



**Alterszentrum Hofmatt, Weggis**  
Marlis Brunner,  
Daniel Clemens, Janina Freiermuth



Co-Sponsoren:



Medienpartner:



## **Menu SVG-Trophy 2010**

(pro Person max. Fr. 10.-)

50 Portionen kalte Vorspeise, bestehend aus Süsswasserfischen und Gemüse-Salat-Komponenten

---

**Terrine von Zander und Hecht mit Basilikum und Pinienkernen  
auf sautierten Linsensprossen mit Hagenbutten-Konfit**

100 Portionen Hauptgang mit Schlachtfleisch und/oder mit Geflügel mit den zwei Grundtechniken „Schmoren“ und „Braten“, dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

---

**Gebratenes Lammcarrée in der Honigkruste mit Paprika-Granatapfeljus  
Rindfleischwürfel mit Kurkuma  
Baumnusskrokette im Sesammantel  
Cocobohnen mit ihrem Püree**

50 Portionen Süssspeise kalt und warm und den Hauptbestandteilen Kräuter, Schokolade und Früchten

---

**Orangenschaum auf Stracciatella-Schokolade und Baileys-Würfel  
mit warmem Pfefferminz-Sabayon**



## **Terrine von Zander und Hecht Zutaten für 50 Personen**

|                               | Menge  | Einheit |
|-------------------------------|--------|---------|
| Zanderfilets frisch           | 1.500  | kg      |
| Hechtfilet gefroren           | 1.500  | kg      |
| Salz                          | 0.010  | kg      |
| Eiweiss pasteurisiert         | 0.300  | l       |
| Vollrahm                      | 0.300  | l       |
| Noilly Prat                   | 0.025  | l       |
| Safran                        | 0.1000 | g       |
| Zitronensaft                  | 0.010  | l       |
| Weissen Pfeffer aus der Mühle | 0.050  | kg      |
| Basilikum                     | 0.050  | kg      |
| Pinienkerne                   | 0.100  | kg      |
| Hagebutten                    | 0.250  | kg      |
| Zucker                        | 0.100  | kg      |
| Wasser                        | 0.250  | l       |
| Linsensprossen                | 0.500  | kg      |
| Salz                          | 0.010  | kg      |
| Olivenöl                      | 0.050  | l       |
| Balsamico weiss               | 0.050  | l       |

### **Zubereitung:**

Den Zander durch die feinste Scheibe im Fleischwolf treiben. Den Safran, jeweils die Hälfte vom Salz, Eiweiss pasteurisiert, Vollrahm, Noilly Prat, Zitronensaft und Pfeffer zugeben und im Cutter gut untermischen und kalt stellen.

Den Hecht durch die feinste Scheibe im Fleischwolf treiben. Die andere Hälfte vom Salz, Eiweiss pasteurisiert, Vollrahm, Noilly Prat, Zitronensaft und Pfeffer zugeben und im Cutter gut untermischen und kalt stellen.

Diese zwei Farcen in die vorbereiteten Terrinenformen füllen, dabei erst die Hechtfarce, anschliessend die Zanderfarce einfüllen. Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen ist. Die Terrine bei 85°C während 20 Minuten im Kombidämpfer pochieren. Anschliessend die Terrine beschweren und kalt stellen.

Den Basilikum und die Pinienkerne fein hacken und mischen. Die Terrine aus der Form nehmen und vor dem Anschneiden in den Pinienkernen wenden.

Die Hagebutten im Zuckerwasser weich kochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

Die Linsensprossen im Olivenöl sautieren, mit Salz würzen und dem weissen Balsamico ablöschen. Die Linsensprossen nicht kalt stellen.

Die Terrine mit den Linsensprossen und dem Hagebutten-Konfit anrichten.



**Gebratenes Lammcarrée in der Honigkruste mit Paprika-Granatapfeljus**  
**Rindfleischwürfel mit Kurkuma**  
**Baumnusskrokette im Sesammantel**  
**Cocobohnen mit ihrem Püree**

---



### **Honigkruste Zutaten für 100 Personen**

|                               | Menge | Einheit |
|-------------------------------|-------|---------|
| Butter                        | 0.300 | kg      |
| Paniermehl                    | 0.180 | kg      |
| Eigelb                        | 0.040 | l       |
| Zitronensaft                  | 0.010 | l       |
| Senf                          | 0.020 | kg      |
| Honig                         | 0.060 | kg      |
| Salz                          | 0.020 | kg      |
| Weissen Pfeffer aus der Mühle | 0.010 | kg      |

#### **Zubereitung:**

Die Butter schaumig rühren und mit den anderen Zutaten vermischen.

#### **Zubereitung:**

Die Lammracks parieren und Sehnen und Fett entfernen, mit Küchenpapier trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf beiden Seiten kurz in etwas Erdnussöl anbraten, die Knochenseite etwas länger. Die Lammracks anschliessend mit der Honigkruste bestreichen und während 8 Minuten bei 220°C im Ofen Farbe nehmen lassen.

Das Fleisch vor dem Aufschneiden warm stellen.

### **Lammracks Zutaten für 100 Personen**

|                               | Menge | Einheit |
|-------------------------------|-------|---------|
| Lammracks                     | 8.000 | kg      |
| Salz                          | 0.020 | kg      |
| Erdnussöl                     | 0.100 | l       |
| Weissen Pfeffer aus der Mühle | 0.010 | kg      |

## **Paprika-Granatapfeljus Zutaten für 100 Personen**

|                               | Menge | Einheit |
|-------------------------------|-------|---------|
| Granatapfel                   | 2.000 | Stück   |
| Tomatenpüree                  | 0.200 | kg      |
| Brauner Kalbsfond             | 3.000 | l       |
| Paprika                       | 0.050 | kg      |
| Peperoni                      | 0.100 | kg      |
| Salz                          | 0.020 | kg      |
| Rosmarin                      | 0.100 | kg      |
| Weissen Pfeffer aus der Mühle | 0.010 | kg      |

### **Zubereitung:**

Für die Garnitur den Rosmarin in Sträusse schneiden, Abschnitte mit der Sauce auskochen. Den Bratensatz mit den ausgepressten Granatäpfeln ablöschen, das Tomatenpüree, den Kalbsfond und den Paprika zugeben und rund eine halbe Stunde auskochen lassen. Danach abfetten, absieben, nochmals aufkochen, die Peperoni in Brunoise geschnitten zugeben, nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Rindfleischwürfel mit Kurkuma Zutaten für 100 Personen

|               | Menge | Einheit |
|---------------|-------|---------|
| Rindsragout   | 6.000 | kg      |
| Erdnussöl     | 0.200 | l       |
| Zwiebeln      | 0.300 | kg      |
| Kurkuma       | 0.040 | kg      |
| Curry         | 0.040 | l       |
| Salz          | 0.020 | kg      |
| Weisswein     | 1.000 | l       |
| Kokosmilch    | 2.000 | l       |
| Rindsbouillon | 2.000 | l       |
| Zitronensaft  | 0.010 | l       |
| Salz          | 0.020 | kg      |
| Wasser        | 0.200 | l       |
| Maizena       | 0.100 | kg      |

### Zubereitung:

Das Rindsragout mit Küchenpapier trocken tupfen und im Erdnussöl anbraten. Die feingehackten Zwiebeln, den Kurkuma und das Curry zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz würzen, Weisswein ablöschen und der Kokosmilch und der Rindsbouillon auffüllen. Während rund 3 Stunden im Ofen schmoren. Nach Beendigung der Garzeit die Sauce abfetten, mit Maizena abbinden und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Warm stellen.



### **Baumnusskroketten Zutaten für 100 Personen**

|                           | Menge  | Einheit |
|---------------------------|--------|---------|
| Kartoffeln                | 10.000 | kg      |
| Salz                      | 0.020  | kg      |
| Eigelb pasteurisiert      | 0.700  | l       |
| Muskatnuss gerieben       | 0.010  | kg      |
| Stärkemehl (Fécule)       | 0.300  | kg      |
| Weissmehl                 | 0.600  | kg      |
| Baumnüsse                 | 0.200  | kg      |
| Sesamsamen                | 0.500  | kg      |
| Ölverlust beim Frittieren | 0.120  | kg      |

#### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln der Länge nach vierteln und während 40 Minuten im Dampf weich kochen und gut ausdampfen lassen. Danach durch das Passvite in einen Schlagkessel treiben. Die restlichen Zutaten bis zu den Sesamsamen zugeben und vorsichtig untermischen. Mit dem Glacélöffel Halbkugeln ausstechen, im Sesam wenden und auf mit Backpapier vorbereitete Bleche legen. In der Friteuse goldgelb ausbacken.

### **Cocobohnen mit ihrem Püree Zutaten für 100 Personen**

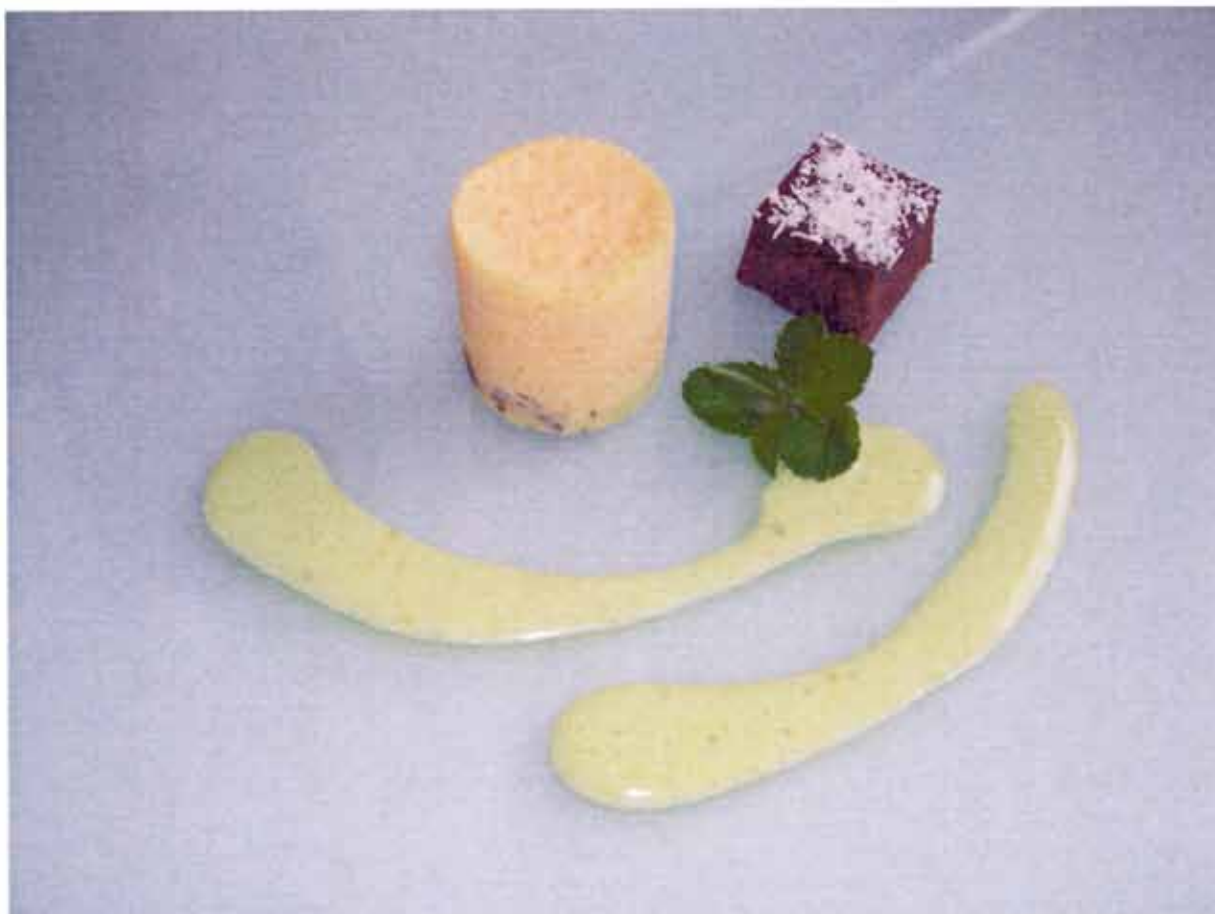
|                               | Menge | Einheit |
|-------------------------------|-------|---------|
| Cocobohnen                    | 8.000 | kg      |
| Salz                          | 0.020 | kg      |
| Butter                        | 0.100 | kg      |
| Zwiebeln                      | 0.150 | kg      |
| Weissmehl                     | 0.150 | kg      |
| Heller Kalbsfond              | 0.200 | l       |
| Salz                          | 0.020 | kg      |
| Vollrahm                      | 0.300 | l       |
| Maizena                       | 0.150 | kg      |
| Weissen Pfeffer aus der Mühle | 0.010 | kg      |

#### **Zubereitung:**

Die Bohnen rüsten und ganz im Salzwasser blanchieren und im Schockkühler erkalten lassen. 200 schöne Bohnen schräg halbieren, zum Anrichten auf ein GN-Blech legen und mit Butter beträufeln. Mit den restlichen Zutaten eine feste Béchamel herstellen und die restlichen Bohnen mit der Béchamel im Cutter fein blitzen. Die Masse in ein 6 cm hohes Blech füllen und bei Dampf 10 Minuten eindicken lassen. Zum Anrichten mit dem kleinen Glacélöffel Halbkugeln ausstechen und mit den regenerierten Cocobohnen anrichten.

**Orangenschaum auf Straciatella-Schokolade und Baileys-Würfel  
mit warmem Pfefferminz-Sabayon**

---



## Orangenschaum auf Straciatella-Schokolade Zutaten für 50 Personen

|                       | Menge | Einheit |
|-----------------------|-------|---------|
| Couverture weiss      | 1.150 | kg      |
| Schwarzwälder Späne   | 0.100 | kg      |
| Pastmilch             | 0.250 | l       |
| Eigelb pasteurisiert  | 0.240 | l       |
| Zucker                | 0.340 | kg      |
| Orangen               | 0.700 | kg      |
| Gelatine              | 0.030 | kg      |
| Eiweiss pasteurisiert | 0.380 | l       |
| Vollrahm              | 0.750 | l       |
| Pfefferminze          | 0.050 | kg      |

### Zubereitung:

Die Formen vorbereiten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und kalt stellen. Die Couverture mit der Milch im Wasserbad erwärmen und ca. 7 mm hoch in die Formen giessen. Die Schwarzwälder Späne auf die noch lauwarme Couverture verteilen.

Den Vollrahm steif schlagen und kalt stellen. Das Eiweiss steif schlagen und kalt stellen.

Das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen und den Saft der ausgepressten Orangen zugeben. Die eingeweichte und in wenig Orangensaft aufgelöste Gelatine zugeben. Den Schlagrahm untermischen und das Eiweiss am Schluss vorsichtig unterrühren. In die vorbereiteten Formen giessen und kurz in den Tiefkühler stellen.

Zum Anrichten den Orangenschaum von der Schokoladenseite her aus der Form drücken und die Folie entfernen.

### Baileyswürfel

|                  | Menge | Einheit |
|------------------|-------|---------|
| Couverture Milch | 1.500 | kg      |
| Baileys          | 0.500 | l       |
| Vollrahm         | 0.050 | l       |
| Kokosflocken     | 0.050 | kg      |

### Zubereitung:

Die Couverture, den Baileys und den Vollrahm erwärmen und im Schlagkessel gut mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech rund 2 cm hoch einfüllen und mit den Kokosflocken bestreuen. Kalt stellen. Zum Schneiden das Messer unter heissem Wasser erwärmen.

## **Pfefferminzsabayon**

|                    | Menge | Einheit |
|--------------------|-------|---------|
| Pfefferminzliqueur | 0.200 | l       |
| Eigelb             | 0.300 | l       |
| Zucker             | 0.070 | kg      |

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten vermischen und im Wasserbad schaumig rühren. Mit der Pfefferminze anrichten.