SWISS SVG Trophy

KÜCHENTIGER

Spitzenköche des Alltags

Alexander Colomb I Anna Baltic I Andreas Krais

30. Juli 2021

PSYCHIATRIE BASELLAND
Verstehen. Vertrauen.

Menü

Crèmesuppe von der weissen Fagioli
mit mariniertem Lachs, Gemüse
und Speckchip

* * *

Kreativer Hauptgang
Geflügelpastete mit Trüffel und Ente
An Cidre-Jus, geschmorte Schalotte
Apfelkompott, Knödel und Wirsing

* * *

Himbeere mit weisser Schokolade und Pistazien
Aprikosen-Sauerrahmeis

Vorspeise

Crèmesuppe von der weissen Fagioli mit mariniertem Lachs, Gemüse und Speckchip

PSYCHIATRIE BASELLAND
Verstehen. Vertrauen.

Rezeptur für 10 Personen

CREMESUPPE VON DER WEISSEN FAGIOLI

Produkt	Menge	Einheit
Weisse Bohnen	200	Gramm
Gemüsebouillon	1.2	Liter
Knoblauch	5	Gramm
Knollensellerie	50	Gramm
Olivenöl	5	Gramm
Rote Zwiebeln	50	Gramm
Vollrahm	50	Gramm

Vorbereitung:

- Weisse Bohnen mind. 12 Stunden in Wasser einweichen und kühl stellen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie in grobe Würfel (Matignon) schneiden.

Zubereitung:

- Die weissen Bohnen gut abtropfen und mit kaltem Wasser abspülen.
- In einer Marmite basse das Olivenöl erhitzen, das Matignon zugeben und glasig dünsten.
- Die weissen Bohnen zugeben und kurz mitdünsten, auffüllen mit Gemüsebouillon.
- Bei kleiner Hitze leicht siedend die Bohnen weichkochen.
- Im Thermomix gut pürieren.
- Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken

Deklaration

Milch, Sellerie

SCHWARZES BOHNENPÜREE

Produkt	Menge	Einheit
Schwarze Bohnen	130	Gramm
Gemüsebouillon	0.8	Liter
Knoblauch	10	Gramm
Rote Zwiebeln	100	Gramm
Abschnitte Gemüse		
Rote Chili	1	Gramm
Olivenöl	5	Gramm
Sauerrahm	5	Gramm

Vorbereitung:

- Schwarze Bohnen mind. 12 Stunden in Wasser einweichen und kühl stellen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden, Chili halbieren und entkernen in Streifen schneiden.
- Plastikspritzsack bereitstellen.

Zubereitung:

- Die schwarzen Bohnen gut abtropfen und mit kaltem Wasser abspülen
- In einer Casserol das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili andünsten.
- Die schwarzen Bohnen zugeben und direkt auffüllen mit Gemüsebouillon.
- Bei kleiner Hitze leicht Siedend weichkochen.
- Im Thermomix gut pürieren.

Deklaration

Milch, Sellerie

KRÄUTER ÖL

Das Kräuter-Öl besteht aus den Abschnitten der gezupften Kräuter für die Vorspeise sowie von den Resten der Peterle. Sie wird aufmontiert im Thermomix mit Olivenöl.

MARINIERTER LACHS

Produkt	Menge	Einheit
Lachsfilet	200	Gramm
Meersalz	300	Gramm
Wasser	0.5	Liter
Eiswürfel	500	Gramm
Senfkörner	5	Gramm
Anis	5	Gramm
Garnitur Sablingkaviar	10	Gramm

Zubereitung:

- Meersalz, Waser, Senfkörner, Anis aufkochen.
- Mit Eiswürfel abkühlen.
- Lachsfilet in 20g Würfel schneiden.
- In der kalten Marinade während 40 Minuten marinieren lassen.
- Im Hold-o-mat glasig garen.

Deklaration

Fisch (Herkunft: Schottland / Zucht), Senf

SPECKCHIP

Produkt	Menge	Einheit
Mehl	8	Gramm
Stärkemehl	4	Gramm
Milch	13	Gramm
Eigelb	2	Gramm
Speck	1	Gramm
Peperoni Paste	2	Gramm

Vorbereitung.

- Speck in Brunoise schneiden, gut anbraten.
- Den gebratenen Speck abtropfen lassen und auf einem Krepppapier kühlstellen.
- Mehl sieben.
- Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
- Auf ein Backblech mit Backmatte ausreichen.
- Bei 190 Grad ca. 4 Minuten goldbraun backen.

Deklaration

Eier, Gluten, Milch

MARINIERTES GEMÜSE

Produkt	Menge	Einheit
Broccoli	10	Gramm
Blumenkohl	10	Gramm
Karotten	10	Gramm
Pfälzer Karotten	10	Gramm
Stangensellerie	10	Gramm
Radieschen	10	Gramm
Aceto Bianco	0.05	Liter
Wasser	0.1	Liter
Zucker	40	Gramm
Salz	20	Gramm
Senfkörner	5	Gramm
Kräutergarnitur	x	

Vorbereitung:

- Wasser, Zucker, Salz, Essig und Senfkörner aufkochen und beiseitestellen.
- Kräuter zupfen.
- Pinzette für das anrichten bereitstellen.

Zubereitung:

- Broccoli und Blumenkohl in kleine Rösschen schneiden. Abschnitte beiseitelegen.
- Karotten in Scheiben schneiden und ausstechen. Abschnitte beiseitelegen.
- Radieschen in 8 teilen. Der Länge nach.
- Stangensellerie, schälen und in Stäbchen schneiden.
- Alles Gemüse einzeln kurz blanchieren.
- Karotten, Stangensellerie, Blumenkohl in einer Schüssel mit dem lauwarmen Sud 1 Stunde marinieren.
- Radieschen in einer Schüssel mit dem lauwarmen Sud 1 Stunde marinieren.
- Broccoli erst kurz vor dem anrichten marinieren, da er sonst die Farbe verliert und grau wird.
- Alles Gemüse kühl stellen.

Deklaration

Sellerie, Schwefeldioxid, Sulfite, Senf

Hauptgang

Kreativer Hauptgang
Geflügelpastete mit Trüffel und Ente
an Cidre-Jus, geschmorter Schalotte
Apfelkompott, Knödel und Wirsing

Rezeptur für 10 Personen

POULET-PASTETE

Produkt	Menge	Einheit
Pouletbrust	350	Gramm
Ausgelöste Poulet Brust	110	Gramm
Eiswürfel	16	Gramm
Salz	3	Gramm
Gewürze	2.5	Gramm
Vollrahm	70	Gramm
Entenstopfleber	250	Gramm
Peterle glatt	25	Gramm
Cognac	2.5	Gramm
Sherry	1.7	Gramm
Portwein	2.5	Gramm
Nitrit Pökel Salz	1.3	Gramm
Salz	1.2	Gramm
Rohschinken	40	Gramm
Wirsing	300	Gramm
Blätterteig Leisi	250	Gramm
Sommertrüffel	30	Gramm

Vorbereitung:

- Poulet ganz zerlegen, Karkassen auf die Seite stellen für Jus.
- Die ausgelöste Poulet Brust für die Farce auf die Seite stellen.
- Entenstopfleber putzen und mit Alkohol, Nitrit Pökel Salz und Salz marinieren.
- Wirsing Blätter abzupfen und kurz Blanchieren. Abschnitte auf die Seite stellen.
- Peterle zupfen und mit Thermomix pürieren. Reste für das Kräuteröl auf die Seite stellen.

Zubereitung:

- Poulet Brüste plattieren, farcieren, Rohschinken- Entenleberkern einsetzen
- Die Trüffelwürfel mit der Pouletfarce vermischen.
- Mit Wirsingmantel einwickeln, mit einer Alufolie die Roulade rund rollen.
- Im Anschluss nochmals mit Blätterteig einrollen. Kaltstellen
- Vollei bestreichen und mit Muster verzieren
- Im Backofen mit 200 Grad Unterhitze und 220 Grad Oberhitze ca. 40 Minuten Backen
- In den ersten 10 Minuten gibt etwas Dampf zum Backen bei. (Aufgehen vom Blätterteig)

Deklaration

Poulet (Schweiz), Entenleber (Frankreich)

WIRSING-BÄLLCHEN

Produkte	Menge	Einheit
Wirsing	300	Gramm
Butter	10	Gramm
Vollrahm	34	Gramm
Gewürze	3.4	Gramm
Schalotten	5	Gramm

Vorbereitung:

- Wirsing Blätter abzupfen, 10 Stück.
- Den Rest in Streifen schneiden
- Schalotte fein schneiden.

Zubereitung:

- Schalotten in Butter glasig dünsten, die Wirsing streifen beigeben und mit Vollrahm ablöschen. Den Vollrahm einkochen lassen bis eine Homogene Masse entsteht.
- Abschmecken.
- Die blanchierten Wirsingblätter mit der Masse Füllen. Bällchen sollte 30g schwer sein.
- Bei 125 Grad ca. 7 Minuten regenerieren

Deklaration

Milch

CIDRE-JUS

Produkte	Menge	Einheit
Keulen, Karkassen	150	Gramm
Rüstabfälle (Gemüse)		
Apfelwein	167	Gramm
Demiglace hausgemacht	0.3	Liter
Butter	5	Gramm
Stärkepulver	2	Gramm

Zubereitung:

- Karkassen und abschnitte gut anrösten.
- Ablöschen mit Apfelwein.
- Mit hausgemachter Demiglace auffüllen.
- Aufkochen und leicht köcheln lasse danach Abpassieren durch ein Spitzsieb
- Ein reduziert und mit Stärkepulver leicht abbinden.
- Vor dem Servieren mit Butterflocken aufmontieren, nicht mehr kochen lassen.

Deklaration

Milch, Schwefeldioxid, Sulfite

PETERSILIENKNÖDEL MIT SCHMELZE

Produkte	Menge	Einheit
Toastbrot	135	Gramm
Vollei	50	Gramm
Milch	67	Gramm
Blattpetersilie	50	Gramm
Shiitake-Pilze	30	Gramm
Schalotten	25	Gramm
Butter	5	Gramm
Backpulver	2.5	Gramm
Gewürze	3	Gramm
Butter	30	Gramm
Paniermehl	30	Gramm
Champignons	100	Gramm

Vorbereitung:

- Toastbrot in Würfel schneiden.
- Peterle zupfen und im Thermomix pürieren. Durch ein Passiertuch abtropfen lassen. Reste auf die Seite stellen für Kräuteröl
- Shiitake-Pilze und Schalotten in würfelschneiden

Zubereitung:

- Schalotten, Shiitake Pilze in einer Sauteuse andünsten, mit der Milch ablöschen.
- Die noch lauwarme Milchmasse über die Toastbrot Würfel giessen.
- Eier und Peterliepüree hinzufügen
- Mindestens 20 min. stehen lassen
- In Salzwasser mit Backpulver ca. 12min. pochieren.
- Butter schmelzen, Paniermehl hinzufügen leicht anrösten.
- Champignons in Scheiben schneiden.

Deklaration

Gluten, Eier, Milch

GESCHMORTE SCHALOTTEN

Produkt	Menge	Einheit
Schalotten	300	Gramm
Kirschsaft	167	Gramm
Thymian	halber	Bund
Aceto Bianco	25	Gramm
Abschmecken edel Essig	2	Gramm
Salz	3	Gramm
Schwarzer Pfeffer	2.5	Gramm
Knoblauch	2	Gramm
Honig	17	Gramm

Zubereitung:

- Knoblauchzehe anrösten.
- Alle Zutaten in einen Kochfesten Vakumsack füllen.
- Geschälte Schalotten beifügen und auf voller Stufe Vakumieren.
- Bei 85 Grad 60 Min im Wasserbad garen.
- Vor dem servieren die Schalotten in einer Sauteuse ein redezieren lassen bis sei glasiert sind.

Deklaration

Schwefeldioxid, Sulfite

APFEL-INGWER KOMPOTT

Produkt	Menge	Einheit
Apfel	200	Gramm
Ingwer	17	Gramm
Apfelschorle	33	Gramm
Portwein weiss	17	Gramm
Zucker	17	Gramm

Zubereitung:

- Zucker karamellisieren lassen, mit Portwein und Apfelschorle ablöschen.
- Geschälte Äpfel grob zusammenschneiden.
- Ingwer und Äpfel in den Karamell beifügen und kochen lassen.
- Im Thermomix pürieren.

Deklaration

Milch, Schwefeldioxid, Sulfite

Dessert

Himbeere mit weisser Schokolade und Pistazien Aprikosen-Sauerrahmeis

PSYCHIATRIE BASELLAND
Verstehen. Vertrauen.

Rezeptur für 60 Personen

SCHOKOLADEN-BUTTERSTREUSEL

Produkte	Menge	Einheit
Butter	110	Gramm
Zucker	110	Gramm
Mehl	175	Gramm
Kakaopulver	25	Gramm

Vorbereitung:

- Mehl und Kakaopulver sieben
- Ofen auf 160 Grad vorheizen

Zubereitung:

- Butter schmelzen
- Alles zusammen mischen
- Bei 160 Grad im Ofen Backen

Deklaration

Milch, Gluten

APRIKOSEN-SAUERRAHMEIS

Produkt	Menge	Einheit
Aprikosenmark	250	Gramm
Vollrahm	250	Gramm
Zucker	210	Gramm
Glukose	30	Gramm
Stabilisator	1x	Messerspitze
Creme Fraiche	750	Gramm
Gelatine	10	Gramm
Rosmarin	1	Zweig

Vorbereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Zubereitung:

- Aprikosenmark, Rahm, Zucker und Glukose aufkochen.
- Rosmarinzweig dazu fügen kurz ziehen lassen
- Eingeweichte Gelatine unterrühren
- Creme Fraiche darunterziehen und in Paco-Jet Becher abfüllen.
- Im schockkühler gefrieren lassen

Deklaration

Milch

PISTAZIEN-BISKUITE

Produkt	Menge	Einheit
Vollei	400	Gramm
Zucker	200	Gramm
Mehl	80	Gramm
Fecule	80	Gramm
Ganze Pistazienkerne	120	Gramm

Vorbereitung:

- Pistazien Kerne rösten und in der Moulinex mahlen.
- Mehl und Fecule sieben
- Ofen auf 170’ Grad vorheizen.

Zubereitung:

- Vollei und Zucker schaumig schlagen
- Mehl und Fecule unter die Volleimasse heben.
- Bei 170 Grad 12 Minuten backen.

Deklaration

Gluten, Milch, Eier, Pistazien

HIMBEER-GANASCHE

Produkte	Menge	Einheiten
Himbeermark	150	Gramm
Vollrahm	30	Gramm
Butter	120	Gramm
Weisse Kuvertüre	300	Gramm
Orangen	1	Stück

Zubereitung:

- Himbeermark und Rahm erhitzen.
- Orangenzeste dazu fügen.
- Weisse Kuvertüre beigeben.
- Am Schluss die Butter unterheben.

Deklaration

Milch

QUARKCREME

Produkte	Menge	Einheit
Magerquark	550	Gramm
Vollrahm	550	Gramm
Gelatine	10	Gramm
Zucker	100	Gramm
Vanille	3	Gramm

Vorbereitung:

- Rahm schlagen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Zubereitung:

- Quark, Zucker und Vanille verrühren.
- Gelatine auflösen, beigeben
- Geschlagener rahm unterheben.

Deklaration

Milch

HIMBEER-GELEE

Produkte	Menge	Einheit
Himbeermark	400	Gramm
Puderzucker	70	Gramm
Gelatine	10	Gramm
Himbeeren frisch	660	Gramm

Vorbereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zubereitung:

- Himbeermark mit Puderzucker erwärmen.
- Gelatine darin auflösen.

Aufschichten der einzelnen Komponenten:

- Kuchenrahemen auf ein Gastronrom Blech 1/1 stellen.
- Pistazienbisquit zuschneiden und in den Kuchenrahnem legen
- Danach die Himbeer-ganasche auf dem Biskuit verteilen.
- Danach Kühlstellen.
- Wenn die Ganasche leicht angezogen hat die nächste Schicht Pistazien Biskuit darauflegen.
- Dann die Quarkcreme verteilen.
- Danach wieder kühl stellen bis die Creme angezogen hat.
- Den Himbeergelee auf der Creme gleichmässig verteilen.
- Garnitur Himbeeren und Pfefferminze

MACARON

Produkte	Menge	Einheit
Mandeln	110	Gramm
Puderzucker	110	Gramm
Zucker	110	Gramm
Eiweiss	40	Gramm
Eiweiss	40	Gramm
Wasser	30	Gramm
Vollrahm	100	Gramm
Dunkle Kuvertüre	70	Gramm

Zubereitung:

- Wasser mit Zucker auf 118 Grad zu Sirup erhitzen.
- Mandeln, Puderzucker, Eiweiss mischen. Mit rotem Farbstoff färben.
- Eiweiss zu 80% aufschlagen und der Sirup während dem schlagen hingiessen
- Danach alles zusammen mischen.
- In Dressiersack mit Lochtülle füllen. Dressieren.
- Bei 120 Grad 30 Minuten backen.
- Vollrahm aufkochen, dunkle Kuvertüre beigeben und die Maccaron mit der Canache füllen.

Deklaration

Mandeln, Milch, Eier

APRIKOSENSAUCE

Produkte	Menge	Einheit
Aprikosenmark	280	Gramm
Puderzucker	20	Gramm
Bindemittel	5	Gramm

Zubereitung:

- Aprikosenmark und Puderzucker mit Bindemittel aufkochen.
- Kaltstellen.

PISTAZIEN-HIPPE

Produkte	Menge	Einheit
Puderzucker	100	Gramm
Pistazien	36	Gramm
Orangensaft	36	Gramm
Butter	30	Gramm
Mehl	30	Gramm

Vorbereitung:

- Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Pistazien in Moulinex grob mahlen.

Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem glatten Teig verrühren.
- 15 min. stehen lassen
- Bei 180 Grad ca. 5min Backen.

Deklaration

Gluten, Milch, Pistazien

PSYCHIATRIE BASELLAND
Verstehen. Vertrauen.

Berechnungen der Menüs

Warenkosten

Vorspeise

10 Portionen

Crèmesuppe von der weissen Fagioli mit mariniertem Lachs und Gemüse

Suppe = 100g

Bohnenpüree = 20g

Lachs = 20g

Gemüse = 8g

Speckchip = 2g

Gesamt = 150g essbarer Anteil

Zutaten	Nettomenge in Kilo oder Liter	Einkaufspreis netto in CHF pro Kg / L	Warenaufwand in CHF
Weisse Bohnencrèmesuppe	1.00	3.80	3.80
Schwarzes Bohnenpüree	1.00	2.60	2.60
Mariniertes Gemüse	1.00	0.79	0.79
Speckchips	1.00	0.12	0.12
Marinierter Lachs	1.00	7.85	7.85
Total			13.92
Warenaufwand pro Portion			**1.52**

Hauptgang

60 Portionen

Kreativer Hauptgang mit Poularde, Trüffel und Ente

Poulet = 100g

Sauce = 20g

Apfel Ingwer Kompott = 20g

Geschmorte Schalotte = 30g

Wirsingbällchen = 30g

Peterliknödel = 30g

Gesamt = 230g

Zutaten	Nettomenge in Kilo oder Liter	Einkaufspreis netto in CHF pro Kg / L	Warenaufwand in CHF
Pouletpastete	1.00	274.88	274.88
Geflügelsauce	1.00	17.84	17.84
Peterli-Knödel	1.00	19.73	19.73
Apfel-Ingwer-Kompott	1.00	6.25	6.25
Wirsingbällchen	1.00	10.75	10.75
Geschmorte Schalotte	1.00	18.63	18.63
Total			347.74
Warenaufwand pro Portion			**5.80**

Dessert

60 Portionen

Himbeere mit weisser Schokolade und Pistazien mit Aprikosen-Sauerrahm-Glacé

Schnitte = 68g

Streusel = 7g

Macarons = 10g

Glace = 25g

Sauce = 5g

Hippen = 4g

Gesamt = 119g

Zutaten	Nettomenge in Kilo oder Liter	Einkaufspreis netto in CHF pro Kg / L	Warenaufwand in CHF
Pistazienbisquit	1.00	20.68	20.68
Himbeer-Ganasche	1.00	7.04	7.04
Quarkcrème	1.00	5.11	5.11
Schokobutterstreusel	1.00	27.87	27.87
Aprikosen-Sauerrahm-Glacé	1.00	12.69	12.69
Himbeergelee	1.00	2.35	2.35
Pistazienhüppe	1.00	2.72	2.72
Aprikosensauce	1.00	9.47	9.47
Macaron	1.00	3.05	3.05
Total			90.93
Warenaufwand pro Portion			**1.52**

Berechnung Warenkosten ganzes Menu

60 Portionen

Gang	Nettomenge in Kilo oder Liter	Einkaufspreis netto in CHF pro Kg / L	Warenaufwand in CHF
Vorspeise	1.00	91.08	91.08
Hauptgang	1.00	347.74	347.74
Dessert	1.00	90.93	90.93
Total			530.09
Warenaufwand pro Portion			**8.83**
Essbarer Anteil pro Portion			**499 Gramm**