



pistor



Compass Culinary Team, Bern
Mathias Zehnder,
Christian Ecoeur, Thomas Schilling



Co-Sponsoren:



Medienpartner:



COMPASS
CULINARY TEAM
SWITZERLAND

Eurest

Scolarest

MEDIREST

Eurest
Services

Eat a meat

Swiss SVGI-Trophy



Compass Group tritt mit dem Ziel, Sie mit kulinarischen Leckereien vom Feinsten zu beeindrucken, an der Swiss SVG-Trophy an.



Das Team von links nach rechts:

Markus Mani – Sous Chef/Eurest Restaurant Allianz, Bern

Christian Ecoeur – Leiter Produktion, Planung und Steuerung, Compass Group (Schweiz) AG, Kloten

Andreas Rast – Küchenchef/Scolarest Restaurant ZHAW, Winterthur

Mathias Zehnder – Betriebsleiter/Eurest Restaurant Allianz, Bern

Thomas Schilling – Betriebsleiter/Eurest Restaurant Ascom, Bern

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Menuvorschläge detailliert vor.

Wir wünschen genüssliches Lesen.

Vorschlag Menu 1 für SVG Trophy

Saibling Tartar

Apfel-Frühlingszwiebelsalat

Cassis Dressing

Duett von rosa Kalbsnierstück an Amigne Schaum

und geschmortes Rindsbäggli an Cornalin Jus

Kartoffel-Hirsepuffer

Glasierter zweifarbiger Spargel

Schokolade Lava Kuchen

Orangen & Basilikum Mousse

Erdbeeren mit Stevia mariniert



Menu 1 – Vorspeise

Saibling Tartar

Apfel-Frühlingszwiebelsalat

Cassis Dressing

Duell vom hochkochergerückten an Arrogant Schmalz

und geschmortes Rindfleisch an Colman's

Koch/Frit-Herbschutter

Glaserte Zerkleinern Spangli

Schokolade Lisse Muffin

Orangen & Basilikum Mousse

Erdbeeren mit Streusel meringue



Menu 1 – Vorspeise

Saibling Tatar

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

5.20	kg	Saibling filet
0.25	kg	Zwiebeln
0.10	kg	Schnittlauch
0.23	lt	Weisser Balsamico
0.40	lt	Olivenöl extra vergine
0.22	lt	Zitronensaft
0.12	kg	Salz
0.005	kg	Pfeffer
0.60	kg	Weiss Lauch
100.00	Stk	Hausgemachte Rosmarin Brioche

Vorbereitung:

- Vom Saiblingfilet Bauchhaut entfernen und vollständig entgräten, Zwiebeln hacken, Schnittlauch fein schneiden

Zubereiten:

- Die filetierten Saiblinge in längs Streifen schneiden und anschliessend fein hacken
- Mit Balsamico, Zitronensaft und Olivenöl marinieren
- Die gehackten Zwiebeln und den Schnittlauch beifügen
- Lauch in Brunoise schneiden und dazu geben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken



Junger Apfel-Zwiebelsalat

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

3.50	kg	Apfel (Gala)
2.20	kg	Frühlingszwiebeln
0.02	kg	Puderzucker
0.06	kg	Salz
0.002	kg	Pfeffer
0.03	lt	Weisser Balsamicoessig
0.10	lt	Olivenöl

Vorbereitung:

- Apfel waschen und entkernen, Frühlingszwiebeln rüsten und waschen.

Zubereiten:

- Die entkernten Äpfel feinblättrig schneiden und mit einigen Tropfen Balsamico Essig und Puderzucker marinieren
- Der weisse Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Blattgrün schräg und in Losonge form scheiden
- Balsamico Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen
- Die geschnittenen Äpfel und Frühlingszwiebel kurz mit der Mischung marinieren



Menu 1 – Vorspeise

Cassis Dressing

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

0.04	Lt	Rapsöl
0.10	Kg	Zwiebeln
0.015	Kg	Knoblauch
0.03	Kg	Ingwer
0.015	Kg	Petersilie
0.22	Lt	Weissweinessig
0.28	Lt	Weisse Balsamico
0.02	Kg	Speisesalz
0.003	Kg	Pfeffer weiss
0.90	Lt	Rapsöl
0.18	Lt	Cassis Likör

Vorbereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln schälen und dann fein hacken

Zubereiten:

- Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen mit Rapsöl
- Mit Weisswein Essig ablöschen, Ingwer Paste und gehacktem Petersilie dazu geben
- Speisesalz, Pfeffer von Mühle, Balsamico und Essig gut zusammen rühren
- Mit Rapsöl auffüllen und gut mischen
- Cassis Likör dazu geben und vermischen

Menu 1 – Hauptgang

Sauering Tarta

Apfel-Frühlingszwiebelssalat

Cheese Dressing

Duett von rosa Kalbsnierstück an Amigne Schaum

und geschmortes Rindsbäggli an Cornalin Jus

Kartoffel-Hirsepudding

Glasierter zweifarbiger Spargel

Schokolade Lava Kuchen

Orangier & Basilikum Mousse

Erdbeeren mit Stevia mariniert



Menu 1 – Hauptgang

Geschmorte Rindskopfbäckchen

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

8.00	Kg	Rindskopfbäckchen
0.06	Kg	Speisesalz
0.006	Kg	Pfeffer von Mühle
0.01	Kg	Paprika
0.60	Kg	Mirepoix
0.20	Kg	Tomatenpuree
1.00	Lt	Rotwein
0.25	Lt	Cornalin
2.00	Lt	Kalbsfond (braun)
1.20	Lt	Kalbsjus
0.10	Lt	Rapsöl
0.02	Kg	Salbei
0.03	Kg	Rosmarin
0.002	Kg	Lorbeerblatt
0.008	Kg	Pfefferkörner weiss

Vorbereitung:

- Gewürzsäcklein bestehend aus Salbei, Rosmarin, Lorbeerblatt und weissen Pfefferkörnern bereitstellen

Zubereitung:

- Die Rindskopfbäckchen würzen und im heissen Rapsöl rundherum anbraten
- Anschliessend das Fleisch herausnehmen und das Mirepoix rösten
- Das restliche Öl ableeren und das Tomatenpuree dunkel mitrösten
- Rotwein, Kalbsjus und das Gewürzsäcklein begeben und aufkochen
- Im Ofen bei einer Temperatur von 170°C zugedeckt weich glasieren, des Öfteren wenden und mit der Glasierflüssigkeit arrosieren (begiessen)
- Das Fleisch herausnehmen und warm stellen
- Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken
- Fleisch in dünne Tranchen schneiden und anrichten
- Mit der Sauce nappieren

Kalbsnierstück rosa gebraten

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

8.00	Kg	Kalbsnierstück
0.12	Kg	Speisesalz
0.004	Kg	Pfeffer von Mühle
0.02	Lt	Rosmarin
0.006	Lt	Paprika
0.25	Kg	Rapsöl

Zubereitung:

- Fleisch schön parieren, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Paprika würzen
- Fleisch im Ofen bei 74°C mit ein Kerntemperatur von 54°C niedergaren
- Vor dem Servieren Fleisch beidseitig anbraten und tranchieren



Menu 1 – Hauptgang

Amigne Schaum

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

2.00	Kg	Kalbsfond
0.003	Kg	Cayenne Pfeffer
0.01	Kg	Speisesalz
0.15	Lt	Amigne
0.15	Lt	Vollrahm
0.03	Kg	Soja Lecithin

Zubereiten:

- Kalbsfond mit Cayenne Pfeffer und Speisesalz würzen, aufkochen und auf 2/3 einreduzieren
- Amigne Wein dazu geben und kurz mitkochen
- Vollrahm dazu geben
- Vor dem Servieren Lecithin dazu geben und mit dem Stabmixer dicken Schaum erstellen
- Mit einem Suppenlöffel den Schaum auf das Kalbsnierstück geben

Kartoffeln & Hirse Puffer

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

10.00	Kg	Kartoffel
1.00	Kg	Zwiebeln
2.00	Kg	Hirsen
0.18	Kg	Speisesalz
0.003	Kg	Pfeffer weiss
0.01	Kg	Paprika
0.01	Kg	Rosmarin
0.005	Kg	Salbei
0.01	Kg	Majoran
0.30	Kg	Weissmehl
1.00	Kg	Vollei
0.60	Lt	Rapsöl

Vorbereitung:

- Salbei, Majoran und Paprika fein hacken
- Kartoffeln und Zwiebeln schälen, dann in feine Julienne schneiden
- Hirse mit Dampf separat weich kochen

Zubereitung:

- Alle Zutaten ausser dem Öl gut miteinander vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen
- Die Kartoffel & Hirse Masse sehr gut ausdrücken und abtropfen lassen
- Mit der Masse ca. 70gr schwere Galetten erstellen und im Rapsöl goldgelb und knusprig braten



Menu 1 – Hauptgang

Glasierte zweifarbige Spargeln

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

3.60	Kg	Spargel weiss
3.60	Kg	Spargel grün
0.12	Kg	Butter (Süd)
15.00	Lt	Wasser (Süd)
0.20	Lt	Zucker (Süd)
0.18	Kg	Speisesalz (Süd)
0.045	Kg	Speisesalz
0.04	Kg	Zucker
0.003	Kg	Cayenne Pfeffer
0.40	Kg	Butter

Vorbereitung:

- Spargeln schälen, im Sud aus Wasser, Butter, Zucker und Salz knackig kochen und dann abkühlen lassen
- Spargeln in ca. 5cm Stück portionieren

Zubereitung:

- Spargel Stücke in heisser Butter mit Zucker, Salz, Cayenne Pfeffer und etwas Sud glasieren



Menu 1 – Dessert

Satting Torte

Apfel-Feuchtschneekulinar

Creme Dressing

Dessert von zwei Kuchenelementen an Amaretto Schokolade

(und geschmücktes Pflaumensauce) an Cremesauce

(Kartoffel-Herzspalter)

Gipskette zweifarbige Spargel

Schokolade Lava Kuchen

Orangen & Basilikum Mousse

Erdbeeren mit Stevia mariniert



Menu 1 – Dessert

Schokolade Lava Kuchen

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

2.80	Kg	Schokolade Couverture
1.50	Kg	Butter
1.50	Kg	Feinkristall Zucker
2.40	Kg	Vollei
0.75	Kg	Halbweissmehl

Zubereiten:

- Schokolade grob hacken
- Butter langsam schmelzen, Schokolade hinzufügen und mit der Butter schmelzen lassen bis die Masse glänzig wird
- Eier mit dem Zucker aufschlagen
- Eiermasse mit der Schokolademasse vermischen
- Mehl hinzufügen und gut mischen
- Die Masse in die Muffin Formen füllen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen
- Bei 210°C im Ofen 10 Minuten backen. Danach 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend servieren

Marinierte Erdbeeren mit Stevia

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

3.50	Kg	Erdbeeren
0.10	Kg	Stevia
0.30	Kg	Zitronen
0.03	Kg	Ingwer

Vorbereitung:

- Erdbeeren waschen und Fliege entfernen
- Stevia waschen, trocknen und in feine Chiffonade schneiden
- Zitronensaft auspressen

Zubereiten:

- Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Ingwer und Stevia zirka 10 Minuten marinieren lassen



Menu 1 – Dessert

Orangen & Basilikum Mousse

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

1.80	Kg	Qimiq
3.50	Kg	Blutorangen
0.70	Kg	Feinkristallzucker
1.80	Lt	Vollrahm
0.18	Lt	Cointreau
0.06	Kg	Basilikum

Zubereiten:

- Orangen waschen, Zesten reissen, halbieren und Saft auspressen
- Orangenzeste, Zucker und Saft aufkochen und auf 1/4 einreduzieren
- Ungekühltes Qimiq glatt rühren und mit reduziertem Orangensaft und Orangenzeste vermischen
- Cointreau dazu geben, gut vermischen
- Fein gehackten Basilikum dazu geben
- Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)



Vorschlag Menu 2 für SVG Trophy

Lauchterrine mit Duett von Zander
und roter Forelle,
Frühlingsspinatsalat an
Tomaten-Bachkresse Vinaigrette

«Boeufflamott»
im Cornalin sanft geschmorte Rindsschulter
begleitet von saftigen Rindsfilet-Medaillon
Markklösschen
Grüne Spargel mit Bärlauch

Schokolade Lava Kuchen
Orangen & Basilikum Mousse
Erdbeeren mit Stevia mariniert



Menu 2 – Vorspeise

Lauchterriner mit Duett von Zander
und roter Forelle,
Frühlingsspinatsalat an
Tomaten-Bachkresse Vinaigrette

«Bouillabaisse»

an Cornet mit geschmorter Rindfleisch

respektvoll von saftigen Rindfleisch-Medallions

Mirakelkochen

Grüne Spargel mit Bärlauch

Schokolade Lava Kuchen

Orange & Bananen Mousse

Erdbeeren mit Steakmarinade



Menu 2 – Vorspeise

Lauchterriner mit roter Forelle und Zander

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

1.60	kg	Zanderfilet
1.60	kg	Forellenfilet rote
0.24	kg	Zitronen frisch
0.40	kg	Butter
2.00	lt	Fischfond
0.20	kg	Geleepulver
0.18	lt	Noilly Prat
2.00	kg	Junger Lauch gerüstet
4.00	lt	Wasser
0.10	kg	Salz
0.006	kg	Pfeffer

Vorbereitung:

- Cake- oder Kuchenform von 25 cm Länge mit Klarsichtfolie auslegen, Zitrone pressen

Zubereiten:

- Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer und dem Zitronensaft kurz marinieren
- Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin vorsichtig garen mit Küchenpapier entfetten und auskühlen
- Den Fischfond mit dem Geleepulver aufkochen und den Noilly Prat beifügen
- Den Lauch in Salzwasser blanchieren, im Eiswasser auskühlen und trocken tupfen
- Terrinenform mit Lauch auslegen (Lauchstreifen quer in Form legen)
- Lagenweise Zander, Forellenfilet und Lauch verschoben, hineingeben und jeweils mit dem kalten Gelee aufgiessen
- Zum Schluss die Terrine mit einer doppelten Lage Lauch verschliessen und mit restlichen Gelee auffüllen
- Die Terrine 24 Std. kalt stellen.

Junge Spinat Salat Garnitur

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

2.50	kg	Blattspinat jung
0.70	kg	Randen roh

Vorbereitung:

- Spinat waschen, rüsten und trocknen
- Randen in feine Streifen schneiden

Zubereiten:

- Spinatblätter fächerartig anrichten und mit den Randensprossen garnieren



Menu 2 – Vorspeise

Tomaten-Bachkresse Vinaigrette

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

0.35	kg	Schalotten
0.70	kg	Tomaten Peretti
0.625	lt	Rapsöl
0.375	lt	Oliveöl kaltgepresst
0.40	lt	Kräuteressig
0.25	lt	Balsamico weiss
0.08	kg	Bachkresse
0.03	kg	Salz
0.002	kg	Pfeffer weiss

Vorbereitung:

- Schalotten schälen und fein hacken
- Bachkresse waschen und grob hacken
- Tomaten entkernen und 5 mm grosse Würfel schneiden

Zubereiten:

- Olivenöl, Rapsöl mit Balsamico und Kräuteressig mischen
- Schalotten, Salz und Pfeffer beifügen und gut umrühren
- Die Tomaten und Bachkresse beifügen und gut vermischen

Menu 2 – Hauptgang

Läuchterzong mit Eiert von Zander
und rote Forelle
Frühlingsschneise mit
Tongarten-Buchweizen Vinaigrette

«Boeufflamott»

im Cornalin sanft geschmorte Rindsschulter
begleitet von saftigen Rindsfilet-Medaillon

Markklösschen

Grüne Spargel mit Bärlauch

Schokoladige Lava-Kuchen
Orangen & Basilikum Moussé
Eisbecher mit Schokolade



Menu 2 – Hauptgang

Geschmorte Rindsschulter in Cornalin

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

6.00	Kg	Rindschulterfilet
0.06	Kg	Speisesalz
0.006	Kg	Pfeffer von Mühle
0.01	Kg	Paprika
0.60	Kg	Mirepoix
0.20	Kg	Tomatenpuree
1.00	Lt	Rotwein
0.25	Lt	Cornalin
2.00	Lt	Kalbsfond (braun)
1.20	Lt	Kalbsjus
0.10	Lt	Rapsöl
0.02	Kg	Salbei
0.03	Kg	Rosmarin
0.002	Kg	Lorbeerblatt
0.008	Kg	Pfefferkörner weiss

Vorbereitung:

- Gewürzsäcklein bestehend aus Salbei, Rosmarin, Lorbeerblatt und weissen Pfefferkörnern bereitstellen

Zubereitung:

- Die Rindskopfbäckchen würzen und im heissen Rapsöl rundherum anbraten
- Anschliessend das Fleisch herausnehmen und das Mirepoix rösten
- Das restliche Öl ableeren und das Tomatenpuree dunkel mitrösten
- Rotwein, Kalbsjus und das Gewürzsäcklein begeben und aufkochen
- Im Ofen bei einer Temperatur von 170°C zugedeckt weich glasieren, des Öfteren wenden und mit der Glasierflüssigkeit begiessen
- Das Fleisch herausnehmen und warm stellen
- Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken
- Fleisch in dünne Tranchen schneiden und anrichten
- Mit der Sauce nappieren

Rindsfiletmedaillon

Anzahl: 30 Pers

Zutaten:

2.40	kg	Rindsfilet Gastro
0.10	lt	Rapsöl
0.028	kg	Salz
0.002	kg	Pfeffer

Vorbereiten

- Rindsfilet in Portionen schneiden

Zubereiten:

- Medaillons in Rapsöl beidseitig anbraten, würzen.
- Auf die vorgewärmte Platte legen. Bis gewünschte Kerntemperatur erreicht ist:
50-55°C = saignant / 58-60°C = à point



Menu 2 – Hauptgang

Markklösschen

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

2.50	kg	Rindsmark
1.90	kg	Vollei
1.30	kg	Weissbrot getrocknet
0.15	kg	Zwiebel weiss
0.025	kg	Blattpetersilie
0.055	kg	Salz
0.007	kg	Pfeffer

Vorbereitung:

- Rindermark erwärmen und durch Sieb passieren, Zwiebeln und Petersilie fein hacken, trockenes Weissbrot reiben

Zubereiten:

- Vollei aufschlagen und mit dem Mark vermengen
- Petersilie und Zwiebel der Masse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Das Weissbrotgebrösel beifügen vermengen, ziehen lassen
- Mit Speiselöffel «Quenelles» formen und im Salzwasser ca. 8 Min. pochieren

Glasierte Grünspargel mit Bärlauch

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

7.20	Kg	Spargel grün
0.12	Kg	Butter
15.00	Lt	Wasser
0.20	Lt	Zucker
0.18	Kg	Speisesalz
0.045	Kg	Speisesalz
0.04	Kg	Zucker
0.003	Kg	Cayenne Pfeffer
0.40	Kg	Butter
0.08	kg	Bärlauch frisch

Vorbereitung:

- Spargeln schälen, im Sud aus Wasser, Butter, Zucker und Salz knackig sieden und dann abkühlen lassen
- Spargeln in ca. 5 cm Stück portionieren

Zubereitung:

- Spargel Stücke in heisser Butter mit Zucker, Salz, Cayenne Pfeffer und etwas Sud glasieren
- Am Schluss den Bärlauch daruntermischen und fertigstellen



Menu 2 – Dessert

Lauchtermine mit Quett von Zander
und einer Fenchel
Frühlingssemmel mit
Tomaten-Buchweizen-Vinaigrette

-Biskuitbrot
im Cornet mit geschmolzen-Frischkäse
begleitet von süßem Rhabarber-Melonen
Makrele
Grüne Spargel mit Kartoffel

Schokolade Lava Kuchen

Orangen & Basilikum Mousse

Erdbeeren mit Stevia mariniert



Menu 2 – Dessert

Schokolade Lava Kuchen

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

2.80	Kg	Schokolade Couverture
1.50	Kg	Butter
1.50	Kg	Feinkristall Zucker
2.40	Kg	Vollei
0.75	Kg	Halbweissmehl

Zubereiten:

- Schokolade grob hacken
- Butter langsam schmelzen, Schokolade hinzufügen und mit der Butter schmelzen lassen bis die Masse glänzig wird
- Eier mit dem Zucker aufschlagen
- Eiermasse mit der Schokolademasse vermischen
- Mehl hinzufügen und gut mischen
- Die Masse in die Muffin Formen füllen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen
- Bei 210°C im Ofen 10 Minuten backen. Danach 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend servieren

Marinierte Erdbeeren mit Stevia

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

3.50	Kg	Erdbeeren
0.10	Kg	Stevia
0.30	Kg	Zitronen
0.03	Kg	Ingwer

Vorbereitung:

- Erdbeeren waschen und Fliege entfernen
- Stevia waschen, trocknen und in feine Chiffonade schneiden
- Zitronensaft auspressen

Zubereiten:

- Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Ingwer und Stevia zirka 10 Minuten marinieren lassen



Menu 2 – Dessert

Orangen & Basilikum Mousse

Anzahl: 100 Pers

Zutaten:

1.80	Kg	Qimiq
3.50	Kg	Blutorangen
0.70	Kg	Feinkristallzucker
1.80	Lt	Vollrahm
0.18	Lt	Cointreau
0.06	Kg	Basilikum

Zubereiten:

- Orangen waschen, Zesten reissen, halbieren und Saft auspressen
- Orangenzeste, Zucker und Saft aufkochen und auf 1/4 einreduzieren
- Ungekühltes Qimiq glatt rühren und mit reduziertem Orangensaft und Orangenzeste vermischen
- Cointreau dazu geben, gut vermischen
- Fein gehackten Basilikum dazu geben
- Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)

