



**Seniorenresidenz Tertianum, Zürich**

Daniel Reust,

Edis Durasevic, Daniel Schreiber

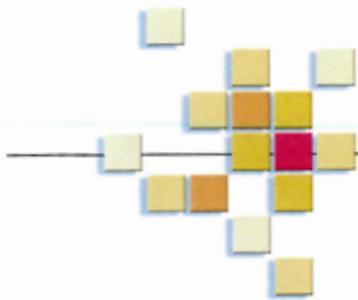
*Tertianum*  
**GRUPPE**

Co-Sponsoren:



Medienpartner:





SVG-Trophy 2010 Wettbewerbsmenu  
Beilage2 / Angaben über Zusammensetzung

**Duo von hausgeräuchtem Zander und Saiblingsfilet  
auf mariniertem Meerbohnsalat**

Honig-Agrumensauce

seit diesem Frühjahr räuchern wir selber im Betrieb, daher musste ein geräucherter Fisch unbedingt im Menu vorkommen.

Die Fischfilets werden mariniert und dann geräucht zusammen mit dem eher salzigen Geschmack der Meerbohnen und der süsslichen Säure der Sauce ergibt sich ein angenehmes Geschmacksfeuerwerk im Mund.

\*\*\*

**Geschmorte Schweinskopfbacke auf dem Schmorgemüse**

**Pouletbrust im Bröselmantel**

**gelber Kartoffelstock**

Zuchettigemüse

unser Hauptgang enthält Schweinskopfbacke da dieses Fleisch für unsere Gäste sehr gut geeignet ist, es ist stark gelatinehaltig und trotzdem angenehm weich in der Konsistenz. Die Pouletbrust wird, um ihren Geschmack noch zu unterstreichen, im Bröselmantel serviert. Dazu passt der gelbe Kartoffelstock ergänzend.

Das Zuchettigemüse ist schonend zubereitet und trägt zur leichten Eleganz des Gerichtes bei.

\*\*\*

**Dunkles Beerenmousse im Bisquitsandwich mit Knuspergebäck**

**Ricola-Kräutersauce**

warmes Schokoladenespuma im Glas

natürlich backen wir das Schokoladenbisquit selber. Das Beerenmousse wird dann zwischen die zwei Bisquitböden gefüllt um zusammen eine angenehme Harmonie zu erreichen. Das warme Espuma ist einfach himmlisch, diesem lieblich süssen Schaum kann man einfach nicht widerstehen.

Dieses Dessert mit einer guten Balance von fruchtiger Säure und wärmender Süsse ist der ideale Abschluss des Menus.

**SVG-Trophy 2010 Wettbewerbsmenu**  
**Beilage1 /Menüvorschlag**

**Duo von hausgeräuchertem Zander und Saiblingsfilet  
auf mariniertem Meerbohnsalat  
Honig-Agrumensauce**

\*\*\*

**Geschmorte Schweinskopfbacke auf dem Schmorgemüse  
Pouletbrust im Bröselmantel  
gelber Kartoffelstock  
Zuchettigemüse**

\*\*\*

**Dunkles Beerenmousse im Bisquitsandwich mit Knuspergebäck  
Riccola-Kräutersauce  
warmes Schokoladenspuma im Glas**

Anzahl: 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Fischgerichte Süsswasser  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

3000 g	Zanderfilets
3000 g	Saiblingfilets
25.0 x	Abschmecken Salz, Pfeffer
25.0 Stk	Sternanis
6.3 Stk	Zimtstange
6.3 Stk	Orangenschale
100.0 Stk	Kardamomen
3 g	Lavendelblüten
2500 g	Räuchermehl
800 g	Randen roh

- Fischfilets parrieren
- würzen mit Salz und Pfeffer
- für den Rauch die Zutaten mischen
- Holzmischung: 1T. Buche 1T. Birke 1T. Tanne
- Lyonnerpfanne mit Räucherzutaten füllen
- mit Backpapier abdecken
- Fischfilets auf das Backpapier legen
- mit Deckel abdecken
- ca. 7-8Min bei kleiner Hitze räuchern
- Fischfilets aus der Pfanne heben und auskühlen lassen
- kalt stellen

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Fische*

Anzahl 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Beilagen  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

5.000 kg Meerbohnen  
**5.155** *Brutto Menge*  
0.750 l Sesamoel  
750 g Sesamsamen  
2.50 dl Aceto di modena  
25.0 x Abschmecken Pfeffer

- Meerbohnen blanchieren ohne Salz, im Eiswasser abkühlen
- Sesamkörner rösten
- mit dem Sesamöl und dem Aceto die Modena ein Dressing herstellen
- die Meerbohnen mit dem Dressing mischen
- den gerösteten Sesam dazu geben
- abschmecken
- kalt stellen

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Sesamsamen*

Anzahl 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Saucen zu Vorspeisen  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

2.000 kg Honig (Ausl.)  
50.00 dl Orangensaft  
0.880 l Zitronensaft  
2000 g Zucker  
12.50 dl Apfelessig

-alle Zutaten in der Sauteuse zu einem Sirup reduzieren  
-auskühlen lassen

Tip: im Chinalöffel; oder im Fläschchen zum zeichnen.

**Ohne allergene Zutaten.**

Anzahl: 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Fleischgericht, warm  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

10.0 x	Abschmecken Salz, Pfeffer
1.000 kg	Butter
4.000 kg	Karotten
<b>4.706</b>	<i>Brutto Menge</i>
5.000 kg	Sellerie Knollen
<b>5.495</b>	<i>Brutto Menge</i>
2.000 kg	Zwiebel
<b>2.083</b>	<i>Brutto Menge</i>
0.200 kg	Zucker
150 g	Tomatenpürée
2.000 l	Rotwein
1.000 l	Aceto di modena
5.000 l	Kalbsfond
400 g	Parmesan
1.000 kg	Pfälzerkarotten
<b>1.099</b>	<i>Brutto Menge</i>
8.500 kg	Schweinskopfbacke

-Kopfbacken parieren

-würzen

-Gemüse waschen, rüsten und in jardiniere Würfel schneiden

-Fleisch mit wenig Hitze anbraten, herausnehmen und warm stellen

-Gemüse andünsten, tomatieren

-mit den Flüssigkeiten ablöschen

-das Fleisch auf das Gemüse legen und zugedeckt im Ofen schmoren

-wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen

-das Gemüse vorsichtig aus der Sauce passieren und warm stellen

-die Sauce wenn nötig etwas nachbinden

anrichten: Saucenspiegel darauf das Gemüse geben und die aufgeschnittene Kopfbacke a cheval auf das Gemüse legen.

**Deklaration der allergenen Zutaten.**

Milch (Laktose), Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Anzahl 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Fleischgericht, warm  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

8500 g	Pouletbrüstli
10.0 Stk	Zitrone
10.0 x	Abschmecken Salz, Pfeffer
40.0 x	Kräuter, frische
1500 g	Mehl weiss
3.000 kg	Vollei pasteurisiert
2000 g	Paniermehl
4.000 kg	Fettstoff zum Braten
20.0 Stk	Feigen, frisch
10.0 x	Abschmecken Salz
0.200 kg	Butter

- Pouletbrüste parieren
- würzen und panieren
- kalt stellen
- a la minute braten, im Ofen fertig backen
- Feigen waschen und rüsten
- Butter schmelzen und die Feigen darin schwenken
- abschmecken

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Weizen, Milch (Laktose)*

Anzahl: 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Kartoffelgerichte  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

12.000 kg	Kartoffeln
<b>15.000</b>	<i>Brutto Menge</i>
0.800 kg	Butter
10.0 x	Abschmecken Salz, Muskat
1.000 l	Milch
1.000 l	Rahm 35 %
2.00 dl	Trüffelöl
80 g	Curcmapulver

- Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser kochen
- pürieren
- die Flüssigkeiten dazugeben
- abschmecken
- in Spritzsack abfüllen und warm stellen

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Milch (Laktose)*

Anzahl 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Gemüse  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

3.000 kg Zucchini  
30 g Knoblauch gehackt  
10.0 x Abschmecken Salz  
0.300 kg Butter  
50 g Peterli  
60 *Brutto Menge*

- Zucchini waschen und rüsten
- blanchieren
- im Butter abschwemmen
- abschmecken

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Milch (Laktose)*

Anzahl 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Mousse  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

1.000 l Brombeermark  
330 g Zucker  
1000 g Rahm 35%  
0.260 kg Eigelb (Pasteurisiert)  
12.0 Stk Gelatine, Blatt  
100.0 Stk Pfefferminzblätter

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Milch (Laktose), Eier*

Anzahl: 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Diverses  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

150 g	Mehl weiss	
0.150 l	Milch UHT	1L
150 g	Puderzucker	

**Deklaration der allergenen Zutaten.**

Weizen, Milch (Laktose)

Anzahl 100  
Faktor: 100 %  
Gruppe: Warme Süßspeisen  
Saison: Ganzjährig  
Quelle: Tertianum Segeten  
Autor: Unbestimmt

---

800 g Schokolade - Zartbitter  
400 g Rahm 35%  
0.020 kg Eiweiss ( Pasteurisiert)  
1000 g Erdbeeren

***Deklaration der allergenen Zutaten.***

*Milch (Laktose), Eier*