

Wettbewerbseingabe

2016/2017



Team:

Die glorreichen Drei

Inhaltsverzeichnis:

Detaillierter Menü Vorschlag	Seite	3
Rezepturen Vorspeise	Seite	4 - 10
Rezepturen Hauptgang	Seite	11 - 19
Rezepturen Süssspeise	Seite	20 - 27
Fotos der Gerichte	Seite	28 - 30
Kalkulation	Seite	31 - 35

Forellen Trilogie

Rotes und weisses Forellenfilets im schwarzen Crêpe
mit Mascarpone und Dill

Begleitet von Forellentatar, mariniertem Spargel mit Orangen und Veilchen
Sauerampfer – Schaumsüppchen mit Sojamilch

Lämmereien aus tausend und einer Nacht

Geschmorter Lammschulterbraten, sautiertes Lammkotelette

Lammwürstchen mit Bärlauch

Couscous - Ribelmaispyramide mit Oliven

Junge Karotten, Zwiebeln und Frühjahrsspinat

Süsse Versuchung im Garten Eden

Warmer Erdbeerweinkuchen

marinierte Erdbeeren mit Minze

Karamellsauce

weisses Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuit

Niedletäfel am Stiel mit Pistazien

Forellen Trilogie



Rotes und weisses Forellenfilets im schwarzen Crêpe
mit Mascarpone und Dill
Begleitet von Forellentatar, mariniertem Spargel mit Orangen und Veilchen
und Sauerampfer – Schaumsüppchen mit Sojamilch

Forellenfilets im schwarzen Crêpe

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
2.500	kg	Forellenfilets weißfleischig mit Haut
2.000	kg	Forellenfilets rotfleischig mit Haut
0.250	kg	Mascarpone
0.025	kg	Salz
0.001	kg	Pfeffer weiss
0.002	kg	Orangengewürz
1	St.	Vanillestange
16	St.	Blattgelatine
1	St.	Zitrone
1	Bd.	Dill
0.200	kg	Bäckernachtmehl
0.005	kg	Salz
0.475	kg	Vollmilch
0.150	kg	Vollrahm Culinarium
0.200	kg	Vollei past. Culinarium
0.050	kg	Butter
		Muskat, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

- Mehl sieben, alle Zutaten für Crêpes bereitstellen
- Forellenfilets enthäuten, parieren und zuschneiden (Abschnitte kühlen für Tatar)
- Gelatine einweichen, Vanilleschote auskratzen, Zitrone auspressen
- Dill waschen und fein schneiden mit Mascarpone vermischen
- Mit Salz, Pfeffer, Orangengewürz, Vanillemark und Zitronensaft Marinade herstellen und Forellen damit bepinseln, ziehen lassen

Zubereitung 1 (Crêpes)

- Alle Zutaten zusammen zu einer knollenfreien Masse verrühren
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Zugedeckt ruhen lassen
- 16 gleichmäßige dünne Pfannkuchen backen und auf Gitter auskühlen lassen

Zubereitung 2 (Forelle)

- Die Crêpes mit dem Mascarpone dünn bestreichen
- Forellenfilets weiss auf der Innenseite mit Mascarpone bestreichen
- Das Filet rot gegengleich darauflegen
- Mit eingeweichtem Gelatineblatt umwickeln
- In den Crêpe einrollen, gut verschließen
- Mit Frischhaltefolie satt umwickeln
- Im Dampf auf ca. 58 C° Kern garen, sofort schocken
- 80 gleichmäßige Tranchen schneiden

Forellen Tatar

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
		Forellenabschnitte
0.100	kg	Schalotten
0.050	kg	Kapern
0.100	kg	Sauerrahm
0.010	kg	Salz
0.5	Bd.	Dill
1	St.	Limetten
0.010	lt	Pastis
		Salz, Pfeffer weiss

Vorbereitung:

- Dill waschen
- Schalotten schälen
- Schalotten, Kapern und Dill fein hacken
- Limette auspressen

Zubereitung:

- Forellenfleisch zu Tartar schneiden
- Mit allen andern Zutaten gut vermischen
- Mit Pfeffer und Salz nach Belieben abschmecken
- Mit Kaffeelöffel 80 Nocken formen und sofort kühl stellen.

Marinierter Spargel mit Orangen und Veilchen

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
1.500	kg	Grüner Spargel
2.000	kg	Weisser Spargel
3.200	kg	Blonde Orangen
0.005	kg	Zitrusöl
0.005	kg	Sesamöl
0.015	kg	Salz
0.015	kg	Zucker
0.050	kg	Butter
0.012	kg	Viola odorata
2	St.	Zitronen

Vorbereitung:

- Spargel schälen in gleichmäßige Stücke schneiden
- Orangen waschen, Zesten schneiden und blanchieren
- Schälen, filetieren und den Saft auffangen
- Zitronen auspressen
- Die Hälfte der Veilchen zupfen und fein schneiden

Zubereitung:

- Spargel im Zucker – Salzwasser mit Butter knackig sieden, sofort abschrecken
- Spargelfond aufbewahren, (für die Suppe)
- Mit Orangensaft, Zitronensaft, Zitrusöl, Sesamöl, Veilchen, Salz, Pfeffer die Vinaigrette herstellen
- Mit dem Spargel vorsichtig mischen und ziehen lassen

Bemerkungen:

Nur wenn das Wetter mitspielt, ist der Spargel mit den Duftveilchen (Viola odorata aus dem eigenen Garten), auch Märzveilchen genannt, leicht parfümiert und garniert.

Sauerampfer - Schaumsüppchen

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.100	kg	Zwiebeln
0.100	kg	Lauch grün
0.100	kg	Knollensellerie
0.600	kg	Sauerampfer frisch
2.500	kg	Spargelfond (Fond von Spargelsalat)
1.000	kg	Sojamilch
0.080	kg	Reismehl
0.070	kg	Butter
0.200	kg	Vollrahm Culinarium
1	St.	Zitrone

Vorbereitung:

- Gemüse waschen, rüsten und zu Matignon schneiden
- Sauerampfer waschen und entstielen
- Alle Zutaten bereitstellen
- Rahm steif schlagen und kühlen
- Zitrone auspressen

Zubereitung

- Matignon und Sauerampfer Stiele im Butter dünsten
- Reismehl stäuben, kurz mitdünsten
- Mit Spargelfond aufgiessen und Sojamilch dazugeben. 20 Min. sieden
- Suppe passieren
- Sauerampfer mit wenig Wasser sehr fein mixen, in Suppe geben und gut verrühren
- Mit Muskat, Pfeffer Zitronensaft und Salz abschmecken
- Vor dem Servieren Schlagrahm dazugeben und gut aufmixen
- In 80 kleine Tassen abfüllen

Garnituren

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.250	kg	Blaue St. Galler
2	Bd.	Dill

Vorbereitung:

- Kartoffeln waschen und schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden
- Dill waschen und zupfen
- Steamer vorheizen
- Hold -o- mat auf 70 C° einstellen

Zubereitung

- Kartoffelscheiben gut spülen
- Auf Gitter absetzen
- Wenige Sekunden im Steamer dämpfen
- Sofort auf Silikonmatte absetzen, leicht salzen
- Im Hold -o- mat bei 70 C° trocknen lassen, zwischendurch wenden. (dauert ca. 2 Stunden)

Lämmereien aus tausend und einer Nacht



Geschmorter Lammschulterbraten, sautiertes Lammkotelette
Lammwurstchen mit Bärlauch
Couscous - Ribelmayspyramide mit Oliven
Frühlingshafte Gemüse garnitur

Lammschmorbraten mit Zitrone

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
4.500	kg	dicke Lammschulter
1.500	kg	Mirepoix. bunt
2.400	kg	Kalbsjus
0.400	kg	Tomatenpüree
0.400	kg	Rotwein
0.080	kg	Rapsöl
0.012	kg	Salz
0.003	kg	Pfeffer
2	St.	Zitronen

Vorbereitung:

- Lammschulter parieren und binden
- Von Zitronen Zesten schneiden und blanchieren
- Zitronen auspressen
- Ofen auf 160 C° vorheizen

Zubereitung

- Schulter mit Salz, Pfeffer und Zesten würzen und allseitig anbraten
- Herausnehmen und warm stellen
- Mirepoix begeben und rösten
- Tomatieren leicht mitrösten
- Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen
- Braten dazu geben
- Kalbsjus auffüllen
- Im Ofen oder Kombisteamer bei 160°C weichschmoren
- Braten herausnehmen
- Bindfaden entfernen und warm stellen
- Sauce passieren ev. etwas reduzieren
- mit Zitronensaft verfeinern und abschmecken

Lammkotelettes

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
4.400	kg	Lamm Rack
0.020	kg	Rapsöl
0.025	kg	Salz
0.003	kg	Pfeffer
0.002	kg	Paprika scharf
0.001	kg	Kreuzkümmel

Vorbereitung:

- Lamm Rack parieren und gleichmässige Kotelettes schneiden
- Salz und Gewürze gut vermischen

Zubereitung

- Kotelettes würzen
- Mit Rapsöl beidseitig kurz sautieren
- Auf Gitter absetzen
- Auf Zeit im Ofen fertig garen, Kern 58 C°
- Bis zum Service bei 62 C° warmhalten

Bärlauch Würstchen

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
1.500	kg	Lammfleisch
0.500	kg	Vollrahm past Culinarium
0.030	kg	Gewürzsalz (Salz, Paprika, Muskat, Koriander, Kümmel)
0.010	kg	Salz
0.020	kg	Knoblauch geschält
0.100	kg	Zwiebeln geschält
2	Bd.	Bärlauch
0.050	kg	Butter
0.150	kg	Schafsdärme 16/18
0.020	kg	Rapsöl

Vorbereitung:

- Därme gut in kaltem Wasser wässern
- Cutter und Messer kühl stellen
- Knoblauch und Zwiebeln sehr fein hacken
- Bärlauch waschen und Stiele entfernen sehr fein schneiden
- Mit Zwiebeln und Knoblauch im Butter glasig dünsten
- Kühl stellen
- Die Hälfte des Fleisches durch die feine Scheibe (6) des Wolfes drehen, salzen und gut kühlen

Zubereitung

- Die 2. Hälfte des Fleisches würzen
- Zu einem feinen Brät verarbeiten
- Rahm nach und nach dazu geben
- Das fertige Brät mit dem Lammhack und der Zwiebel – Bärlauch - Mischung gut vermengen
- Mit Wurstmaschine 80 kleine Würstchen à ca. 25 g stossen
- Die Würstchen bei max. 72 C° sieden, abkühlen

Bei Gebrauch sorgfältig sautieren

Couscous - Ribelmaispyramide

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
3.360	kg	Milch
0.480	kg	Couscous
0.480	kg	Ribelmais Culinarium
0.160	kg	Butter
0.320	kg	Oliven schwarz
0.010	kg	Salz
0.003	kg.	Pfeffer
0.010	kg	Kurkuma

Vorbereitung:

- Oliven grob hacken
- 8 Terrinen Formen (dreieckig) mit Klarsichtfolien auslegen

Zubereitung

- Milch, Butter zusammen aufkochen
- Salz, Pfeffer und Kurkuma begeben
- Couscous und Ribelmais, unter ständigem Rühren begeben
- Auf halber Stufe garen
- Pfanne vom Herd nehmen
- Oliven darunterziehen, abschmecken
- Sofort in Formen abfüllen und zugedeckt in Schockkühler kühlen
- Aus der Form nehmen und Pyramiden schneiden (10 St. pro Form)
- Im Dampf erwärmen und sofort servieren

Karotten

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
1.600	kg	Frühlingskarotten
0.150	kg	Butter
0.050	kg	Zucker
0.010	kg	Salz

Vorbereitung:

- Karotten waschen
- 2 cm vom Kraut stehen lassen
- Spitze leicht schräg schneiden
- Im Salzwasser blanchieren
- Schale abziehen
- Im Steamer knapp weichdämpfen und schocken

Zubereitung

- Auf Zeit mit Butter, Zucker und Salz glasieren

Frühlingszwiebeln

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
3.200	kg	Frühlingszwiebeln
0.100	kg	Olivenöl
0.005	kg	Pfeffer weiss
0.010	kg	Salz

Vorbereitung:

- Zwiebeln waschen
- Grüner Teil schräg wegschneiden
- Wurzeln entfernen
- Olivenöl Salz und Pfeffer gut vermischen

Zubereitung

- Zwiebeln gleichmässig auf Lochgitter verteilen
- Im Steamer weich dämpfen
- Salzen und sofort schocken
- Auf Zeit regenerieren
- Mit Olivenölmischung bepinseln

Blattspinat

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
8.000	kg	Frühjahrsspinat
0.400	kg	Zwiebeln
0.025	kg	Knoblauch
0.200	kg	Butter
0.010	kg	Salz
0.005	kg	Pfeffer
0.002	kg	Muskat

Vorbereitung:

- Spinat waschen und grobe Stiele entfernen
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch im Butter glasig dünsten
- Spinat dazu geben und sautieren
- Würzen und abschmecken
- Sofort schocken
- Kugeln formen, 2 Stück pro Person, kühl stellen
- Vor dem Servieren im Steamer regenerieren

Olivencracker mit Thymian

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.120	kg	Vollmilch Culinarium
0.060	kg	Weissmehl Culinarium
0.060	kg	Maizena
0.035	kg	Olivenringe getrocknet
0.002	kg	Salz
1	Bd.	Thymian

Vorbereitung:

- Thymian waschen und zupfen
- Ofen vorheizen 170 C°

Zubereitung

- Vollmilch, Weissmehl, Maizena, Salz mischen und zu einer knollenfreien Masse mixen
- Auf Silikonmatte mit Pinsel einzelne Striche streichen
- Sofort mit Olivenringen und Thymianblätter bestreuen
- Bei 170°C ca. 8 Min. backen

Süsse Versuchung im Garten Eden



Warmer Erdbeerweinkuchen
marinierte Erdbeeren mit Minze
Karamellsauce
weisses Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuit
Niedletäfelì am Stiel mit Pistazien

Schokoladenmousse

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.160	kg	Eigelb past.
0.200	kg	Staubzucker
0.160	kg	Couverture weiss
0.012	kg	Gelatine
1.000	kg	Vollrahm Culinarium
3	St.	Limetten

Vorbereitung:

- Gelatine einweichen
- Couverture schmelzen
- Rahm aufschlagen
- Limetten auspressen
- Schokoladenbiskuit herstellen

Zubereitung:

- Eigelb und Zucker schaumig schlagen
- Limettensaft begeben und verrühren
- Couverture begeben und gut vermengen
- Aufgelöste Gelatine darunterziehen und geschlagenen Rahm untermelieren
- Mousse mittels Spritzsack in 80 Silikonformen abfüllen
- Mit dem rund ausgestochenen Schokoladen -Biskuit abdecken und einfrieren kurz vor dem Service entkapseln und mit Schokoladen - Ornamenten garnieren

Schokoladenbiskuit

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.150	kg	Eigelb past.
0.030	kg	Zucker 1
0.005	kg	Wasser
0.025	kg	Kakaopulver
0.130	kg	Eiweiss
0.040	kg	Zucker 2
0.005	kg	Salz
0.050	kg	Weissmehl Culinarium

Vorbereitung:

- Alles abwägen
- Mehl und Kakaopulver sieben
- Ofen auf 210 C° vorheizen

Zubereitung:

- Eigelb, Wasser und Zucker 1 schaumig schlagen
- Eiweiss und Zucker 2 steif schlagen
- Beides untereinander melieren
- Mehl und Kakaopulver darunterziehen
- Auf Silikonmatte streichen und bei 210 C° ca. 10 Min backen
- Kurz auskühlen und rund ausstechen (80 St.)

Tarte au vin

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
1.025	kg	Zuckerteig
0.750	kg	Weisswein
0.750	kg	Erdbeeren
0.600	kg	Zucker
0.100	kg	Maizena
0.100	kg	Butter

Vorbereitung:

- Zuckerteig 3 mm dick ausrollen und in gebutterte, bemehlte Tartelette Förmchen (40 St.) auslegen
- Erdbeeren waschen und rüsten, mit Wein zusammen pürieren
- Ofen auf 180 C° vorheizen
- Butter in kleine Flocken teilen

Zubereitung:

- Erdbeerwein, Maizena und Zucker mixen
- gleichmäßig in Förmchen abfüllen
- Butterflocken darauf verteilen
- Im vorgeheizten Ofen backen, bis sie leicht karamellisieren
- Auskühlen lassen danach aus der Form nehmen
- Kurz vor dem Servieren aufwärmen, halbieren und anrichten

Zuckerteig

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.200	kg	Butter
0.200	kg	Zucker
0.125	kg	Vollei past
0.500	kg	Weissmehl Culinarium

Vorbereitung:

- Alle Zutaten abwägen
- Mehl sieben

Zubereitung:

- Butter und Zucker schaumig rühren
- Vollei langsam begeben
- Mehl dazugeben und kurz mischen
- Kühlen, danach weiterverarbeiten

Nidletäfel

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
1.500	kg	Vollrahm past. Culinarium
1.500	kg	Zucker
0.060	kg	Butter
0.200	kg	Pistazien gehackt
1	St.	Vanilleschoten
80	St.	Spiessli

Vorbereitung:

- Alle Zutaten abwägen
- Vanilleschote auskratzen

Zubereitung:

- Alles zusammen mischen und aufkochen, ca. 30 Min kochen und öfters umrühren
- Wenn die Masse karamellisiert Vanilleschote entfernen
- In Silikonformen (Pyramide) abfüllen und fest werden lassen
- Spiessli in die Mitte stecken, aus der Form heben
- in gehackter Pistazie wenden

Karamellsauce

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
0.300	kg	Zucker
0.500	kg	Vollrahm Culinarium
1	St.	Vanilleschoten

Vorbereitung:

- Alle Zutaten abwägen
- Vanilleschote auskratzen

Zubereitung:

- Zucker mit Vanilleschote und Vanillemark karamellisieren
- mit Rahm ablöschen und durchkochen
- Vanilleschote entfernen
- Auskühlen lassen und in Dossier Flasche abfüllen

Garnituren

Rezept für 80 Personen

Zutaten:

Menge	EH	Ware
1.500	kg	Erdbeeren
0.050	kg	Couverture Vanille
0.050	kg	Couverture Milch
0.010	kg	Mohnsamensamen
2	Bd.	Minze frisch

Vorbereitung:

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Erdbeeren waschen und rüsten
- Minze waschen und zupfen, 1 Teil sehr fein schneiden
- Schokolade temperieren

Zubereitung:

- Ornamente herstellen
- Erdbeeren schneiden und mit Minze marinieren ev. wenig zuckern je nach Süsse der Früchte







MENGE	EH	WARE	PREIS	WK
Forellenfilets im schwarzen Crêpe				
2.500	kg	Forellenfilets weißfleischig mit Haut	CHF 18.00	CHF 45.00
2.000	kg	Forellenfilets rotfleischig mit Haut	CHF 19.50	CHF 39.00
0.250	kg	Mascarpone	CHF 12.50	CHF 3.13
0.200	kg	Salz	CHF 1.00	CHF 0.20
0.001	kg	Pfeffer weiss	CHF 48.00	CHF 0.05
0.002	kg	Orangengewürz	CHF 32.00	CHF 0.06
1.000	St.	Vanilleschote	CHF 2.00	CHF 2.00
0.032	kg	Blattgelatine 16 Stück	CHF 14.00	CHF 0.45
1.000	Bd.	Dill	CHF 2.80	CHF 2.80
1.000	St.	Zitrone	CHF 0.70	CHF 0.70
				CHF 93.39
Crêpes				
0.200	kg	Bäckernachtmehl	CHF 2.24	CHF 0.45
0.005	kg	Salz	CHF 1.00	CHF 0.01
0.475	kg	Vollmilch	CHF 1.35	CHF 0.64
0.150	kg	Vollrahm Culinarium	CHF 7.55	CHF 1.13
0.200	kg	Vollei past. Culinarium	CHF 6.25	CHF 1.25
0.050	kg	Butter	CHF 12.50	CHF 0.63
1.000		Muskat, Salz, Pfeffer abschmecken	CHF 0.10	CHF 0.10
				CHF 4.20
Forellen Tatar				
		Forellenabschnitte von Forellenfilets		CHF -
0.100	kg	Schalotten	CHF 3.00	CHF 0.30
0.050	kg	Kapern	CHF 16.50	CHF 0.83
0.100	kg	Sauerrahm	CHF 8.90	CHF 0.89
0.010	kg	Salz	CHF 1.00	CHF 0.01
0.500	Bd.	Dill	CHF 2.80	CHF 1.40
1.000	St.	Limetten	CHF 0.70	CHF 0.70
0.010	Lt.	Pastis	CHF 27.00	CHF 0.27
				CHF 4.40

Spargel mit Orangen und Veilchen

1.500	kg	Grüner Spargel	CHF	8.50	CHF	12.75
2.000	kg	Weisser Spargel	CHF	11.00	CHF	22.00
3.200	kg	Blonde Orangen	CHF	1.50	CHF	4.80
0.005	kg	Zitrusöl	CHF	26.50	CHF	0.13
0.005	kg	Sesamöl	CHF	17.50	CHF	0.09
0.015	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.02
0.015	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.02
0.050	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	0.63
0.010	kg	Viola odorata	CHF	1'950.00	CHF	19.50
2.000	St.	Zitronen	CHF	0.70	CHF	1.40
					CHF	61.33

Sauerampfer - Schaumsüppchen

0.100	kg	Zwiebeln	CHF	1.30	CHF	0.13
0.100	kg	Lauch grün	CHF	2.60	CHF	0.26
0.100	kg	Knollensellerie	CHF	3.50	CHF	0.35
4.000	Bd.	Sauerampfer	CHF	2.80	CHF	11.20
2.000	kg	Spargelfond (Fond von Spargelsalat)	CHF	-	CHF	-
1.000	kg	Sojamilch	CHF	3.20	CHF	3.20
0.080	kg	Reismehl	CHF	3.95	CHF	0.32
0.070	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	0.88
0.200	kg	Vollrahm Culinarium	CHF	7.55	CHF	1.51
1.000	St.	Zitrone	CHF	0.70	CHF	0.70
					CHF	18.54

Garnituren

0.250	kg	Blaue St. Galler	CHF	2.50	CHF	0.63
2.000	Bd.	Dill	CHF	2.80	CHF	5.60
					CHF	6.23

Lammschmorbraten mit Zitrone

4.500	kg	dicke Lammschulter	CHF	28.00	CHF	126.00
1.500	kg	Mirepoix. bunt	CHF	4.00	CHF	6.00
2.400	kg	Kalbsjus	CHF	6.00	CHF	14.40
0.400	kg	Tomatenpüree	CHF	1.85	CHF	0.74
0.400	kg	Rotwein	CHF	4.50	CHF	1.80
0.080	kg	Rapsöl	CHF	3.80	CHF	0.30
0.012	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01

0.003	St.	Pfeffer	CHF	48.00	CHF	0.14
2.000	St.	Zitronen	CHF	0.70	CHF	1.40
					CHF	150.80

Lambchops

4.400	kg	Lamm Rack	CHF	39.00	CHF	171.60
0.020	kg	Rapsöl	CHF	3.85	CHF	0.08
0.025	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.03
0.003	kg	Pfeffer	CHF	48.00	CHF	0.14
0.002	kg	Paprika scharf	CHF	26.50	CHF	0.05
0.001	kg	Kreuzkümmel	CHF	41.80	CHF	0.04
					CHF	171.94

Bärlauch Würstchen

1.500	kg	Lammfleisch	CHF	15.00	CHF	22.50
0.500	kg	Vollrahm past. Culinarium	CHF	7.55	CHF	3.78
0.030	kg	Gewürzsalz	CHF	52.00	CHF	1.56
0.010	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01
0.020	kg	Knoblauch	CHF	5.20	CHF	0.10
0.100	kg	Zwiebeln	CHF	1.30	CHF	0.13
2.000	Bd.	Bärlauch	CHF	2.80	CHF	5.60
0.050	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	0.63
0.150	kg	Schafsdärme 16/18	CHF	6.50	CHF	0.98
0.020	kg	Rapsöl	CHF	3.85	CHF	0.08
					CHF	35.36

Couscous - Ribelmalspyramide

3.360	kg	Milch	CHF	1.35	CHF	4.54
0.480	kg	Couscous	CHF	3.81	CHF	1.83
0.480	kg	Ribelmals Culinarium	CHF	3.00	CHF	1.44
0.160	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	2.00
0.320	kg	Oliven schwarz	CHF	7.50	CHF	2.40
0.010	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01
0.003	kg	Pfeffer	CHF	48.00	CHF	0.14
0.010	kg	Kurkuma	CHF	47.20	CHF	0.47
					CHF	12.83

Karotten

1.600	kg	Frühlingskarotten	CHF	16.00	CHF	25.60
0.150	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	1.88

0.050	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.06
0.010	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01
					CHF	27.55

Frühlingszwiebeln

16.000	Bd.	Frühlingszwiebeln	CHF	1.80	CHF	28.80
0.100	kg	Olivenöl	CHF	12.00	CHF	1.20
0.005	kg	Pfeffer weiss	CHF	48.00	CHF	0.24
0.010	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01
					CHF	30.25

Blattspinat

8.000	kg	Frühjahrsspinat	CHF	6.50	CHF	52.00
0.400	kg	Zwiebeln	CHF	1.30	CHF	0.52
0.025	kg	Knoblauch	CHF	5.20	CHF	0.13
0.200	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	2.50
0.010	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01
0.003	kg	Pfeffer	CHF	48.00	CHF	0.14
0.002	kg	Muskat	CHF	59.70	CHF	0.12
					CHF	55.42

Olivencracker mit Thymian

0.120	kg	Vollmilch Culinarium	CHF	1.35	CHF	0.16
0.060	kg	Weissmehl Culinarium	CHF	1.73	CHF	0.10
0.060	kg	Maizena	CHF	5.20	CHF	0.31
0.035	kg	Olivenringe getrocknet	CHF	18.00	CHF	0.63
0.002	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.00
1.000	Bd.	Thymian	CHF	2.80	CHF	2.80
					CHF	4.01

Mousse

0.160	Kg	Eigelb past.	CHF	11.25	CHF	1.80
0.200	Kg	Staubzucker	CHF	1.20	CHF	0.24
0.160	Kg	Couverture weiss	CHF	12.50	CHF	2.00
0.012	Kg	Gelatine	CHF	14.00	CHF	0.17
1.000	kg	Vollrahm Culi	CHF	7.55	CHF	7.55
3	St.	Limetten	CHF	0.70	CHF	2.10
					CHF	13.86

Bisquit

0.150	kg	Eigelb past.	CHF	11.25	CHF	1.69
-------	----	--------------	-----	-------	-----	------

0.030	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.04
0.025	kg	Kakaopulver	CHF	12.50	CHF	0.31
0.130	kg	Eiweiss	CHF	7.00	CHF	0.91
0.040	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.05
0.005	kg	Salz	CHF	1.00	CHF	0.01
0.050	kg	Weissmehl	CHF	1.73	CHF	0.09
					CHF	3.09

Nidletäfel

1.500	kg	Vollrahm Culinarium	CHF	7.55	CHF	11.33
1.500	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	1.80
0.600	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	7.50
0.200	kg	Pistazien gehackt	CHF	95.00	CHF	19.00
2	St.	Vanilleschoten	CHF	2.00	CHF	4.00
80	St.	Spießli	CHF	0.02	CHF	1.60
					CHF	45.23

Zuckerteig

0.200	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	2.50
0.200	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.24
0.125	kg	Vollei	CHF	6.25	CHF	0.78
0.500	kg	Weissmehl Culinarium	CHF	1.73	CHF	0.87
					CHF	4.39

Tarte au vin

0.750	kg	Weisswein	CHF	6.50	CHF	4.88
0.750	kg	Erdbeeren	CHF	8.50	CHF	6.38
0.600	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.72
0.100	kg	Maizena	CHF	5.20	CHF	0.52
0.100	kg	Butter	CHF	12.50	CHF	1.25
					CHF	13.74

Garnituren

1.500	kg	Erdbeeren	CHF	8.50	CHF	12.75
0.050	kg	Couverture Vanille	CHF	15.00	CHF	0.75
0.050	kg	Couverture Milch	CHF	12.00	CHF	0.60
0.010	kg	Mohnsamen	CHF	7.50	CHF	0.08
2.000	Bd	Minze frisch	CHF	1.80	CHF	3.60
					CHF	17.78

Caramelsauce

0.300	kg	Zucker	CHF	1.20	CHF	0.36
0.500	kg	Vollrahm Culinarium	CHF	7.55	CHF	3.78
1.000	St.	Vanilleschoten	CHF	2.00	CHF	2.00
					CHF	6.14

Warenkosten Vorspeise CHF 181.85

Warenkosten Hauptgang CHF 475.33

Warenkosten Dessert CHF 104.20

Warenkosten für 80 Personen CHF 761.38

Warenkosten für 1 Personen **CHF 9.52**

Essbarer Anteil Vorspeise ca.125g

Essbarer Anteil Hauptgang ca. 240g

Essbarer Anteil Dessert ca.120g

Essbarer Anteil Total pro Person **ca.485 g**