

SWISS SVG-TROPHY

SWISS SVG-TROPHY



Christian Fidalgo

Friederike Schüssler

Luc Rudolf

WETTBEWERBSBEDINGUNGEN

DIE AUFGABE

Die Aufgabe besteht aus der Herstellung eines Drei-Gang-Menüs für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit:

- einer kalten und warmen Vorspeise, mit integrierter Suppe mit den Hauptbestandteilen: Spargel, Sauerampfer und Forelle
- einem Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden «Sautieren» und «Schmoren», dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse (keine Komponenten dürfen in Gläsern oder anderem Zusatzporzellan angerichtet werden, alles auf Teller!).
- einer kalten und warmen Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Erdbeeren, Schokolade und Karamell.

ANFORDERUNGEN

Erwartet werden an der «SWISS SVG-TROPHY» Wettbewerbsbeiträge, die dazu beitragen, die Gemeinschaftsgastronomie für den Gast noch attraktiver und erlebnisreicher zu gestalten.

Der Wettbewerb besteht aus:

- einer schriftlichen Arbeit
- einer praktischen Arbeit

Die Rezepte sind für 80 Personen, als Tellergericht berechnet, abzugeben. Der Warenaufwand für das ganze Menü beträgt max. CHF 10.-- pro Person. Praxistauglichkeit und die Umsetzung moderner und ernährungsphysiologischer Aspekte sind zu berücksichtigen. Der vorgeschriebene Essensanteil (Pfannenfertig) darf gesamthaft für alle drei Gänge nicht unter 450 g und nicht über 500 g liegen.

TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Die «SWISS SVG-TROPHY» ist ein Team Wettbewerb und für alle Berufsleute offen, die in einem Betrieb der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz tätig sind.

Ein Team besteht aus drei Fachpersonen (Küchenchefin / -chef, Köchin / Koch, Pâtissier, oder höchstens ein Lernender / eine Lernende im 3. Lehrjahr).

Wichtig: Es dürfen beim Finalkochen nicht mehr als drei Personen in der Küche arbeiten!

Die Teams können aus Berufsleuten verschiedener Betriebe der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gebildet werden.

ZITATE

„Die Herausforderung, etwas Neues zu kreieren und immer wieder neue Grenzen des Machbaren zu überschreiten, reizt mich besonders an der SVG Trophy. Etwas Einzigartiges im Team zu erarbeiten, hat mir mit meinen beiden Kollegen besonders viel Freude gemacht.“



Friederike Schüssler

„Die traditionelle Küche neu zu interpretieren ist für mich wie ein Klassiker zu covern. Es ist bekannt und doch eine große Überraschung. Die SVG Trophy ist eine tolle Chance meinen Betrieb und mich zu positionieren.“



Luc Rudolf

„An der SVG Trophy nehme ich teil, damit wir drei zeigen können was in uns steckt und unserer Kreativität freien Lauf geben können. Es ist total Klasse, dass uns das gesamte Team so viel Unterstützung gibt und hinter uns steht.“



Christian Fidalgo

INHALTSVERZEICHNIS

1.	DAS MENU	5
2.	REZEPTUR UND ZUBEREITUNG	6
2.1	Vorspeise	6
2.2	Hauptgang	13
2.3	Dessert	18
3.	FOTOS	24
3.1	Vorspeise	24
3.2	Hauptgang	25
3.3	Dessert	26
4.	MENU KALKULATION	27
4.1	Vorspeise	27
4.2	Hauptgang	30
4.3	Dessert	32
4.4	Gesamtkalkulation	33

5.	menu nährwerte	34
5.1	Vorspeise	34
5.2	Hauptgang	37
5.3	Dessert	39
5.4	Gesamtnährwerte	41

1. Das Menü

Elegant...

... Spargelsuppe kombiniert mit rauchiger Kirschholz -Forelle, einem Pastell-Panna-Cotta und feinem Grillspargel

Traditionell und doch modern....

...geschmorte Haxe und das Beste vom Kalbsrücken mit frecher Kartoffel, geminzten Erbsen und zweierlei Karotten

Himmlisch...

... lauwarmes Schokoladen-Küchlein mal anders mit eiskalten Erdbeeren und pikantem Karamell

2. REZEPTUR UND ZUBEREITUNG

Alle Rezepte für 80 Personen

2.1. VORSPEISE

Lachsforellenfilet mit Kirschenholz geräuchert

Zutaten:

9500	g	Lachsforellen, Schweiz (4500g Netto)
50	g	Olivenöl „Redoro“, Italien
100	g	Kirschholz
10	g	Szechuan Pfeffer, handverlesene Wildernte
		Meersalz, Frankreich

Vorbereitung:

Lachsforellen schuppen und filetieren.

Vorsichtig die Gräten heraus ziehen.

Die Lachsforellenfilets enthäuten und den Tran entfernen.

Ein Gastro-Norm Blech mit Olivenöl bestreichen, anschließend mit Salz und Szechuan Pfeffer bestreuen.

Zubereitung:

Die Lachsforellenfilets in 50 Gramm schwere Tranchen schneiden und auf das mit Öl bestrichene und gewürzte Blech legen. Die Lachsforellentranchen von oben leicht salzen.

Die Tranchen im Rational-Ofen bei 30°C etwa 30min. leicht räuchern.

Danach den Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 35 °C auf 38° C erwärmen.

Die Tranchen mit Folie abdecken und im Hold-o-mat bei 40° C ruhen lassen.

Spargelsuppe

Zutaten:

50	g	Butter „Nordwestschweiz“
250	g	Zwiebeln, geschält
1500	g	Spargel weiß, geschält
4500	g	Spargelfond
600	g	Vollmilch „Nordwestschweiz“
750	g	Vollrahm „SUISSE GARANTIE“
		Roux hell
		Meersalz, Frankreich
		Pfeffer weiß

Vorbereitung:

Zwiebeln in Brunoise schneiden.
Spargeln waschen und in kleine Scheiben schneiden.
Den Spargelfond aufkochen.

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Butter dünsten. Anschließend die Spargelscheiben begeben und mitdünsten.
Mit dem heißen Spargelfond auffüllen.
Zirka 30 Minuten leicht sieden lassen. Suppe mixen und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren.
Die Suppe nochmals erhitzen. Vollmilch und Vollrahm begeben und abschmecken.
Bei Bedarf mit Roux binden.

Pastell-Panna-Cotta

Zutaten:

1500	g	Vollmilch, Nordwestschweiz
1100	g	Vollrahm „SUISSE GARANTIE“
70	g	Parmesan, gerieben
24	g	Agar Agar
35	g	Aceto Balsamico Bianco
700	g	Sauerampfer (1)
450	g	Sauerampfer (2)
		Meersalz, Frankreich

Vorbereitung:

Die Förmchen bereitstellen.

Den Sauerampfer (1) und (2) waschen.

Danach den Sauerampfer (2) mit der Milch im Thermomix fein zerkleinern.

Zubereitung:

Vollmilch, Vollrahm, Parmesan mit dem Aceto Balsamico Bianco mischen und aufkochen lassen.

Das Agar Agar einrühren und mindestens 2 Minuten sieden lassen.

Den Sauerampfer (1) ganz beigeben kurz sieden lassen.

Die Masse etwas abkühlen lassen. Danach den zerkleinerten Sauerampfer zu geben, durchrühren und anschließend passieren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

In die Förmchen füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Grill- Spargel

Zutaten:

3500	g	grüner Spargel
10	g	Olivenöl „Redoro“, Italien
		Meersalz, Frankreich
		Pfeffer weiß

Vorbereitung:

Den grünen Spargel waschen und von den Sprossblättern befreien.
Danach in etwa 10g schwere Stücke schneiden.
Ein Gastro-Norm Blech mit Olivenöl bestreichen, anschließend mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Zubereitung:

Den grünen Spargel im kochenden Salzwasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem Papier trocken legen. Mit Olivenöl bestreichen und würzen.
Die Grillpfanne stark erhitzen und den Spargel grillieren. Den heißen Spargel auf das vorbereitete Blech geben und warmstellen.

Senf-Espuma

Zutaten:

20	g	Sosa Pulver
720	g	Vollmilch, Nordwestschweiz
2400	g	Vollrahm „SUISSE GARANTIE“
320	g	Pommery Senf
240	g	Senf mild „Thomy“
200	g	Blütenhonig
16	Blatt	Gelatine
		Meersalz, Frankreich
		Pfeffer weiß
		Safran „Graubünden“ (selbst angebaut)

Vorbereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zubereitung:

Alle Lebensmittel, außer der Gelatine mischen, aufkochen. Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren.
Kurz abkühlen lassen und die ausgedrückte Gelatine zugeben.
In einen Rahmbläser füllen und kopfüber kühl stellen.
Vor dem Anrichten eine Patrone einschrauben und gut durchschütteln.

Sauerampfer-Öl

Zutaten:

60	g	Sauerampfer
50	g	Rapsöl, Schweiz
50	g	Olivenöl „Redoro“, Italien
		Meersalz, Frankreich

Vorbereitung:

Sauerampfer von den Stielen befreien.

Zubereitung:

Den Sauerampfer mit dem Raps- und Olivenöl im Thermomix fein mixen.
Danach durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Pop-Corn

Zutaten:

150	g	Maiskörner
30	g	Sonnenblumenöl
		Salz
		Cayennepfeffer
		Paprika edelsüß

Vorbereitung:

Dem Sonnenblumenöl das Salz zugeben und erhitzen.

Zubereitung:

Den Popcornmais ins heiße Öl geben und sofort zudecken. Zwischendurch gut durchschütteln. Nach dem die Maiskörner gepoppt sind, umschütten und gut lüften. Mit den Gewürzen das Popcorn aromatisieren.

Dekoration

Zutaten:

160	g	Sakura-Sprossen
100	g	Kerbel, frisch

Vorspeise anrichten

Die Suppe wird in weisse Teller mit einem breiten Rand angerichtet.

Das Lachsforellenfilet und das Panna Cotta auf den inneren Tellerrand gesetzt. Den gegrillten Spargel leicht quer platzieren.

Dazwischen wird das Senf-Espuma gespritzt. Mit dem Popcorn, Sakura-Sprossen und dem Kerbel ausgarnieren.

Zum Schluss wird die schaumige Suppe mit Sauerampfer-Öl beträufelt.

Essensanteil pro Person 160 g

2.2. HAUPTGANG

Geschmorte Kalbshaxen

Zutaten:

8750	g	Kalbshaxe mit Knochen (7 St.) „Simmentaler“, Schweiz
		Meersalz, Frankreich
		Pfeffer weiß
100	g	Karotten, geschält
100	g	Sellerie, geschält
100	g	Zwiebeln, geschält
50	g	Lauch
50	g	Tomatenpüree
1500	g	Rotwein
9000	g	Brauner Kalbsfond
150	g	Balsamico-Glace
1	x	Gewürze (Lorbeerblätter, schwarze Pfefferkörner)
1	x	Kräuter (Thymian, Rosmarin)
250	g	weiße Roux

Vorbereitung:

Kalbshaxen vom Knochen lösen und parieren. Das Mark aus den Knochen kratzen.

Parüren, Knochen und Mark zur Seite stellen.

Das Fleisch in drei gleichdicke Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend einzeln straff in Klarsichtfolie einrollen.

Danach die Fleischrollen ein zweites Mal in Aluminiumfolie einwickeln und mehrmals einstechen.

Den Lauch unter fließendem Wasser waschen.

Das gesamte Gemüse in Mirepoix schneiden.

Zubereitung:

Die Kalbsknochen der Haxen und die Parüren (von der Haxe und dem Nierstück) rösten. Das Mirepoix und die restlichen Gemüseabschnitte dazugeben und ebenfalls rösten. Anschließend mit dem Tomatenpüree tomatieren und mit dem Rotwein ablöschen. Bis der gesamte Wein verdunstet ist reduzieren lassen. Mit braunem Kalbsfond auffüllen. Die Gewürze und Kräuter zugeben. Kalbshaxenrollen in den braunen Kalbsfond geben und zudeckt bei 140° mit 100% Luftfeuchtigkeit etwa 2 Stunden schmoren. Öfters pflegen.

Die Haxen aus dem Schmorfond nehmen und auspacken. Anschließend mit etwas Fond im Hold-o-mat warmstellen.

Den Schmorfond passieren und auf ca. 1/3 reduzieren lassen. Evtl. mit weißem Roux abbinden

Mit Balsamico-Glace, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sautiertes Kalbsnierstück

Zutaten:

5400	g	Kalbsnierstück „Simmentaler“, Schweiz
80	g	geklärte Butter
		Meersalz, Frankreich
		Pfeffer weiß

Vorbereitung:

Das Kalbsnierstück leicht parieren, portionieren und die Parüren bis zur Weiterverarbeitung kühl zur Seite stellen.

Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

Die geklärte Butter in einer Kippbratpfanne erhitzen und die doppelten Steaks unter Öfteren arrosieren sautieren.

Anschließend im Hold-o-mat warm stellen.

Vor dem Anrichten das Markcrumble auf das sautierte Kalbsnierstück streichen und unter dem Salamander kurz anbraten.

Markcrumble

Zutaten:

300	g	Kalbsmark (aus den Haxen)
200	g	Pankobrösel
50	g	Petersilie
2	g	Knoblauch, geschält
		Meersalz, Frankreich
		Pfeffer weiß

Vorbereitung:

Petersilie waschen und fein hacken.

Zubereitung:

Alles im Kutter fein blitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Freche Kartoffeln

Zutaten:

6000	g	Kartoffeln „Bintje“, geschält
150	g	Butter, Nordwestschweiz
1000	g	Vollei
500	g	Mehl
		Meersalz, Frankreich

Füllung:

500	g	Schalotten, geschält
800	g	Aceto Balsamico Bianco
200	g	Wasser
30	g	Butter, Nordwestschweiz
12000	g	Sonnenblumenöl „high olec“
		Meersalz, Frankreich

Vorbereitung

4000g Kartoffeln vierteln und in Salzwasser sieden.

Zubereitung

Die geschälten Schalotten im Kutter blitzen.

Butter erhitzen und die Schalotten darin dünsten. Anschließend mit dem Wasser und dem Aceto Balsamico Bianco ablöschen. Mit Salz würzen und bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist reduzieren lassen.

Die weichen Kartoffeln zerstampfen. Die Butter zugeben und mit Salz abschmecken. Etwas abkühlen lassen und ca. 35g schwere Kugeln formen. Die Kugeln mit etwa 5 g Schalotten füllen und kalt stellen.

Die restlichen Kartoffeln mit der Mandoline in feine Streifen raffeln. Die Kugeln mehlieren, im Vollei wenden und mit den Kartoffelstreifen locker umhüllen.

Bei 180° C frittieren.

Karotten-Gemüse

Zutaten:

3000	g	Karotten, geschält
3000	g	Pfälzer-Karotten, geschält
40	g	Butter, Nordwestschweiz
4	g	Meersalz, Frankreich
4	g	Zucker, Rapperswil

Vorbereitung:

Beide Karottensorten in gleichmäßige Stücke von ca. 30 g schneiden.
Abschnitte zur Seite legen.

Zubereitung:

Die Karottenstücke mit der Butter in einen Vakuumbbeutel geben. Salz und Zucker zugeben und vakuumieren.
Im Rational- Ofen bei 100% Dampf ca. 25 Minuten garen

Erbsenpüree mit Minze

Zutaten:

2500	g	Erbsen, tiefgekühlt
2	Bd.	Marokkanische Pfefferminze
		Meersalz, Frankreich

Vorbereitung:

Die Pfefferminze kurz unter fließendem Wasser waschen.

Zubereitung:

Die Erbsen im Salzwasser blanchieren und anschließend in den Thermomix geben. Die Pfefferminze ebenfalls zugeben und alles fein mixen. Das heiße Püree durch ein feines Sieb streichen, salzen und warmstellen.

Erbsen

Zutaten:

200	g	Erbsen
5	g	Olivenöl „Redoro“ , Italien Meersalz, Frankreich

Vorbereitung:

Die Erbsen schälen.

Zubereitung:

Die Erbsen in Salzwasser ganz kurz sieden, absieben und mit Olivenöl mischen.

Hauptgang anrichten

Das Erbsenpüree wird in zwei dünnen Streifen mittig des Tellers dressiert.

Die Haxen-Scheibe und den Würfel vom Kalbsnierstück mit dem Markcrumble auf den Teller platzieren.

Die Sauce dazugeben. Oberhalb davon wird die freche Kartoffel abgesetzt.

Zum Schluss wird der Teller mit den bunten Karotten und Erbsen vollendet.

Essensanteil pro Person 215 g

2.3. DESSERT

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein

Zutaten:

540	g	Kuvertüre Maracaibo 68% „Felchlin“
600	g	Butter, Nordwestschweiz
720	g	Zucker, Rapperswil
900	g	Vollei
200	g	Mehl

Vorbereitung:

Kuvertüre und die Butter im Wasserbad bei 40°C schmelzen.
Das Mehl sieben.
Aus Backpapier Cornets formen.

Zubereitung:

Kuvertüre und Butter mischen. Danach den Zucker unterrühren. Das Vollei nach und nach untermischen.
Zum Schluss das gesiebte Mehl unterheben.
Die Masse in die Papiercornets dressieren und bei -20° C gefrieren
Im vorgeheizten Backofen mit offenem Dampfzug bei 170°C ca. 10 – 14 min. backen.

Schokoladen-Pistazien-Crunch

Zutaten:

160	g	Kuvertüre, Edelweiß 36% „Felchlin“
40	g	Kakaobutter „Felchlin“
100	g	Pistazien, geschält
100	g	Kakaonips „Felchlin“

Vorbereitung:

Die Kuvertüre und die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen.

Pistazien grob hacken.

Gastro-Norm-Blech mit Plastikfolie auslegen.

Zubereitung :

Die 38°C warme Kuvertüre mit der 32°C warmen Kakaobutter mischen.

Danach die Kakaonips und die grob gehackten Pistazien unterheben.

Die Crunch-Masse dünn auf die vorbereiteten Bleche streichen. Nach kurzen abkühlen rund ausstechen.

Erdbeer-Salat

Zutaten:

1650	g	Erdbeeren
54	g	Aceto Passionsfrucht „Whiberg“
540	g	Erdbeermark „Boiron“
160	g	Himbeermark „Boiron“
110	g	Zucker, Ruppertswil

Vorbereitung:

Die Erdbeeren waschen und rüsten.

Zubereitung:

Erdbeeren vierteln und mit dem Aceto Passionsfrucht marinieren.
Himbeer- und Erdbeermark mit dem Zucker aufkochen. Abkühlen lassen, über die Erdbeeren geben und anschließend kaltstellen.

Erdbeer-Sorbet

Zutaten:

1500	g	Erdbeermark „Boiron“
150	g	Himbeermark „Boiron“
300	g	Naturjoghurt, Nordwestschweiz
15	g	Zitronensaft
375	g	Wasser
300	g	Zucker, Rapperswil
75	g	Invertzucker

Vorbereitung:

Wasser, Zucker und Invertzucker zu einem Sirup kochen.

Zubereitung:

Erdbeer- und Himbeermark mit dem Naturjoghurt und Zitronensaft mischen. Mit dem Zuckersirup vermengen. Anschließend in die Eismaschine füllen und frieren.
Sofort nach dem gefrieren, das Sorbet in die vorbereiteten Plastikröhrchen füllen.
Bis zum Servieren lagern im Tiefkühler.

Karamell-Sauce

Zutaten:

580	g	Zucker, Rapperswil
1220	g	Vollrahm „SUISSE GARANTIE“
190	g	Glukose
10	g	Chilliflocken

Vorbereitung:

Den Rahm erhitzen.

Zubereitung:

Zucker karamellisieren und mit dem heißen Rahm ablöschen. Die Glukose zugeben, und bis sich der Karamell aufgelöst hat, sanft köcheln lassen. Anschließend die Karamellsauce passieren und die Chilliflocken zugeben.

500 g Karamell-Sauce für das Karamell-Sabayon bereitstellen.

Karamell-Sabayon

Zutaten:

500	g	Karamell-Sauce
200	g	Aceto Passionsfrucht „Whiberg“
100	g	Eigelb, past.
70	g	Vollei, past.

Vorbereitung:

Alle Zutaten mischen und im Wasserbad unter leichtem Rühren emulgieren.

Zubereitung:

Zu einem cremigen Schaum aufschlagen.

Dessert anrichten

Das Karamell-Sabayon kreisförmig auf dem Teller anrichten.

Die Karamell-Sauce in die Glasröhrchen füllen. Dieses wird mittig zwischen dem Erdbeersalat aufgestellt.

Das Schokoladen-Küchlein sowie das Erdbeersorbet platzieren.

Den Schokoladen-Pistazien-Crunch an das Erdbeersorbet stecken.

Essensanteil pro Person 120 g

3. FOTOS

3.1. VORSPEISE



Elegant...

... Spargelsuppe kombiniert mit rauchiger Kirschholz -Forelle,
einem Pastell-Panna-Cotta und feinem Grillspargel

3.2. HAUPTGANG



Traditionell und doch modern....
...geschmorte Haxe und das Beste vom Kalbsrücken
mit frecher Kartoffel, geminzten Erbsen
und zweierlei Karotten

3.3. DESSERT



Himmlisch...

... lauwarmes Schokoladen-Küchlein mal anders
mit eiskalten Erdbeeren und pikantem Karamell

4. MENÜ KALKULATION

4.1. VORSPEISE

		Preis pro kg	CHF
Lachsforelle			
Menge [g]	Zutaten		
9500	Lachsforellen	9.70	92.15
50	Olivenöl	7.92	0.40
10	Szechuan Pfeffer	200.00	2.00
	Kirschholz		
	Salz		0.10
	Total		94.65
Spargelsuppe			
Menge [g]	Zutaten		
50	Butter	9.40	0.47
250	Zwiebeln geschält	1.55	0.39
1500	Spargel geschält (weiss)	12.80	19.20
4500	Spargelfond	0.90	4.05
600	Vollmilch	1.10	0.66
750	Vollrahm	5.62	4.22
	Salz		0.10
	Pfeffer		0.10
	Total		29.18
Sauerampfer-Panna Cotta			
Menge [g]	Zutaten		
1500	Vollmilch	1.10	1.65
1100	Vollrahm	5.62	6.18
70	Parmesan	18.80	1.32
24	Agar Agar	70.85	1.70
35	Aceto Balsamico "weiss"	9.47	0.33
700	Sauerampfer	15.30	10.71
450	Sauerampfer	15.30	6.89
	Salz		0.10
	Pfeffer		0.10
	Total		28.97

Grill-Spargel

Menge [g]	Zutaten		
3500	Grüner Spargel	6.90	24.15
10	Olivenöl	7.92	0.08
	Salz		0.10
	Pfeffer		0.10
	Total		24.43

Senf-Espuma

Menge [g]	Zutaten		
20	Sosapulver	22.00	0.44
720	Vollmilch	1.10	0.79
2400	Vollrahm	5.62	13.49
320	Pommerysenf	6.32	2.02
240	Senf "mild"	1.22	0.29
200	Honig	23.10	4.62
16	Gelatine		0.00
	Salz		0.10
	Pfeffer		0.10
	Safran		0.00
	Total		21.86

Sauerampfer-Öl

Menge [g]	Zutaten		
60	Sauerampfer	15.30	0.92
50	Rapsöl	4.70	0.24
50	Olivenöl	7.92	0.40
	Total		1.55

Pop-Corn

Menge [g]	Zutaten		
150	Maiskörner	2.10	0.32
30	Sonnenblumenöl	2.70	0.08
	Salz		0.10
	Cayennepfeffer		
	Paprika		
	Total		0.50

Menge [g]	Zutaten		
160	Sakura Sprossen	14.10	2.26
100	Kerbel	12.00	1.20
	Total		3.46
	Total für 80 Personen		204.59
	Total pro Person		2.56
		Preis pro kg	CHF

4.2. HAUPTGANG

		Preis pro kg	CHF
Kalbshaxe			
Menge [g]	Zutaten		
8750	Kalbshaxen ohne Gelenk	15.80	138.25
100	Karotten geschält	2.10	0.21
100	Sellerie geschält	2.10	0.21
100	Zwiebeln geschält	2.05	0.21
50	Lauch	3.04	0.15
50	Tomatenpüree	1.90	0.10
1500	Rotwein	1.80	2.70
9000	Brauner Kalbsfond	1.50	13.50
150	Balsamicoglace	6.00	0.90
	Gewürze (Lorbeer, s.Pfeffer, Salz)		0.20
	Kräuter (Thymian, Rosmarin)		0.20
250	Weisser Roux	10.75	2.69
	Total		159.31
Kalbsnierstück			
Menge [g]	Zutaten		
5400	Kalbsnierstück	41.41	223.61
80	geklärte Butter	13.50	1.08
	Salz		0.10
	Pfeffer		0.10
	Total		224.89
Markcrumble			
Menge [g]	Zutaten		
300	Kalbsmark (aus Haxen)	0.00	0.00
200	Pankobrösel	11.79	2.36
50	Petersilie	7.07	0.35
	Knoblauch		0.03
	Salz		0.10
	Total		2.84

Freche Kartoffeln

Menge [g]	Zutaten		
6000	Kartoffeln (Bintje)	1.85	11.10
150	Butter	9.40	1.41
1000	Vollei	4.92	4.92
500	Mehl	0.85	0.43
500	Schalotten geschält	16.80	8.40
800	weisser Balsamico	10.10	8.08
200	Wasser	0.00	0.00
30	Butter	9.40	0.28
	Salz		
12000	Sonnenblumenöl Frittieren	4.71	56.52
	Total		91.14

Karotten-Gemüse

Menge [g]	Zutaten		
3000	Karotten geschält	2.10	6.30
3000	Pfälzkarotten	2.30	6.90
40	Butter	9.40	0.38
4	Zucker	1.30	0.01
	Salz		0.10
	Total		13.68

Erbsenpüree

Menge [g]	Zutaten		
2500	Erbsen (TK)	3.60	9.00
2	Pfefferminze (Bund)	1.50	3.00
	Salz		0.10
	Total		12.10

Erbsen

Menge [g]	Zutaten		
200	Erbsen (TK)	3.60	0.72
5	Olivenöl	8.70	8.70
	Salz		0.10
	Total		9.52

Total für 80 Personen 513.48

Total pro Person 6.42

Preis pro kg CHF

4.3. DESSERT

		Preis pro kg	CHF
Lauwarmes Schokoladenküchlein			
Menge [g]	Zutaten		
540	Kuvertüre Maracaibo 68%	12.80	6.91
600	Butter	9.40	5.64
720	Zucker	1.30	0.94
900	Vollei	4.92	4.43
200	Mehl	0.85	0.17
	Total		18.09
Schokoladen-Pistazien-Crunch			
Menge [g]	Zutaten		
160	Kuvertüre weiss	9.98	1.60
40	Kakaobutter	12.50	0.50
100	Pistazien	34.50	3.45
100	Kakaonips	22.00	2.20
	Total		7.75
Erdbeer-Salat			
Menge [g]	Zutaten		
1650	Erdbeeren	4.80	7.92
54	Aceto Passionsfrucht "Whiberg"	9.80	0.53
540	Erdbeermark	10.11	5.46
160	Himbeermark	11.48	1.84
110	Zucker	1.30	1.00
	Total		16.75
Erdbeer-Sorbet			
Menge [g]	Zutaten		
1500	Erdbeermark "Boiron"	10.11	15.17
150	Himbeermark "Boiron"	11.48	1.72
300	Naturjoghurt	2.30	0.69
15	Zitronensaft		0.00
375	Wasser		1.00
300	Zucker	1.30	
75	Invertzucker		
	Total		18.58

Karamell-Sauce

Menge [g]	Zutaten		
580	Zucker	2.30	1.33
1220	Vollrahm	5.72	6.98
190	Glukose	2.30	0.44
10	Chilliflocken	2.80	0.03
			1.00
	Total		9.78

Karamell-Sabayon

Menge [g]	Zutaten		
500	Karamellsauce (oben berechnet)		0.00
200	Aceto Passionsfrucht "Wiberg"	9.80	1.96
100	Eigelb (Past)	8.20	0.82
70	Vollei (Past)	4.92	0.34
			1.00
	Total		4.12
	Total für 80 Personen		75.06
	Total pro Person		0.94
		Preis pro kg	CHF

4.4. GESAMTKOSTEN

	80 Personen	Pro Person
Vorspeise	204.59	2.56
Hauptgang	513.48	6.42
Dessert	75.06	0.94
Total	793.13	9.91

5. NÄHRWERTE

5.1 VORSPEISE

Lachsforelle

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
9500	Lachsforellen	9975	1900	48	238
50	Olivenöl	405	0	0	45
10	Szechuan Pfeffer				
	Kirschholz				
	Salz				
	Total	10380	1900	48	282

Spargelsuppe

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
50	Butter	373	0	0	41
250	Zwiebeln geschält	100	3	18	1
1500	Spargel geschält (weiss)	450	33	50	3
4500	Spargelfond	450	14	18	18
600	Vollmilch	420	20	28	24
750	Vollrahm	2513	15	23	262
	Salz				
	Pfeffer				
	Total	4305	85	137	348

Pastell-Panna-Cotta

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
1500	Vollmilch	1050	50	71	60
1100	Vollrahm	3685	22	34	384
70	Parmesan	263	25	0	18
24	Agar Agar	38	1	0	0
35	Aceto Balsamico "weiss"	9	0	0	0
700	Sauerampfer (Kräuter)	350	22	36	6
450	Sauerampfer (Kräuter)	225	14	23	4
	Salz				
	Pfeffer				
	Total	5620	133	163	471

Grill- Spargel

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
3500	Grüner Spargel	1050	77	116	7
10	Olivenöl	81	0	0	9
	Salz				
	Pfeffer				
	Total	1131	77	116	16

Senf-Espuma

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
20	Sosapulver (Agar Agar)	32	0	0	0
720	Vollmilch	504	24	34	29
2400	Vollrahm	8040	48	74	838
320	Pommerysenf	400	16	24	23
240	Senf "mild"	300	12	18	17
200	Honig	620	1	152	0
16	Gelatine	54	13	0	0
	Salz				
	Pfeffer				
	Safran				
	Total	9950	115	302	907

Sauerampfer-Öl

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
60	Sauerampfer (Kräuter)	30	2	3	0
50	Rapsöl	405	0	0	45
50	Olivenöl	405	0	0	45
	Total	840	2	3	90

Pop-Corn

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
150	Maiskörner	143	5	24	2
30	Sonnenblumenöl	243	0	0	27
	Salz				
	Cayennepfeffer				
	Paprika				
	Total	386	5	24	29

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
160	Sakura Sprossen	240	18	34	1
100	Kerbel	50	3	5	1
	Total	290	21	39	2
	Total für 80 Personen	32901	2337	830	2145
	Total pro Person	411	29	10	27

5.2 HAUPTGANG

Kalbshaxe

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
8750	Kalbshaxen ohne Gelenk	10938	1811	0	385
100	Karotten geschält	40	1	7	0
100	Sellerie geschält	40	1	7	0
100	Zwiebeln geschält	40	1	7	0
50	Lauch	15	1	2	0
50	Tomatenpüree	40	2	6	0
1500	Rotwein	1200	0	3	0
9000	Brauner Kalbsfond	450	27	18	27
150	Balsamicoglace (Essig)	38	0	1	0
	Gewürze (Lorbeer, s.Pfeffer, Salz)	0	0	0	0
40	Kräuter (Thymian, Rosmarin)	20	1	2	0
250	Weisser Roux	1453	16	115	100
	Total	14273	1862	168	513

Kalbsnierstück

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
5400	Kalbsnierstück	6210	1231	0	130
80	geklärte Butter	708	0	0	79
	Salz				
	Pfeffer				
	Total	6918	1231	0	208

Markcrumble

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
300	Kalbsmark (oben berechnet)				
200	Pankobrösel (Paniermehl)	740	28	144	4
50	Petersilie	25	2	3	0
	Knoblauch				
	Salz				
	Total	765	30	146	4

Freche Kartoffeln

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
6000	Kartoffeln (Bintje)	4800	120	936	6
150	Butter	1118	1	1	123
1000	Vollei	1450	119	3	119
500	Mehl	1750	58	355	6
500	Schalotten geschält	200	7	35	1
800	weisser Balsamico	200	1	6	0
200	Wasser	0	0	0	0
30	Butter	224	0	0	25
	Salz				
100	Sonnenblumenöl Frittieren	810	0	0	90
	Total	10551	305	1336	369

Karotten-Gemüse

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
3000	Karotten geschält	1200	24	198	9
3000	Pfälzerkarotten	1200	24	198	9
40	Butter	298	0	0	33
4	Zucker	16	0	4	0
	Salz				
	Total	2714	48	400	51

Erbsenpüree

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
2500	Erbsen (TK)	2250	150	300	18
2	Pfefferminze (Bund)	1	0	0	0
	Salz				
	Total	2251	150	300	18

Erbsen

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
200	Erbsen (TK)	180	12	24	1
5	Olivenöl	41	0	0	4
	Salz				
	Total	221	12	24	6
	Total für 80 Personen	37692	3638	2374	1169
	Total pro Person	471	45	30	15

5.3 DESSERT

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
540	Kuvertüre Maracaibo 68%	2916	35	307	31
600	Butter	4470	3	4	82
720	Zucker	2880	0	720	0
900	Vollei	1305	107	3	12
200	Mehl	700	23	142	1
	Total	12271	168	1176	126

Schokoladen-Pistazien-Crunch

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
160	Kuvertüre weiss	912	11	89	35
40	Kakaobutter (Butter)	298	0	0	82
100	Pistazien	580	20	18	45
100	Kakaonips	540	7	57	31
	Total	2330	38	164	194

Erdbeer-Salat

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
1650	Erdbeeren	660	12	116	1
54	Aceto Passionsfrucht	14	0	0	0
540	Erdbeermark	216	4	38	1
160	Himbeermark	88	2	11	6
110	Zucker	440	0	110	0
	Total	1418	17	275	7

Erdbeer-Sorbet

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
1500	Erdbeermark (Erdbeeren)	600	11	105	1
150	Himbeermark	83	2	11	6
300	Naturjoghurt	210	12	14	4
15	Zitronensaft	5	0	1	0
375	Wasser	0	0	0	0
300	Zucker	1200	0	300	0
75	Invertzucker (Zucker)	300	0	75	0
	Total	2397	24	505	10

Karamell-Sauce

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
580	Zucker	2320	0	580	0
1220	Vollrahm	4087	24	38	35
190	Glukose (Zucker)	760	0	190	0
10	Chilliflocken				
	Total	7167	24	808	35

Karamell-Sabayon

Menge [g]	Zutaten	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
500	Karamells. (berechnet)	0	0	0	0
200	Aceto Passionsfrucht	50	0	1	0
100	Eigelb (Past)	350	17	0	32
70	Vollei (Past)	102	8	0	12
	Total	502	25	2	43
	Total für 80 Personen	26084	297	2930	416
	Total pro Person	326	4	37	5

5.4 GESAMTNÄHRWERTE

	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
Vorspeise	411	29	10	27
Hauptgang	471	45	30	15
Dessert	326	4	37	5
Total pro Person	1208	78	77	47



Die Nährwerte stammen aus der schweizerischen Nährwertdatenbank.

Bei der Erstellung des Menus wurde die Zusammensetzung der Fettsäuren beachtet. Es wurde bewusst eine Mischung von tierischen und pflanzlichen Fetten wie Butter, Oliven- und Rapsöl gewählt.

Der Nahrungsfaseranteil sowie der Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen wurden durch die hohe Zugabe von Kräutern, buntem Gemüse und Nüssen berücksichtigt.

Gerade im Hinblick auf die häufig vorkommende Mangelernährung in der Gemeinschaftsgastronomie der Spitallandschaft, sind die große Energiedichte sowie der hohe Anteil von Protein für eine Vielzahl unserer Gäste von Vorteil.

WIR DANKEN FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG!



C. Fidalgo

F. Schüssler

L. Rudolf