



Inselspital, Bern

Walter Christen,
Marcel Müller, Adrian Junker

INSELSPITAL
UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL

Co-Sponsoren:



Medienpartner:



Menüvorschlag – Kurzversion

Wettbewerbseingabe Seite 5

Vorspeise	Titel	Frutiger Stör
	Kurzbeschreibung	Stör in Aroma - Butter temperiert mit Zitronenluft Störpraline mit gerösteten Pinienkerne auf Ratatouillesalat Geräucherter Stör im Weck pochiert mit gehobeltem Gemüse
Hauptgang	Titel	Rindsfilet
	Kurzbeschreibung	Rindsfilet im Ofen gebraten Maispoullardenschenkel geschmort Rotweinsauce mit Dörrtomaten Griesskugeln frittiert mit Schalottenkonfit Cocobohnen, Eierschwämme, Sandpastinaken
Süss-Speise	Titel	Süsse Kräuter
	Kurzbeschreibung	Warmer Schokoladenschaum mit caramelisierten Rosmarin – Birnen Basilikum – Limettensorbett Blutorangenquarkmousse auf Pistaziengebäck Zitrusfruchtsalat

Detaillierte Menuebeschreibung

Stör in Aroma-Butter temperiert mit Zitronenluft

Störpraline mit gerösteten Pinien auf Ratatouillesalat

Geräucherter **S**tör im Weck pochiert mit gehobeltem Gemüse

Rindsfilet im Ofen gebraten

Maispoulardenschenkel geschmort

Rotweinsauce mit Dörrotomaten

Griesskugeln frittiert mit Schalottenkonfit

Cocobohnen, Eierschwämme, Sandpastinaken

Warmer **S**chokoladenschaum mit caramelisierten Rosmarin – Birnen

Basilikum - Limetten **S**orbett

Blutorangenquarkmousse auf Pistaziengebäck

Zitrusfruchtsalat

Kalte Vorspeise/Hors'd'oeuvre froid

Stör in Aroma-Butter temperiert mit Zitronenluft

Störpraline mit gerösteten Pinien auf Ratatouillesalat

Geräucherter Stör im Weck pochiert mit gehobeltem Gemüse



bestehend aus Süsswasserfischen,
und Gemüse – Salat – Komponenten

Kalte Vorspeise/Hors'd'oeuvre froid

Stör mit Aroma-Butter temperiert

Rezept für 100 Personen:

- 2 000 g Frutiger Stör
- 1 000 g Butter
- 20 g Knoblauch
- 20 g Thymian
- 20 g Rosmarin
- 70 g Salz
- 70 g Zucker
- 30 g Senfkörner
- 10 g Pfefferkörner, schwarz
- 10 g Fenchelkraut



Vorbereitung:

Butter mit dem Knoblauch und den Kräutern klären. Zucker und Salz mischen. Stör damit marinieren und 30 Minuten stehen lassen. Stör in gleichmässige Stücke schneiden und auf Blech legen. Abschnitte für die Störpraline beiseite legen. Senfsamen, Pfefferkörner und Fenchelkraut fein schneiden.

Zubereitung:

Butter auf 45° C erwärmen und über den Stör giessen. Zehn Minuten bei 45° C im Kombisteamer durchziehen lassen. Temperiert servieren.

Allergeninfo:

Fisch, Milch, Senf

Kalte Vorspeise/Hors'd'oeuvre froid

Zitronenluft

Rezept für 100 Personen:

- 300 g Zitronensaft
- 3 g Sojalecithin
- 200 g Fischkraftbrühe einreduziert
- 2 g Fenchelsamen
- 1 g Lorbeer



Zubereitung:

Zutaten mischen.

Bei Gebrauch mit Stabmixer aufschäumen.

Allergeninfo:

Soja, Sellerie

Kalte Vorspeise/Hors'd'oeuvre froid

Störpraline mit gerösteten Pinien

Rezept für 100 Personen:

- 500 g Störabschnitte
- 250 g Butter
- 20 g Dill
- 500 g Philadelphia nature
- 150 g Pinienkerne



Vorbereitung:

Störabschnitte bei 60° C im Kombisteamer pochieren, erkalten lassen.

Butter schaumig schlagen. Dill zupfen und hacken. Philadelphia aufschlagen.

Pinienkerne rösten, auskühlen, hacken.

Zubereitung:

Den pochierten Stör und den gehackten Dill unter die schaumige Butter mischen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. 7,5 g schwere Kugeln formen.

Anfrieren und durch den Frischkäse ziehen.

Allergeninfo:

Fisch, Milch

Kalte Vorspeise/Hors'd'oeuvre froid

Ratatouillesalat

Rezept für 100 Personen:

- 1 000 g Zucchini
- 1 000 g Peperoni, bunt
- 800 g Aubergine
- 500 g Tomaten
- 200 g Schalotten
- 500 g Olivenöl
- 200 g Balsamico Bianco
- 50 g Thymian
- 5 g Knoblauch



Vorbereitung:

Gemüse waschen, rüsten in kleine Würfel schneiden. Thymian zupfen.

Zubereitung:

Gemüse in einem Teil des Olivenöls sautieren. Auskühlen lassen und mit Öl und Essig anmachen. Mit Thymian verfeinern.

Allergeninfo:

Sulfite

Kalte Vorspeise/Hors'd'oeuvre froid

Geräucherter Stör im Weck pochiert, mit gehobeltem Gemüse

Rezept für 100 Personen:

- 400 g Stör geräuchert (Frutigen)
- 600 g Karotten
- 600 g Fenchel
- 50 g Rettichsprossen
- 100 g Weisswein
- 50 g Noilly Prat
- 10 g Fenchelsamen



Vorbereitung:

Stör in seine Segmenta lösen. Gemüse waschen, rüsten, schneiden, blanchieren.

Zubereitung:

Gemüse in Gläser verteilen, Stör in Gläser verteilen, mit Wein und Noilly Prat betreufeln. Bei 60° C 10 Minuten pochieren.

Allergeninfo:

Fisch, Sulfite

Hauptgang/Plat principal

Rindsfilet im Ofen gebraten,
Maispoulardenschenkel geschmort, Rotweinsauce mit Dörrotomaten

Griesskugeln frittiert mit Schalottenkonfit, Cocobohnen,
Eierschwämme,
Sandpastinaken



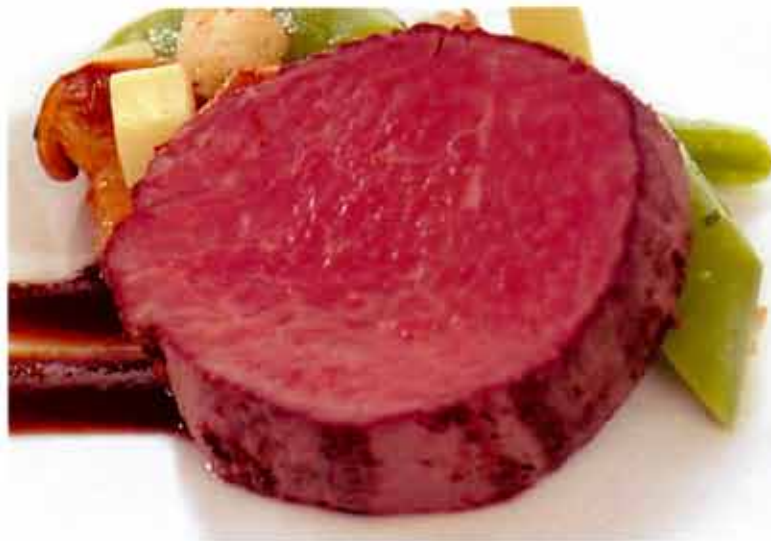
Schlachtfleisch und/oder
Geflügel mit zwei Grundtechniken «Schmoren» und «Braten»,
dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

Hauptgang/Plat principal

Rindsfilet im Ofen gebraten

Rezept für 100 Personen:

- 7 500 g Rindsfilet gastro Mittelstück,
dressiert
- 60 g Gewürzsalzmischung «Rind»
- 200 g Rapsöl High – Oleic
- 500 g Matignon
- 300 g Rotwein



Vorbereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Blech mit Fett bepinseln. Rindsfilet würzen.

Zubereitung:

Filet auf Blech anbraten. Filet rausnehmen, auf Gitter absetzen. Matignon anrösten und mit Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren. Beiseite stellen für die Saucen Zubereitung. Filet bei 67° C auf eine Kerntemperatur von 57 °C zuende garen. Vor dem Aufschneiden mindestens eine viertel Stunde im Holdomat abstehen lassen.

Allergeninfo:

Senf, Sellerie, Sulfite

Hauptgang/Plat principal

Maispoulardenschenkel geschmort

Rezept für 100 Personen:

- 8 000 g Maispoulardenschenkel
- 50 g Gewürzsalzmischung «Geflügel»
- 100 g Weissmehl
- 135 g Rapsöl, High – Oleic
- 70 g Cognac
- 135 g Butter
- 200 g Schalotten
- 250 g Getrocknete Tomaten
- 1 600 g Rotwein
- 1 400 g Geflügelfond, braun gebunden
- 20 g Agar Agar



Vorbereitung:

Schalotten fein hacken. Getrocknete Tomaten halbieren. Terrinenformen bereitstellen.

Zubereitung:

Schenkel würzen, mehlen und im Öl hell ansautieren. Überschüssiges Öl abgiessen. Die Schenkel mit Cognac flambieren und herausnehmen. Butter zum Bratensatz geben und die gehackten Schalotten und die Getrockneten Tomaten darin andünsten. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Mit dem gebundenen Geflügelfond auffüllen. Die Sauce einkochen lassen. Schenkel in die Sauce geben und unter dem Siedepunkt im Ofen zugedeckt fertig schmoren. Die Schenkel herausnehmen. Die Sauce mit dem Bratensatz vom Rindsfilet ergänzen und zur gewünschten Konsistenz einkochen, evtl. leicht binden, abschmecken und passieren. Ein Teil der Sauce abkühlen. Schenkelfleisch zupfen und in Terrinenformen schichten. Kalte Sauce mit Agar Agar anreichern und unter ständigem rühren aufkochen und zwei Minuten am Siedepunkt halten. Über das abgefüllte Schenkelfleisch geben, abdecken und schockfrostern. Kalt aufschneiden, anrichten und bei 70° C 20 Minuten vor Service wärmen.

Allergeninfo:

Gluten, Sulfite, Milch, Sellerie

Hauptgang/Plat principal

Rotweinsauce mit Dörrotomaten

Rezept für 100 Personen:

Sauce aus der Maispoulardenschenkel-
herstellung

200 g Butter

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Sauce mit Butter aufmontieren, abschmecken.

Allergeninfo:

Gluten, Sulfite, Milch, Sellerie

Hauptgang/Plat principal

Griesskugeln frittiert mit Schalottenkonfit

Rezept für 100 Personen:

- 1 200 g Hartweizengriess
- 3 600 g Vollmilch
- 50 g Salz
- 300 g Eigelb, pasteurisiert
- 1 000 g Weissmehl
- 1 000 g Vollei, pasteurisiert
- 1 000 g Paniermehl, grob
- 50 g Italienische Petersilie
- 150 g Butter
- 700 g Schalotten
- 100 g Honig
- 100 g Rotwein



Vorbereitung:

Milch und Salz aufkochen. Griess einrühren und durchziehen lassen. Eigelb begeben. Petersilie hacken und mit dem Paniermehl mischen. Schalotten fein schneiden. In Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen und Honig verfeinern. Bis zu einer sirupartigen Konsistenz einreduzieren.

Zubereitung:

Griess in Form dressieren. Mit Schalottenkonfit auffüllen. Kugeln schockfrostern. Auslösen und panieren. Bei 170° C in der Friteuse goldgelb frittieren.

Allergeninfo:

Gluten, Sulfite, Milch, Ei

Hauptgang/Plat principal

Cocobohnen, Eierschwämme, Sandpastinaken

Rezept für 100 Personen:

- 1 000 g Cocobohnen
- 1 000 g Eierschwämmli
- 800 g Wiesenpastinaken
- 400 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Gewürzsalzmischung «Gemüse»
- 50 g Brotcrôutons



Vorbereitung:

Gemüse waschen, rüsten, schneiden, blanchieren. Pilze rüsten, waschen.

Zubereitung:

Gemüse in Butter andünsten, Pilze beigeben und mitdünsten. Zucker beigeben, Flüssigkeit einreduzieren. Mit Gewürzsalzmischung abschmecken.

Allergeninfo:

Milch, Gluten

Süss – Speise / Plat suré

Warmer Schokoladenschaum
mit caramelisierten Rosmarin – Birnen

Basilikum – Limettensorbet

Blutorangenquarkmousse
auf Pistaziengebäck

Zitrusfruchtsalat



Kalt und Warm
mit den Hauptbestandteilen Kräuter, Schokolade und Früchten

Süss – Speise / Plat suré

Warmer Schokoladenschaum mit caramelisierten Rosmarin – Birnen

Rezept für 100 Personen:

- 2 000 g Birnen
- 500 g Zucker
- 80 g feingehackter Rosmarin
- 1 800 g Maracaibo Schokolade
- 600 g Eiweiss past. flüssig
- 600 g Vollrahm flüssig
- 30 g Puderzucker
- Wasser
- Weisswein
- Sternanis
- Orangenzeste
- Zitronenzeste
- Zimt
- Nelken



Vorbereitung:

Birnen waschen, rüsten, schneiden. Zucker caramelisieren, mit Wasser und Weisswein ablöschen. Birnen und Rosmarin begeben und gar kochen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Zubereitung:

Vollrahm, Eiweiss und Zucker zur Schokolade geben. Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und passieren. Masse in Whip oder Kisag abfüllen, zuschrauben und mit zwei Patronen füllen. Im Bain Marie bei max. 60° C warm halten. Birnen in Gläser abfüllen, Schokoladenschaum drauf dressieren.

Allergeninfo:

Milch, Soja, Haselnüsse, Mandeln, Ei, Sulfite

Süss – Speise / Plat suré

Rosmarincracker

Rezept für 100 Personen:

- 200 g Wasser
- 60 g Butter
- 12 g Zucker
- 4 g Salz
- 140 g Weissmehl
- 140 g Vollei, pasteurisiert
- 40 g Kakaobutter
- 40 g feingehackter Rosmarin
- 40 g Rohrzucker
- 1 g Rosmarin, gemahlen



Vorbereitung:

Wasser, Butter, Zucker und Salz zusammen aufkochen. Mehl und gemahlenes Rosmarin einrühren, aber die Masse nicht abrösten. Vollei einrühren bis zur richtigen Konsistenz.

Zubereitung:

In der gewünschten Dicke und Länge auf gefettete Bleche dressieren. Bei 170° C im Umluftofen während ca. acht Minuten goldgelb backen. Erkalte Cracker mit Kakaobutter bestreichen, anschliessend den Rosmarin und Zucker aufstreuen.

Allergeninfo:

Milch, Gluten, Ei

Süss – Speise / Plat suré

Basilikum – Limettensorbet

Rezept für 100 Personen:

- 80 g Basilikumblätter
- 280 g Zucker
- 120 g Glukose
- 1 400 g Wasser
- 20 g Limettensaft



Vorbereitung:

Zucker, Glukose und Wasser zusammen aufkochen. Basilikumblätter in Pcojetbecher geben.

Zubereitung:

Den heissen Zuckersirup an den Basilikum giessen, erkalten lassen. Schockgefrieren.
Einmal pacossieren.

Allergeninfo:

—

Süss – Speise / Plat suré

Blutorangenquarkmousse

Rezept für 100 Personen:

- 100 g Eigelb, pasteurisiert
- 1000 g Rahmquark
- 250 g Staubzucker
- 10 g Vanillemark
- 10 g Zitronensaft
- 40 g Gelatine
- 1 000 g Vollrahm
- 200 g Blutorangencrisp



Vorbereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vollrahm zu 90% steif schlagen.

Zubereitung:

Eigelb, Quark, Staubzucker, Vanille und Zitronensaft mischen. Gelatine mit einem kleinen Teil der Masse auflösen und unter die gesamte Masse rühren. Geschlagener Rahm unterziehen. Crisp sorgfältig unterziehen. In gewünschte Form abfüllen und kühl stellen. Zur Weiterverarbeitung in die gewünschte Form schneiden.

Allergeninfo:

Ei, Milch, Sulfite

Süss – Speise / Plat suré

Pistaziengebäck

Rezept für 100 Personen:

- 1 000 g Mehl
- 500 g Butter
- 400 g Staubzucker
- 200 g Vollei, pasteurisiert
- 20 g Vanillezucker
- 100 g fein gehackte Pistazien



Vorbereitung:

Butter und Zucker durcharbeiten. Eier begeben und gut vermischen. Mehl, Pistazien und Vanillezucker begeben. Alles zu einem feinen Teig verarbeiten.

Zubereitung:

Auf fünf Millimeter auswallen, mit Ei bestreichen und anfrieren lassen. In Rechtecke schneiden, auf Blech absetzen. Bei 190° C goldgelb backen.

Allergeninfo:

Gluten, Milch, Ei, Pistazie

Süss – Speise / Plat suré

Zitrusfrüchtesalat

Rezept für 100 Personen:

- 3 000 g Orangen
- 1 500 g Grapefruit
- 200 g Zucker
- 200 g Wasser
- 100 g Grand Marnier



Vorbereitung:

Orangen waschen, Orangen Zesten schneiden.
Orangen und Grapefruit filetieren.

Zubereitung:

Wasser mit Zucker aufkochen. Zesten einige Minuten kochen.
Orangen mit gekochten Zesten, Grand Marnier und ein wenig Zuckerwasser marinieren.

Allergeninfo:

Sulfite