

1. Rezeptur Kalte Vorspeise
 - 1.1 **Rotes Forellenfilet mi-cuit
mit Sauerampferpesto**
 - 1.2 **Spargelcremesuppe
mit frittierter Kartoffelkugel**
 - 1.3 **Spargelpüree**
 - 1.4 **Marinierte Spargeln**
 - 1.5 **Baby Blutsauerampfer**

Sämtliche Rezepturen sind für 80 Personen berechnet.

1.1 Zutaten Rotes Forellenfilet mi-cuit

3600 g Rotes Forellenfilet, filetiert, mit Haut
Zitronenpfeffer
Olivenöl

Vorbereitung

Forellenfilet parieren und die Haut filetieren

Forellen portionieren in 20g schwere Stücke. (Abschnitte auf Seite für Kartoffelkugeln)

Zubereitung

Forelle mit Olivenöl bestreichen und mit dem Zitronenpfeffer würzen.

Backblech mit Olivenöl einfetten, die Forellenstücke darauf absetzen und im Hold o mat bei 60°C 90 Minuten garen.

1.1 Zutaten Sauerampferpesto

40 g Sauerampfer
20 g Basilikum
10 g Knoblauch
6 g Salz
140 g Olivenöl
20 g Limonensaft
Pfeffer

Vorbereitung

Sauerampfer und Basilikum waschen, zupfen und trockentupfen.

Zubereitung

Alle Zutaten sehr fein mixen

Mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

1.2 Zutaten Spargelcremesuppe

50	g	Butter
130	g	Zwiebeln, geschält
130	g	Lauch, weiss, gerüstet
500	g	Spargeln, grün, geschält ohne Spitzen
160	g	Weissmehl
3850	g	Spargelfond
675	g	Vollrahm, 35%
		Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Lauch längs halbieren und waschen
Zwiebeln und Lauch in Matignon schneiden.
Spargeln waschen und in kleine Stücke schneiden.
Spargelfond aufkochen.

Zubereitung

Butter erhitzen und Matignon andünsten,
Spargelstücke beigegeben und mitdünsten.
Mit Weissmehl stäuben, mit Spargelfond auffüllen.
Abschmecken und des Öfteren abschäumen.
Während 30 Min. leicht sieden lassen.
Mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.
Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.

1.2 Zutaten Kartoffelkugel

290	g	Kartoffeln, festkochend, geschält
84	g	Milch
84	g	Vollrahm, 35%
84	g	Butter
84	g	Forellenabschnitte Salz, Pfeffer
500	g	Panko Paniermehl
400	g	Vollei
100	g	Weissmehl

Vorbereitung

Kartoffeln in Würfel schneiden und im Drucksteamer weich dämpfen.

Kartoffeln passieren.

Forelle in kleine Würfelchen schneiden.

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Kartoffeln und die Forelle mischen und aufkochen.

Kartoffeln unterrühren und abschmecken.

und gut vermischen.

Masse leicht abkühlen lassen und den Fisch untermischen.

Masse in Silikonform abfüllen und Schockfrostern.

Die Kugeln mehlen, durchs Ei ziehen und dreimal mit Panko Paniermehl panieren.

Bei 170°C frittieren.

1.3 Zutaten Spargelpüree

1600	g	Spargeln, grün, geschält ohne Spitzen
150	g	Erbsen
150	g	Butter
30	g	Olivenöl
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Spargelfond

Vorbereitung

Spargeln fein schneiden.

Zubereitung

Die Spargeln im Olivenöl andünsten, Erbsen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Spargelfond auffüllen (knapp bedecken) und die Spargeln weich kochen.

Das Ganze mit einem Mixer fein pürieren bis eine Creme entsteht.

Nach und nach die kalte Butter einmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme durch ein feines Sieb passieren und kühlstellen.

1.4 Zutaten Marinierte Spargeln

120 stk. Grüne Spargelspitzen
600 g Grüne Spargeln geschält ohne Spitz

Sauce

150 g Olivenoel
50 g Weisser Acetobalsamico
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Spargelspitzen halbieren und die restlichen Spargeln in Scheiben schneiden.
Im Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abkühlen.
Danach abschütten und auf ein Küchenpapier legen. Die Spargelspitzen und Scheiben mit Olivenoel und weissem Acetobalsamico marinieren.

1.5 Baby Blutsauerampfer

320 stk Baby Blutsauerampferblätter

2. Rezeptur Hauptgang

2.1 **Geschmorte Rinderbäggli**

2.2 **Sautiertes tranchiertes Rindssteak mit Orangenschaumsauce**

2.3 **Weisse Polenta mit Mascarpone**

2.4 **Zucchettigemüse Lauwarmer Auberginensalat mit Basilikum**

Sämtliche Rezepturen sind für 80 Personen berechnet.

2.1 Zutaten Geschmorte Rinderbäggli

8400	g	Rinderbacke, dressiert
50	g	Gewürzsalzmischung für Fleisch
200	g	Erdnussöl
1500	g	Mirepoix, bunt
300	g	Tomatenpüree
2000	g	Rotwein
3500	g	Kalbsfond, braun
2000	g	Kalbsjus

Zubereitung

Die Rinderbäckchen halbieren, würzen und im heissen Sonnenblumenöl rundherum anbraten.

Anschliessend das Fleisch herausnehmen und das Mirepoix rösten.

Das restliche Öl ableeren und das Tomatenpüree dunkel mitrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen und zur Glace einkochen.

Braunen Kalbsfond und Kalbsjus begeben und aufkochen.

Im Ofen bei einer Temperatur von 180°C zugedeckt weich schmoren, des Öfteren wenden und mit der Schmorflüssigkeit arrosieren.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.

Fleisch anrichten.

2.2 Zutaten Sautiertes tranchiertes Rindssteak

2500	g	Rindhuft, dressiert
20	g	Gewürzsalzmischung für Fleisch
1	x	Black BBQ, Wiberg

Vorbereitung

Huft in 250g schwere Steak schneiden. Evtl. leicht plattieren.
Steak in Sous-vide Beutel vakuumieren.

Zubereitung

Vakuumierte Steaks ins Wasserbad (57°C) geben für ca.45 min.
Steaks aus dem Wasserbad nehmen, auspacken und gut mit Küchenpapier abtupfen.
Beidseitig leicht würzen und in der Pfanne beidseitig sautieren.
Steaks tranchieren und auf der Schnittfläche mit etwas Black BBQ abschmecken.

2.2 Zutaten Orangenschaumsauce

45	g	Eigelb, past.
110	g	Vollei, past.
100	g	Sonnenblumenöl
25	g	Olivenöl
10	g	Senf
5	g	Weisser Balsamico
½	stk	Orange
2	g	Zitronenthymian
7	g	Salz
1	x	Peffer

Vorbereitung

Zesten und Saft der halben Orange mit dem Öl mischen und den Zitronenthymian begeben. Das ganze leicht erhitzen und 2 Stunden ziehen lassen. Danach das Öl durch ein Sieb passieren.

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und gut mixen. Alles in einen Kisag-Bläser füllen und 2 Kapseln einführen (gut schütteln). Im Wasserbad bei ca. 60°C warmstellen und ab und zu schütteln.

2.3 Zutaten Weisse Polenta mit Mascarpone

1850	g	Bouillon
1850	g	Vollmilch
2	stk	Lorbeerblätter
720	g	Weisser Maisgriess, grob
200	g	Butter
200	g	Parmesan, gerieben
600	g	Mascarpone
1	x	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Helle Bouillon und Vollmilch zum Siedepunkt bringen.

Lorbeerblatt begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Weisser Maisgriess unter Rühren mit einem Schwingbesen einrieseln lassen.

Bei schwacher Hitze zugedeckt auf dem Herd etwa 1 Stunde garen lassen.

Lorbeerblatt entfernen, Butter, Parmesan und Mascarpone unter die Polenta mischen und nochmals erhitzen.

Je nach Gartemperatur und Qualität des Maisgriesses muss allenfalls noch Bouillon zugegeben werden.

2.4 Zutaten Zucchettigemüse

2800	g	Zucchini
210	g	Zwiebeln
50	g	Olivenöl
3	stk	Knoblauchzähe
14	g	Italien Kräuter, Wiberg
700	g	Parmesan, gerieben
490	g	Eigelb, past. Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Zucchini mit der Röstiraffel raffeln.

Zwiebeln und Knoblauch hacken.

Zubereitung

Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl dünsten.

Kräuter begeben und kurz mitdünsten.

Alles aus der Pfanne nehmen, in ein Lochblech geben und abkühlen.

Parmesan und Eigelb mit der abgekühlten Zucchettimasse gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf einem eingefetteten Backblech gleichmässig verteilen.

Im Ofen backen bei 180°C ca. 8 Minuten.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen. Danach in gleichgrosse Stücke schneiden.

Im Kombisteamer mit kombinierter Hitze regenerieren.

2.4 Zutaten Lauwarmer Auberginensalat mit Basilikum

1700	g	Auberginen, gerüstet
240	g	Schalotten, geschält
3	stk	Knoblauchzehe
24	g	Salz
240	g	Weisser Balsamico
200	g	Olivenöl
40	g	Basilikum

Vorbereitung

Auberginen in gleichmässige Würfel (10x10mm) schneiden.
Basilikum in Chiffonnade schneiden.
Schalotten emencieren.

Zubereitung

Auberginen mit den Schalotten und zerdrückten Knoblauch im Olivenöl weich dünsten.
Mit dem Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat im Hold o mat warm stellen.
Vor dem Servieren den Basilikum darunter mischen. (Knoblauch entfernen)

3. Rezeptur Süßspeise
 - 3.1 **Erdbeergratin mit Tonkabohne**
 - 3.2 **Caramelglace**
 - 3.3 **Grand Cru Schoggistengeli**
 - 3.4 **Schokoladenstreusel**
 - 3.5 **Schokoladentuiles**
 - 3.6 **Erdbeerschümli**
 - 3.7. **Erdbeersauce**

Sämtliche Rezepturen sind für 80 Personen berechnet.

3.1 Zutaten Erdbeergratin

2400	g	Erdbeeren gerüstet
800	g	Eigelb pasteurisiert
400	g	Puderzucker
5	stk	Tonkabohnen gerieben
2	stk	Vanilleschoten
400	g	Vollrahm 35%

Vorbereitung

Erdbeeren waschen, rüsten, schneiden und in vorbereitete Gläser abfüllen.
Vollrahm zu 90% steif schlagen.
Vanilleschoten der Länge nach halbieren und auskratzen.

Zubereitung

Eigelb, Puderzucker, Tonkabohne und Vanillemark schaumig schlagen.
Vollrahm daruntermischen und in die Gläser abfüllen.
im Ofen bei 240° C 3-5 min backen.

3.2 Zutaten Caramelglace

650	g	Zucker
1250	g	Vollmilch
1750	g	Vollrahm 35%
400	g	Eigelb pasteurisiert
1	Stk	Vanilleschote, ausgekratzt

Vorbereitung

Vanilleschote auskratzen

Zubereitung

Zucker karamellisieren und mit der Milch aufkochen bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

Eigelb und Vollrahm zusammen vermischen, mit der Caramel/Milchmischung verrühren und auf 75°C erhitzen, und im Eiswasser abkühlen.

Masse absieben und in Pacojetbecher abfüllen, sofort schockgefrieren.

Bei Gebrauch pacossieren und portionieren.

3.3 Zutaten Grand Cru Schoggistengeli

500	g	Grenada 65% Grand Cru Couverture
1200	g	Gianduja Grundmasse
150	g	Haselnüsse geröstet, fein gehackt
270	g	Kakaopulver
270	g	Schokoladenpulver

Vorbereitung

Zubereitung

Couverture auflösen und mit der Gianduja und den Haselnüssen gut vermischen.
In den vorbereiteten Rahmen abfüllen und kühl stellen.
In 6x2cm grosse Stangen schneiden und im Kakao/Schokoladenpulver wenden.

3.4 Zutaten Schokoladenstreusel

200	g	Butter
200	g	Rohrzucker
200	g	Mandeln gemahlen
160	g	Weissmehl
40	g	Kakaopulver
1 prise		Salz

Vorbereitung

Ofen auf 160°C vorheizen

Zubereitung

Butter und Rohrzucker vermischen, restliche Zutaten dazu und vermischen, so dass sich kleine Steusel bilden.

Auf eine Silikonmatte verteilen und bei 160°C 7-10 min Backen.

Auskühlen lassen und im Cutter zerkleinern.

3.5 Zutaten Schokoladentuiles

50	g	Vollmilch
50	g	Glukose
125	g	Butter
150	g	Zucker
2,5	g	Pektin
20	g	Kakaopulver

Vorbereitung

Ofen auf 160°C vorheizen

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen aufkochen und gleichmässig auf zwei Silikonmatten aufstreichen.

Backen bei 160°C 9-11 min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke brechen.

3.6 Zutaten Erdbeerschümli

35	g	frisches Eiweiss
70	g	Zucker
30	g	Erdbeermark

Zubereitung

Eiweiss und Zucker steifschlagen.
Erdbeermark darunter mischen
Auf Silikonmatten Tüpfli dressieren.
Backen bei 110°C 20-25 min.

3.7. Zutaten Erdbeersauce

100	g	Erdbeermark
5	g	Zitronensaft
10	g	Zucker
10	g	Maizena mit Wasser angerührt

Zubereitung

Erdbeermark und Zitronensaft aufkochen, Maizena nach Bedarf dazu geben und kurz aufkochen.
Erkalten lassen und in Dosierflasche abfüllen.

Kalkulation Vorspeise

Zutaten	Menge	Preis/kg/l/st	Total in CHF
Rotes Forellenfilet	3.6 kg	17.50	63.00
Gewürze	1 st	1.00	1.00
Olivenöl	0.4 kg	9.60	3.84
Sauerampfer	1 st	1.80	1.80
Basilikum	0.02 kg	25.00	0.50
Knoblauch	0.01 kg	6.75	0.07
Limetten	1 st	0.80	0.80
Butter	0.284 kg	11.80	3.35
Zwiebeln	0.13 kg	1.65	0.21
Lauch	0.13 kg	3.00	0.39
Spargeln, grün	3.6 kg	14.25	51.30
Weissmehl	0.1 kg	1.65	0.17
Spargelfond	5 l	3.00	15.00
Vollrahm	0.759 kg	6.95	5.28
Salz, Pfeffer	1 st	0.20	0.20
Kartoffeln	0.4 kg	1.65	0.66
Vollmilch	0.084 kg	1.30	0.11
Panko Paniermehl	0.5 kg	8.10	4.05
Vollei, past.	0.4 kg	5.50	2.20
Erbsen	0.15 kg	4.65	0.70
Weisser Balsamico	0.05 lt	9.70	0.49
Baby Blutsauerampfer	1 st	16.00	16.00

CHF 171.10

Kalkulation Hauptgang

Zutaten	Menge		Preis/kg/l/St.	Total in CHF
Rinderbacken	8.4	kg	12.00	100.80
Gewürzsalzmischung für Fleisch	0.07	kg	2.00	0.14
Sonnenblumenöl	0.25	kg	3.80	0.95
Mire poix, bunt	1.5	kg	2.00	3.00
Tomatenpüree	0.3	kg	29.00	8.70
Rotwein	2	l	7.50	15.00
Kalbsjus, gebunden	2	l	3.50	7.00
Brauner Kalbsfonds	3.5	l	2.00	7.00
Rindshuft	2.5	kg	49.00	122.50
Basilikum	0.04	kg	25.00	1.00
Eigelb, past.	0.535	kg	9.45	5.06
Vollei past.	0.11	kg	5.50	0.61
Sonnenblumenöl	0.1	kg	3.80	0.38
Olivenöl	0.275	kg	9.60	2.64
Senf	0.01	kg	5.15	0.05
Weisser Balsamico	0.24	kg	9.70	2.33
Orange	0.125	kg	2.45	0.31
Zitronenthymian	0.002	kg	54.45	0.11
Salz/Pfeffer/Gewürze	1	St.	2.00	2.00
Bouillon	1.85	kg	3.00	5.55
Vollmilch	1.85	l	1.30	2.41
Maisgriess	0.72	kg	5.00	3.60
Butter	0.2	kg	11.80	2.36
Parmesan, gerieben	0.9	kg	13.95	12.56
Mascarpone	0.6	kg	11.80	7.08
Zucchetti	2.8	kg	2.45	6.86
Zwiebeln	0.21	kg	1.65	0.35
Knoblauch	0.03	kg	6.75	0.20
Italien Kräuter Wiberg	0.014	kg	271.05	3.79
Aubergine	1.7	kg	3.25	5.53
Schalotten	0.24		2.75	0.66

CHF 330.50

Kalkulation Süßspeise

Zutaten	Menge	Preis/kg/l/St.	Total in CHF
Erdbeeren	2.6 kg	14.50	37.7
Eigelb, past.	0.88 kg	9.45	8.316
Puderzucker	0.4 kg	3.00	1.20
Tonkabohnen	0.004 kg	152.50	0.61
Vanilleschoten	3 St.	1.00	3.00
Vollrahm	0.75 l	6.95	5.21
Zucker	0.375 kg	1.20	0.45
Vollmilch	0.3 l	1.30	0.39
Grenada 65% Grand Cru Couverture	0.5 kg	15.85	7.93
Gianduja Grundmasse	1.2 kg	23.35	28.02
Haselnüsse geröstet, fein gehackt	0.15 kg	29.05	4.36
Kakaopulver	0.31 kg	16.45	5.10
Schokoladenpulver	0.27 kg	16.45	4.44
Butter	0.325 kg	11.80	3.84
Rohrzucker	0.2 kg	2.70	0.54
Mandeln gemahlen	0.2 kg	18.20	3.64
Weissmehl	0.16 kg	1.65	0.26
Glukose	0.05 kg	4.85	0.24
Pektin	1 St.	0.20	0.20
Eiweiss,frich	0.035 kg	0.50	0.02
Erdbeemark	0.13 kg	10.40	1.35
Zitronensaft	0.005 kg	3.75	0.02
Maizena	0.01 kg	4.75	0.05

CHF 116.88

Gesamttotal 80 Personen

CHF 618.49

Total 1 Person

CHF 7.73

Rotes Forellenfilet mi-cuit
Sauerampferpesto
Spargelpüree
Marinierte Spargeln
Baby Blutsauerampfer
Spargelcremesuppe
Frittierte Kartoffelkugel



Geschmorte Rinderbäggli
Sautiertes tranchiertes Rindssteak mit
Orangenschaumsauce
Weisse Polenta mit Mascarpone
Zucchettigemüse
Lauwarmer Auberginensalat mit Basilikum



Erdbeergratin mit Tonkabohne
Caramelglace
Grand Cru Schoggistengeli
Schokoladenstreusel
Schokoladentuiles
Erdbeerschümli
Erdbeersauce

