zucchetti |
| 1150g | Peperoni rot |
| 1150g | Peperoni gelb |
| 864g | Auberginen |
| 220g | Zwiebeln |
| 200g | Tomatenpüree |
| 400g | Ketchup |
| 100g | Sambal Oelek |
| 1700g | Tomatensauce |
| | Salz,Pfeffer |

**Vorbereitung:**

Das Gemüse rüsten und in gleichmässige Würfel schneiden.

**Zubereitung:**

Das Gemüse in Olivenöl andünsten und anschliessend mit dem Tomatenpüree tomatieren.
Ketchup und Tomatensauce beigeben und ca.15 Minuten köcheln lassen.
Mit Samabal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Allergiker-Information:**
**Sellerie**

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Kalkulation des Hauptgangs

## Glasierte Alplamm-Schulter

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HOLL-Rapsöl | 20 | g | SFr. | 3.30 | SFr. | 0.07 | | 20 | g |
| Lammschulter ohne Bein | 4400 | g | SFr. | 44.00 | SFr. | 193.60 | | 4400 | g |
| Karotten | 230 | g | SFr. | 1.75 | SFr. | 0.40 | 15% | 195.5 | g |
| Knollensellerie | 270 | g | SFr. | 2.75 | SFr. | 0.74 | 35% | 202.5 | g |
| Lauch | 220 | g | SFr. | 3.20 | SFr. | 0.70 | 10% | 198 | g |
| Zwiebeln | 220 | g | SFr. | 3.60 | SFr. | 0.79 | 10% | 198 | g |
| Tomatenpüree | 100 | g | SFr. | 5.30 | SFr. | 0.53 | | 100 | g |
| Rotwein | 1000 | g | SFr. | 3.10 | SFr. | 3.10 | 50% | 500 | g |
| Lammfond | 2000 | g | SFr. | 2.40 | SFr. | 4.80 | 50% | 100 | g |
| **Total 80 Personen** | **8460** | **g** | | | **SFr.** | **204.74** | | **5914.00** | **g** |
| **Total 1 Person** | **105.75** | **g** | | | **SFr.** | **2.56** | | | |

**Essbarer Anteil pro Person:** 36%Garverlust und aufschneiden **40 g**

ohne Karotten,Sellerie, Lauch und Zwiebeln

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Rinds-Siedfleisch

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Rindshohrückendeckel | 4400 | g | SFr. | 15.80 | Fr. | 69.52 | | 4400 | g |
| Karotten | 230 | g | SFr. | 1.75 | Fr. | 0.40 | 15% | 195.5 | g |
| Lauch | 220 | g | SFr. | 3.20 | Fr. | 0.70 | 10% | 198 | g |
| Zwiebeln | 660 | g | SFr. | 3.60 | Fr. | 2.38 | 10% | 594 | g |
| Knollensellerie | 270 | g | SFr. | 2.75 | Fr. | 0.74 | 35% | 202.5 | g |
| **Total 80 Personen** | **5780** | **g** | | | **SFr.** | **73.75** | | **5590** | **g** |
| **Total 1 Person** | **72.25** | **g** | | | **SFr.** | **0.92** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 40% Garverlust<br>ohne Karotten, Lauch, Zwiebeln und Sellerie | | | | | **33.00** | **g** |

# Wasabischaum

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vollrahm | 175 | g | SFr. | 6.30 | Fr. | 1.10 | | 175 | g |
| Vollmilch | 175 | g | SFr. | 1.30 | Fr. | 0.23 | | 175 | g |
| Wasabipulver | 12 | g | SFr. | 235.00 | Fr. | 2.82 | | 12 | g |
| **Total 80 Personen** | **362** | **g** | | | **SFr. 4.15** | | | **362** | **g** |
| **Total 1 Person** | **4.53** | **g** | | | **SFr. 0.05** | | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | | | | | | **4.53** | **g** |

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Blätterteig-Pistazien-Kartoffeln

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kartoffeln Typ C | 10080 | g | SFr. | 1.30 | SFr. | 13.10 | 20% | 8064 | g |
| Blätterteig | 1500 | g | SFr. | 7.15 | SFr. | 10.73 | | 1500 | g |
| Pistazien | 300 | g | SFr. | 44.00 | SFr. | 13.20 | | 300 | g |
| Eigelb | 750 | g | SFr. | 6.49 | SFr. | 4.87 | | 750 | g |
| Vollrahm | 750 | g | SFr. | 6.30 | SFr. | 4.73 | | 750 | g |
| **Total 80 Personen** | **13380** | **g** | | | **SFr.** | **46.62** | | **11364** | **g** |
| **Total 1 Person** | **167.25** | | | | **SFr.** | **0.58** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 20% Back- und schneide Verlust | | | | | **113.64** | **g** |

# Mediterranes Gemüse

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Olivenöl | 100 | g | SFr. | 13.20 | Fr. | 1.32 | | 100 | g |
| Auberginen | 864 | g | SFr. | 3.75 | Fr. | 3.24 | 10% | 777.6 | g |
| Zucchetti | 1080 | g | SFr. | 3.75 | Fr. | 4.05 | 10% | 972 | g |
| Peperoni Rot | 1150 | g | SFr. | 3.75 | Fr. | 4.31 | 10% | 1035 | g |
| Peperoni Gelb | 1150 | g | SFr. | 3.75 | Fr. | 4.31 | 10% | 1035 | g |
| Zwiebeln | 220 | g | SFr. | 3.60 | Fr. | 0.79 | 10% | 198 | g |
| Tomatenpüree | 200 | g | SFr. | 5.30 | Fr. | 1.06 | | 200 | g |
| Ketchup | 400 | g | SFr. | 3.80 | Fr. | 1.52 | | 400 | g |
| Sambal Oelek | 100 | g | SFr. | 6.40 | Fr. | 0.64 | | 100 | g |
| Tomatensauce | 1700 | g | SFr. | 4.05 | Fr. | 6.89 | | 1700 | g |
| **Total 80 Personen** | **6964** | **g** | | | | **28.13** | | **6517.6** | **g** |
| **Total 1 Person** | **87.05** | **g** | | | **SFr.** | **0.35** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 15% Garverlust | | | | | **69.25** | **g** |

80 Portionen Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Glasieren" und „Sieden" dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

# Total Kalkulation des Hauptgangs

| Gericht | Preis pro Person | | Essbarer Anteil pro Person in Gramm |
|---|---|---|---|
| Rindssiedfleisch | SFr. | 0.92 | 33.00 g |
| Glasierte Alplamm-Schulter | SFr. | 2.56 | 40.00 g |
| Wasabischaum | SFr. | 0.05 | 4.53 g |
| Blätterteig-Pistazien-Kartoffel | SFr. | 0.58 | 113.64 g |
| Mediterranes Gemüse | SFr. | 0.35 | 69.25 g |
| **Total** | **SFr.** | **4.47** | **260.41 g** |

80 Portionen kalte und warme Vorspeise, mit integrierter Suppe
mit den Hauptbestandteilen: Karotten, Blattspinat und Zander

# Rezepte für die Süssspeise

# Birnbrotknödel

## Zutaten für 80 Personen

Knödel:
1120g Topfenquark
400g Panko (1)( Im Mixer zerkleinert)
160g Puderzucker
200g Vollei
96g Eigelb
80g flüssige Butter
16g Birnbrotgewürz
500g braune Butter
200g Baumnüsse (1)
200g Panko (2)

Füllung:
160g Baumnüsse gehackt (2)
160g Sultaninen
160g Feigen, getrocknet in kleine Würfel geschnitten
160g Aprikosen, getrocknet in kleine Würfel geschnitten
160g Birnenbackmasse

**Zubereitung:**

Den Topfen mit dem Panko (1) und allen übrigen Zutaten bis auf die braune Butter, Baumnüsse und Panko (2) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem gebundenen Teig verarbeiten.
Diesen mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank ruhen lassen.
Anschliessend die gehackten Baumnüsse (2) und alle übrigen Zutaten für die Füllung in einer Schüssel mit einander vermischen. Panko (2) mit den Baumnüssen (1) im Mixer zerkleinern und im Ofen bei 160 Grad leicht bräunen. Vom Teig 25g schwere Nocken abstechen und 10g von der Füllung damit umhüllen, so dass kleine Knödel entstehen.
Reichlich Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.
Die Birnbrotknödel darin ca. 10 min ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Anschliessend in der braunen Butter und Baumnuss-Pankomischung wälzen.

**Allergiker-Information:**
Milch, Glutenhaltiges Getreide, Eier, Hartschalenobst

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen
Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Gefrorenes Espresso-Mousse

**Zutaten für 80 Personen**

Schokoladenstreusel:
75g Zucker
75g Mandelmehl
45g Weissmehl
15g Kakaopulver
53g zerlassene Butter leicht abgekühlt
4.5g Salz

Espresso-Mousse:
240g Eigelb
158g Zucker (1)
105g Vollrahm (1)
15g Instant-Kaffeepulver
7.5g Blattgelatine eingeweicht in kaltem Wasser, gut ausgedrückt
750g Vollrahm (2)
150g Zucker (2)

Zartbitter-Schokoladen-Samtspray:
200g Zartbitterschokolade
200g Kakaobutter

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.
Alle Zutaten für die Schokoladenstreusel in einer Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen.
Die Masse auf dem vorbereiteten Blech ausbreiten.
An einigen Stellen wird die Masse stärker verklumpen das ist gewünscht. Ca. 8 Minuten backen, dann bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
Für die Espresso-Mousse Formen mit Folie auslegen.
Das Eigelb mit der ersten Menge Zucker in einer Schüssel vermischen und über dem heissen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse eine Temperatur von 57 Grad hat. Die warme Masse in die Schüssel der Standküchenmaschine füllen und mit dem Schneebesen weiter aufschlagen, bis sich das Ausgangsvolumen des Eigelbs vervierfacht hat. Inzwischen das Instant-Kaffeepulver in einer Schüssel mit der ersten Menge Vollrahm verrühren, die Gelatine hinzufügen und über einem heissen Wasserbad unter Rühren aufwärmen, bis sich Gelatine und Kaffeepulver vollständig aufgelöst haben. In einer separaten Schüssel die zweite Menge Vollrahm mit der zweiten Menge Zucker aufschlagen. Die Rahm-Kaffee-Gelatine-Mischung mit dem Schneebesen unter den Eigelbschaum rühren. Ein Viertel des geschlagenen Rahms unter diese Masse heben. Dann restlichen Schlagrahm in zwei Etappen unterheben, gefolgt von den Schokostreuseln. Diese Grundmasse mithilfe eines Spritzbeutels in die vorbereiteten Formen füllen. Mit einer Palette die Oberfläche glätten und dann sofort einfrieren oder in den Schockfroster stellen. Die gefrorene Mousse aus den Formen lösen und Folie entfernen. Schokolade und Kakaobutter zusammen in eine Schüssel geben und über einem heissen Wasserbad schmelzen. Die Schokoladen-Kakaobutter-Mischung in den Airbrush-Behälter füllen und an die Pistole anschliessen. Die Mousse Portionen gleichmässig einsprühen.
Die Mousse im Gefrierschrank aufbewahren.

**Allergiker-Information:**
Hartschalenobst, Weizen, Milch, Eier

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen
Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Bündner-Röteli-Feigen

## Zutaten für 80 Personen

400g frische Feigen
240g Zucker
6dl Bündner Röteli
2dl Wasser

**Vorbereitung:**

Feigen in Spalten schneiden.

**Zubereitung:**

Zucker Bündner Röteli und Wasser aufkochen
fast Sirupartig einkochen und anschliessend
über die Feigen giessen bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Allergiker-Information:

# Vanille-Espuma

## Zutaten für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 14g | Blattgelatine eingeweicht in kaltem Wasser, gut ausgedrückt |
| 102g | Eigelb |
| 17g | Vanillepaste |
| 169g | Vollmilch |
| 50g | Zucker |
| 608g | Vanille-Joghurt |
| 337g | Vollrahm |

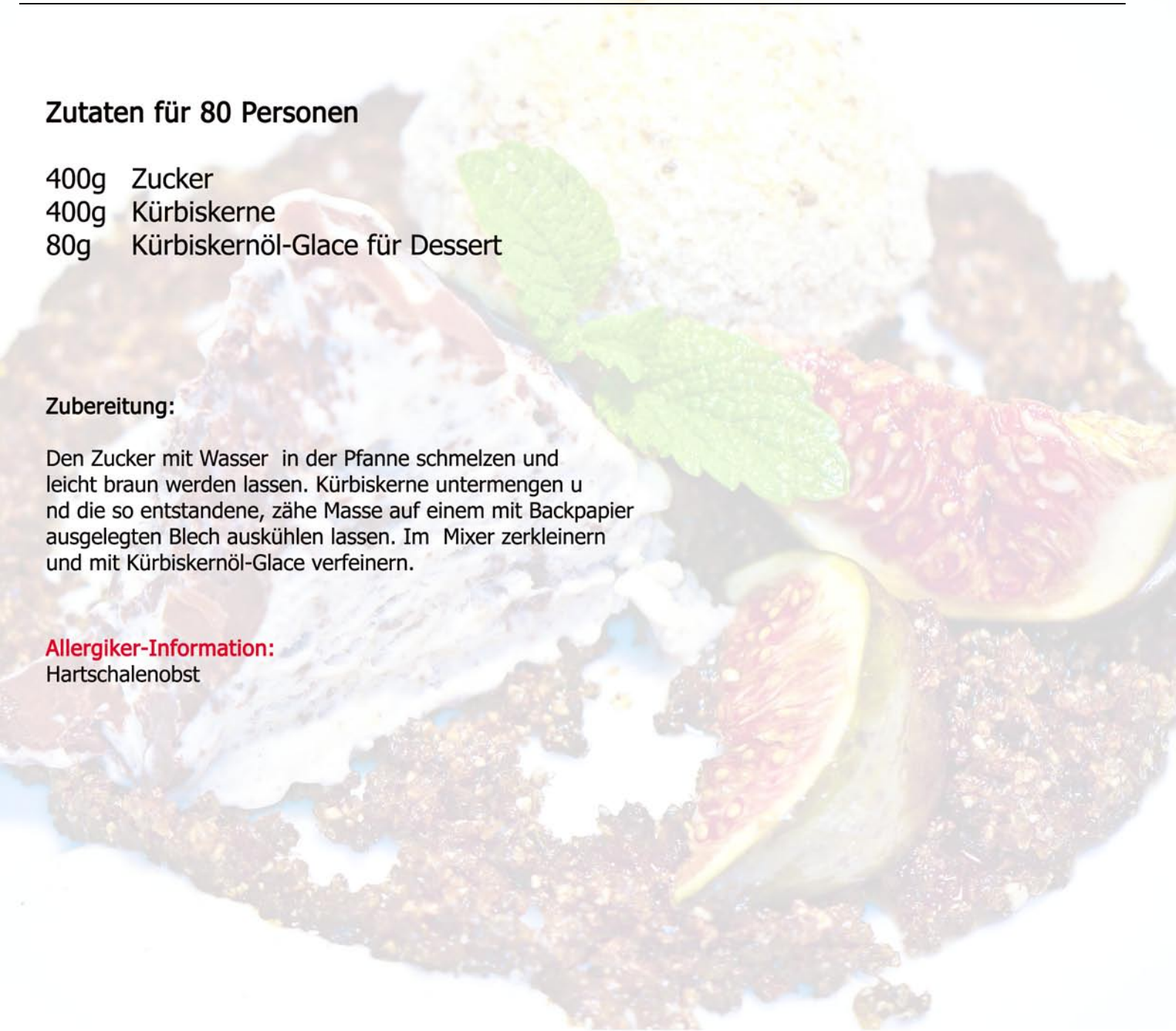
**Zubereitung:**

Eigelb, Vanillepaste, Milch und Zucker verrühren.
Über dem heissen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse leicht eindickt.
Gelatine in der Milch-Eigelb-Masse auflösen. Masse auf einem Eiswasserbad abkühlen lassen.
Joghurt und Rahm dazugeben und alles in den Rahmbläser giessen.
1 Patrone einsetzen und kühl stellen.

Allergiker-Information
Milch, Eier

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen
Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Karamelisierter Kürbiskern-Crumble



## Zutaten für 80 Personen

400g Zucker
400g Kürbiskerne
80g Kürbiskernöl-Glace für Dessert

**Zubereitung:**

Den Zucker mit Wasser in der Pfanne schmelzen und leicht braun werden lassen. Kürbiskerne untermengen u nd die so entstandene, zähe Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auskühlen lassen. Im Mixer zerkleinern und mit Kürbiskernöl-Glace verfeinern.

**Allergiker-Information:**
Hartschalenobst

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Kalkulation der Süssspeise

## Birnbrotknödel

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Topfenquark | 1120 | g | SFr. | 3.40 | SFr. | 3.81 | | 1120 | g |
| Panko | 600 | g | SFr. | 12.80 | SFr. | 7.68 | | 600 | g |
| Puderzucker | 160 | g | SFr. | 3.19 | SFr. | 0.51 | | 160 | g |
| Vollei | 200 | g | SFr. | 4.35 | SFr. | 0.87 | | 200 | g |
| Eigelb | 96 | g | SFr. | 6.49 | SFr. | 0.62 | | 96 | g |
| Butter | 580 | g | SFr. | 13.25 | SFr. | 7.69 | | 580 | g |
| Birnbrotgewürz | 16 | g | SFr. | 8.43 | SFr. | 0.13 | | 16 | g |
| Baumnüsse | 360 | g | SFr. | 15.39 | SFr. | 5.54 | | 360 | g |
| Sultaninen | 160 | g | SFr. | 5.85 | SFr. | 0.94 | | 160 | g |
| Feigen getrocknet | 160 | g | SFr. | 3.80 | SFr. | 0.61 | | 160 | g |
| Aprikosen getrocknet | 160 | g | SFr. | 7.40 | SFr. | 1.18 | | 160 | g |
| Birnenbackmasse | 160 | g | SFr. | 5.60 | SFr. | 0.90 | | 160 | g |
| **Total 80 Personen** | **3772** | **g** | | | **SFr. 30.48** | | | **3772** | **g** |
| **Total 1 Person** | **47.15** | **g** | | | **SFr. 0.38** | | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 30% Garverlust | | | | | **33.01** | **g** |

Röteli Feigen

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Gefrorenes Espresso-Mousse

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zucker | 383 | g | SFr. | 1.85 | SFr. | 0.71 | | 383 | g |
| Mandelmehl | 75 | g | SFr. | 16.00 | SFr. | 1.20 | | 75 | g |
| Weissmehl | 45 | g | SFr. | 1.45 | SFr. | 0.07 | | 45 | g |
| Kakaopulver | 15 | g | SFr. | 15.70 | SFr. | 0.24 | | 15 | g |
| Butter | 53 | g | SFr. | 13.25 | SFr. | 0.70 | | 53 | g |
| Salz | 4.5 | g | SFr. | 1.37 | SFr. | 0.01 | | 4.5 | g |
| Eigelb | 240 | g | SFr. | 6.49 | SFr. | 1.56 | | 240 | g |
| Vollrahm | 855 | g | SFr. | 6.30 | SFr. | 5.39 | | 855 | g |
| Instant-Kaffeepulver | 15 | g | SFr. | 54.00 | SFr. | 0.81 | | 15 | g |
| Gelatine | 7.5 | g | SFr. | 34.80 | SFr. | 0.26 | | 7.5 | g |
| Couverture dunkel | 200 | g | SFr. | 18.20 | SFr. | 3.64 | | 200 | g |
| Kakaobutter | 200 | g | SFr. | 16.30 | SFr. | 3.26 | | 200 | g |
| **Total 80 Personen** | **2093** | **g** | | | **SFr.** | **17.83** | | **2093** | **g** |
| **Total 1 Person** | **26.16** | **g** | | | **SFr.** | **0.22** | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 15% Verlust durch schneiden | | | | | **22.24** | **g** |

# Bündnerröteli-Feigen

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frische Feigen | 400 | g | SFr. | 13.00 | SFr. | 5.20 | 10% | 360 | g |
| Zucker | 240 | g | SFr. | 1.85 | SFr. | 0.44 | 10% | 216 | g |
| Bündner Röteli | 600 | g | SFr. | 26.11 | SFr. | 15.67 | 50% | 300 | g |
| Wasser | 200 | g | SFr. | - | SFr. | - | 100% | 0 | g |
| **Total 80 Personen** | **1440** | **g** | | | **SFr. 21.31** | | | **876** | **g** |
| **Total 1 Person** | **18.00** | **g** | | | **SFr. 0.27** | | | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | | | | | | **10.95** | **g** |

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Vanille-Espuma

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gelatine | 14 | g | SFr. | 34.80 | SFr. | 0.49 | | 14 g |
| Eigelb | 102 | g | SFr. | 6.49 | SFr. | 0.66 | | 102 g |
| Vanillepaste | 17 | g | SFr. | 96.00 | SFr. | 1.63 | | 17 g |
| Vollmilch | 169 | g | SFr. | 1.30 | SFr. | 0.22 | | 169 g |
| Zucker | 50 | g | SFr. | 1.85 | SFr. | 0.09 | | 50 g |
| Vanille-Joghurt | 608 | g | SFr. | 4.60 | SFr. | 2.80 | | 608 g |
| Vollrahm | 337 | g | SFr. | 6.30 | SFr. | 2.12 | | 337 g |
| **Total 80 Personen** | **1297** | **g** | | | **SFr.** | **8.01** | | **1297 g** |
| **Total 1 Person** | **16.21** | **g** | | | **SFr.** | **0.10** | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | | | | | | **16.21 g** |

# Karamelisierter Kürbiskern-Crumble

| Lebensmittel | Menge | Einheit | Preis kg/l | | Für 80 Personen | | Rüstverlust | Essbarer Anteil |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zucker | 400 | g | SFr. | 1.85 | SFr. | 0.74 | | 400 g |
| Kürbiskerne | 400 | g | SFr. | 19.00 | SFr. | 7.60 | | 400 g |
| Kürbiskernöl-Glace | 80 | g | SFr. | 38.85 | SFr. | 3.11 | | 80 g |
| **Total 80 Personen** | **880** | **g** | | | **SFr.** | **11.45** | | **880 g** |
| **Total 1 Person** | **11.00** | **g** | | | **SFr.** | **0.14** | | |
| **Essbarer Anteil pro Person:** | | | 15% Verlust | | | | | **9.35 g** |

80 Portionen kalte und warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen
Kaffee, Trockenfrüchte und Vanille

# Total Kalkulation der Süssspeise

| Gericht | Preis pro Person | | Essbarer Anteil pro Person in Gramm |
|---|---|---|---|
| Birnbrot-Knödel | SFr. | 0.38 | 33.01 g |
| Röteli Feigen | SFr. | 0.27 | 10.95 g |
| Gefrorene Espresso-Mousse | SFr. | 0.22 | 22.24 g |
| Vanille-Espuma | SFr. | 0.10 | 16.21 g |
| Karamelisierte Kürbiskerncrumble | SFr. | 0.14 | 9.35 g |
| **Total** | **SFr.** | **1.11** | **91.76 g** |

# Total Kalkulation des Menüs

| Gericht | Preis pro Person | | Essbarer Anteil pro Person in Gramm |
|---|---|---|---|
| Vorspeise | SFr. | 1.60 | 147.25 g |
| Hauptgang | SFr. | 4.52 | 260.41 g |
| Süssspeise | SFr. | 1.16 | 91.76 g |
| Total | SFr. | 7.28 | 499.42 g |