

Wettbewerbsaufgabe:

Ein attraktives 3-Gang Menü kreieren

Was attraktiv ist oder nicht, liegt (wie die Schönheit) im Auge des Betrachters.

Unser Fokus liegt beim Gast. Mit dem geschmacklichen Anreiz, von facettenreichen, saisonalen Gerichten möchten wir diesen in eine Welt der Kombinationsmöglichkeiten entführen: Einfach und doch anders!

Ein altes Sprichwort sagt "*Liebe geht durch den Magen*". Gefühle wie Lebensfreude, Spass und Leidenschaft sind unmittelbar damit verbunden.

Diese Emotionen beim Essen auszukosten, bedeutet auch beteiligt sein am Entstehungsprozess.

Bei der Swiss SVG Trophy 2021 darf der Gast unserem Menü den letzten Schliff selber verleihen und somit sein Gericht nach persönlichem Empfinden abrunden und geniessen.

Wir wünschen guten Appetit!

Jessica Maggetti
Rolf Caviezel
Giuseppe Paradiso

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Wettbewerbssaufgabe: Eine warme, kreative Suppe mit Hülsenfrüchten und Gemüse

Suppduett mit Kichererbsen und Blumenkohl



Kurze Beschreibung:

In einem warmen Suppenteller wird das Kichererbsen-Püree mit Blumenkohl-Couscous serviert und mit einzelnen, glasierten Kichererbsen angerichtet.

Separat dazu wird die Blumenkohlcrèmesuppe mit einem Hauch von Coca-Cola-Schaum, der mit Hilfe von Eiweisspulver und Xanthan hergestellt wurde, überreicht.

Ein schmaler Streifen Knäckebrot, bestehend aus Sonnenblumen- und Baumnußkernen, krönt die erlesene Vorspeise.

Der Gast kann die Komponenten einzeln geniessen oder zu einer Suppe verrühren

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Zubereitung - Rezept für 60 Personen

Knäckebrot

600 g Roggenmehl
600 g Sonnenblumenkernen
300 g Sesam
300 g Baumnüsse gehackt
20 g Salz
1500 ml Wasser
300 ml Olivenöl

Roggenmehl, Kernen und Salz zusammen in eine Schüssel geben. Wasser aufkochen und mit dem Öl zur Masse geben. Kurz im Rührwerk durchkneten.

Masse auf einem Backpapier dünn ausstreichen, mit einem Teighorn vorzeichnen. Im vorgeheizten Backofen zuerst bei 160°C ca. 25 Minuten, danach bei ca. 100°C 20 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen, kurz stehen lassen und entlang der Ritzen in Längsscheiben brechen.

Blumenkohlcrèmesuppe

4000 ml Blumenkohlfond (hergestellt aus 1KG Blumenkohl inkl. Rüstabfällen)
1500 ml Rahm
3000 g Blumenkohl
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
450 g Kartoffeln mehligkochende, geschält
20 g Salz
5 g Pfeffer

Die Kartoffeln vierteln. Den Blumenkohl waschen, grob zerteilen.

Rahm, Blumenkohl, Kartoffeln und Fond in einen Topf geben. Salzen und auf hoher Stufe kochen, bis das Gemüse weich ist. Mit dem Stabmixer die Suppe gut durchmischen bis die Flüssigkeit fein und sämig ist. Falls nötig mit Fond verdünnen oder mit Rahm verfeinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kichererbsenpüree

530 g eingelegte Kichererbsen aus der Dose
100 ml Kichererbsenwasser
200 ml Wasser (eiskalt!)
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen, nur Saft
4 g Salz
2 g Kreuzkümmel, gemahlen
240 g Tahini (Sesammus, ungesalzen)
40 ml Olivenöl (optional)

Die Kichererbsen aus der Dose durch ein Sieb abgießen. Dabei das Kichererbsenwasser auffangen. Kichererbsen aufteilen (Püree und glasierte Kichererbsen). Ein paar Kichererbsen als Deko aufbewahren. Alles beiseite stellen.

Zitronensaft, Knoblauchzehen und Salz in den Mixer geben und glatt mixen. Tahini dazu geben und ordentlich durchmischen. Das Kichererbsen Wasser mit dem eiskalten Wasser zusammenfügen und sorgfältig, während des Mixens, unter das Püree mischen. Zum Schluss Kichererbsen, Olivenöl, Kreuzkümmel zusammenfügen und mind. 3 Minuten mixen bis eine cremige, zarte Hummus Masse entsteht. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Sollte der Hummus zu dick geraten sein, noch etwas kaltes Wasser untermixen.

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Glasierte Kichererbsen

360 Stück eingelegte Kichererbsen aus der Dose (ca. 365 g)

60 g Butter

20 g Zucker

50 ml Kichererbsenwasser

Butter in der Pfanne schmelzen, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Die Kichererbsen gründlich darin wenden und mit Kichererbsenwasser ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren bis die Kichererbsen schön glänzen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Coca-Cola Schaum

360 ml Coca-Cola

11 g Eiweisspulver

2 g Xanthan

Alle Zutaten mit einem Schneebesen kurz vermengen.

Für den Schaum: die Masse in ein tiefes Gefäss geben, Aquariumpumpe eintauchen und einschalten. Den Schaum mit zwei Löffeln abschöpfen und auf die Suppe geben.

Blumenkohl-Couscous

300 g Blumenkohl

Blumenkohl rüsten, waschen, mit der Microplain über den Teller raspeln.



Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Kalkulation Vorspeise gemäss Rezept:

Knäckebröt-Tiegel	Preis pro Einheit	Menge (ml, g)	Kosten (CHF)
Roggenmehl	2.90 CHF / KG	600 g	1.740
Sonnenblumenkernen	8.70 CHF / KG	600 g	5.220
Sesam	7.99 CHF / KG	300 g	2.397
Baumnüsse	7.00 CHF / KG	300 g	2.100
Salz	0.95 CHF / KG	20 g	0.019
Wasser	0.25 CHF / L	1500 ml	0.375
Olivenöl	24.00 CHF / L	300 ml	7.200
Blumenkohlcrèmesuppe			
Blumenkohl für Fond	4.28 CHF / KG	1000 g	4.280
Wasser für Fond	0.25 CHF / L	4000 ml	1.00
Rahm	9.25 CHF / L	1500 ml	13.875
Blumenkohl	4.28 CHF / KG	3000 g	12.840
Zwiebeln	1.51 CHF / KG	150 g	0.227
Knoblauchzehen	6.80 CHF / KG	Ca. 14 g	0.095
Kartoffeln	1.89 CHF / KG	450 g	0.851
Salz	0.95 CHF / KG	20 g	0.019
Pfeffer	10.50 CHF / KG	5 g	0.053
Kichererbsenpüree			
Eingelegte Kichererbsen	4.50 CHF / KG	530 g	2.385
Wasser	0.25 CHF / L	200 ml	0.050
Knoblauchzehen	6.80 CHF / KG	Ca. 14 g	0.095
Zitrone, Saft	3.69 CHF / KG	2 Stück a 50g	0.369
Salz	0.95 CHF / KG	4 g	0.004
Kreuzkümmel, gemahlen	11.95 CHF / KG	2 g	0.024
Tahini (Sesammus, ungesalzen)	1.32 CHF / 100 g	240 g	3.168
Olivenöl (optional)	24.00 CHF / L	40 ml	0.960
Glasierte Kichererbsen			
Eingelegte Kichererbsen	4.50 CHF / KG	Ca. 365 g	1.643
Butter	9.25 CHF / KG	60 g	0.555
Zucker	1.00 CHF / KG	20 g	0.020
Coca-Cola Schaum			
Coca-Cola	1.01 CHF / 5 dl	360 ml	0.364
Eiweisspulver	23.00 CHF / KG	11 g	0.253
Xanthan	25.19 CHF / KG	2 g	0.050
Blumenkohl-Couscous			
Blumenkohl	4.28 CHF / KG	300 g	1.284
Gesamtkosten Vorspeise / gerundet:			63.47
Gesamtkosten Vorspeise pro Teller / gerundet:			1.06

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Wettbewerbsaufgabe: Ein Hauptgang aus Mastgeflügel
mit einer Stärkebeilage und saisonalem Gemüse

Pouletbrust und -praliné mit grünem Risotto und zweierlei Randen



Kurze Beschreibung:

Der Risotto liegt auf dem Tellerboden. Seine grüne Farbe erhält er durch den vitaminreichen Federkohl. Zweierlei Randen, geschält, geschnitten, in Salzwasser blanchiert und anschliessend glasiert, werden auf dem Risotto angerichtet.

Die Pouletbrust wird im Sous-Vide gegart und vor dem Anrichten kurz angebraten. Das Pouletpraliné ist auf der Basis von Rahm und Pouletbrust hergestellt, abgerollt in Trebermehl (Biertreber) und goldgelb herausgebraten. Die beiden Geflügel-Komponenten werden zuoberst angerichtet.

Da frischen Rosmarinblätter eher ledrig und als Garnitur schlecht essbar sind, haben wir ein Hydrolat kreiert, welches in einem Zerstäuber zum Hauptgang serviert wird. Das „Parfüm“ ist eine Hommage an den Rosmarin.

Die Sauce wird mit Unterstützung von Karamellmalz hergestellt. Dadurch bekommt sie eine leicht malzige, süssliche Note, die mit den Pouletstücken gut harmoniert. Die Sauce wird ebenfalls separat serviert.

Der Gast kann das Gericht mit "Rosmarin-Parfüm" und Karamellmalz Sauce nach eigenem Gusto abschmecken und, falls erwünscht, wiederholt geniessen.

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Zubereitung - Rezept für 60 Personen

Rosmarin Hydrolat

500 g Rosmarin
2000 ml Wasser
3 g Salz

Rosmarin grob hacken, mit Wasser vermischen und 5 Stunden ziehen lassen. Flüssigkeit passieren. Rosmarin-Wasser in eine Destille füllen und ein Hydrolat herstellen, mit wenig Salz abschmecken und in Zerstäuber abfüllen.

Pouletbrust

30 Pouletbrust (ca. 4,5 KG – Abschnitt wird beim Pouletpraliné weiterverwendet; ca. 600g)
7 g Salz
2 g Pfeffer
50 ml Olivenöl

Die Pouletbrust unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Beutel vakuumieren. Diesen in 64°C warmes Wasser geben und während 20 Minuten langsam garen.

Das Fleisch nach Ablauf der Garzeit vorsichtig herauszunehmen und beide Seite kurz und kräftig in wenig ÖL anbraten.

Karamellmalz Sauce

200 g Karamellmalz
150 g Whiskymalz
1000 ml Wasser
100 ml Rahm
2000 ml brauner Fond
300 g Brauner Roux
10 g Salz
3 g Pfeffer

Karamell- und Whiskymalz im Wasser 24 Stunden einweichen, danach passieren. Brauner Fond zugeben und mit Rahm verfeinern. Mit braunem Roux binden. Mixen und abschmecken.

Pouletpraliné / 60 Stück

600 g Pouletbrust, in Würfeln (Pouletbrust Abschnitte)
250 ml Rahm
14 g Salz
2 g Pfeffer
180 g Treber
200 ml Sonnenblumenöl

Gut gekühlte Pouletbrust-Würfel mit Rahm, Salz und Pfeffer würzen und im Kutter zu einer glatten Farce mixen. Aus der Masse 60 Kugeln formen (ergibt ca. 13 g pro Praliné). Pouletpraliné in Treber wenden und in wenig Olivenöl goldig sautieren.

Grüner Risotto

3800 ml Federkohlfond (hergestellt aus 1KG Federkohl)
150 g Zwiebeln
20 ml Olivenöl
1000 g Risotto-Reis
250 ml Weisswein
100 g Parmesan

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

2 Lorbeerblätter
300 g Federkohlblätter, gerüstet
200 ml Rapsöl

Federkohlfond aufkochen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Reis zufügen, ebenfalls 1 – 2 Minuten andünsten und mit Weisswein ablöschen. Erst wenn fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, den Federkohlfond portionenweise zufügen und unter stetem rühren einkochen. Diese Prozedur so lange wiederholen, bis der gesamte Fond eingekocht ist, die Reiskörner aber immer noch "al dente" sind.

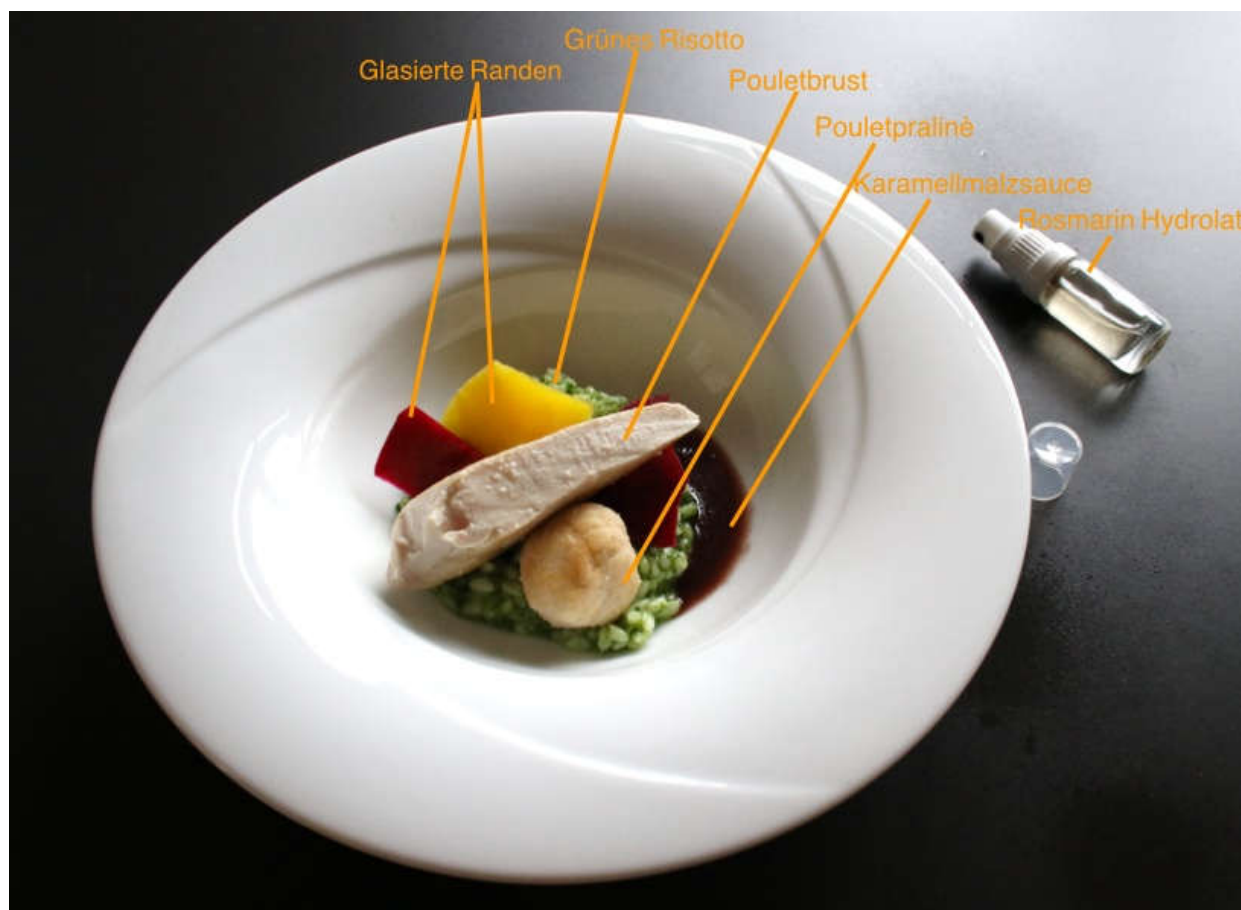
Federkohlblätter mit Rapsöl und Federkohlfond fein pürieren. Mischung unter den Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Parmesan kurz vor dem Servieren zufügen, so dass der Reis cremig wird und glänzt.

Glasierte Randen

1250 g Randen, gelb
1250 g Randen, rot
50 g Butter
1 Zitrone, Saft
25 g Honig
5 g Salz
2 g Pfeffer

Die geschälten Randen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Die blanchierten Stücke in Butter andünsten. Zitronensaft begeben und garen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Honig glasieren.



Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Kalkulation Hauptspeise gemäss Rezept:

Rosmarin Hydrolat	Preis (CHF) pro Einheit	Menge (ml, g)	Kosten (CHF)
Rosmarin	47.90 CHF / KG	500 g	23.950
Wasser	0.25 CHF / L	2000 ml	0.500
Salz	0.95 CHF / KG	3 g	0.003
Pouletbrust			
Pouletbrust	23.50 CHF / KG	Ca. 4500 g	105.750
Salz	0.95 CHF / KG	7 g	0.007
Pfeffer	10.50 CHF / KG	2 g	0.021
Olivenöl	24.00 CHF / KG	50 ml	1.200
Karamellmalz Sauce			
Karamellmalz	3.00 CHF / KG	200 g	0.600
Whiskymalz	3.00 CHF / KG	150 g	0.450
Wasser	0.25 CHF / L	1000 ml	0.250
Rahm	9.25 CHF / L	100 ml	0.925
Brauner Fond	13.50 CHF / L	2000 ml	27.000
Brauner Roux	18.20 CHF / KG	300 g	5.460
Salz	0.95 CHF / KG	10 g	0.010
Pfeffer	10.50 CHF / KG	3 g	0.032
Pouletpraliné/ 60 Stück			
Pouletbrust	23.50 CHF / KG	600 g	0.000
Rahm	9.25 CHF / L	250 ml	2.313
Salz	0.95 CHF / KG	14 g	0.013
Pfeffer	10.50 CHF / KG	2 g	0.021
Treber	3.00 CHF / KG	180 g	0.540
Sonnenblumenöl	4.60 CHF / KG	200 ml	0.920
Grünes Risotto			
Federkohl für Fond	6.80 CHF / KG	1000 g	6.800
Wasser für Fond	0.25 CHF / L	3800 ml	0.950
Zwiebeln	1.51 CHF / KG	150 g	0.227
Olivenöl	24.00 CHF / L	20 ml	0.480
Risotto-Reis	8.45 CHF / KG	1000 g	8.450
Weisswein	11.25 CHF / KG	250 ml	2.813
Parmesan	23.85 CHF / KG	100 g	2.385
Lorbeerblätter	13.60 CHF / KG	2 g	0.027
Federkohl	6.80 CHF / KG	300 g	2.040
Rapsöl	23.80 CHF / L	200 ml	4.760
Glasierte Randen			
Randen, gelb	5.12 CHF / KG	1250 g	6.400
Randen, rot	2.65 CHF / KG	1250 g	3.313
Butter	9.25 CHF / KG	50 g	0.463
Zitronen, Saft	3.69 CHF / KG	Ca. 50 g	0.185
Honig	13.00 CHF / KG	25 g	0.325
Salz	0.95 CHF / KG	5 g	0.005
Pfeffer	10.50 CHF / KG	2 g	0.021
Gesamtkosten Hauptgang / gerundet:			209.61
Gesamtkosten Hauptgang pro Teller / gerundet:			3.49

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Wettbewerbssaufgabe: Eine Süssspeise bestehend aus zwei Hauptkomponenten mit einheimischen Früchten

Schlorzifladen mit schwarzen Kakaogranulaten und Birnenvarianten



Kurze Beschreibung:

Das schwarze Kakaogranulat, zusammengesetzt aus Butter, Zucker, Mandelmehl, Weizenmehl und schwarzem Kakaopulver, wird zuerst in den Teller gegeben.

Für das Kompott werden die Birnen geschnitten, gekocht und mit der Birnencreme auf dem Teller angerichtet. Darauf platzieren wir ein Stück „Schlorziflade“ (Toggenburger Spezialität). Dieses wird mit einem Hippenmasse-Blatt dekoriert, bestehend aus Mehl, Puderzucker, Ei und Milch.

Ein Birnenschnee granulat mit Limettencellen (kurz vor dem Servieren mit Stickstoff hergestellt), wird auf dem Teller platziert und sofort serviert. Der aufsteigende "Rauch" umgarnt das Dessert und passt optimal in die Jahreszeit.

Der Gast erhält zusätzlich eine kleine Tube mit Minzpaste. Obwohl Minze weit verbreitet und beliebt ist, kann der starke Geschmack für den einen oder anderen Gast zu viel des Guten sein.

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Zubereitung - Rezept für 60 Personen

Minzepaste

500 ml Minzefond

2,5 g Agar-Agar

1 g Xanthana

Die Hälfte der Minze-Flüssigkeit mit den Texturen (Agar-Agar und Xanthana) vermischen, schnell aufkochen und mit der restlichen Flüssigkeit vermengen.

In einen Behälter giessen, kaltstellen, danach im Thermomix fein pürieren. Die Masse in die Tuben abfüllen, verschliessen, bereitstellen.

Schlorzifladen und -Guss

700 g Schlorzifladen Mürbeteig

300 g Birnenweggenfüllung

Silikonformen mit Trennfettspray aussprayen. Den Teig ausrollen, mit der runden Form (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen und als Boden in die vorbereiteten Silikonformen geben. Die Birnenweggenfüllung in einen Spritzsack abfüllen und gleichmässig in die Vertiefung einfüllen.

3 g Maizena

15 g Zucker

75 g Ei

½ Vanilleschote, Mark

120 ml Milch

180 ml Rahm

Alle Zutaten für den Guss in einen Massbecher geben und mit dem Mixer verarbeiten.

Die Masse in die gefüllten Teigböden giessen. Im vorgeheizten Backofen die Schlorzifladen bei 150° ca. 20 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 165°C erhöhen und ca. 8 Minuten fertigbacken. Die Schlorzifladen werden sofort abgekühlt und vor dem Servieren temperiert.

Birnenragout

2600 g Birnen, in kleine Würfel geschnitten

200 g Zucker

200 ml Weisswein

200 ml Wasser

200 ml Rahm

2 g Nelkenpulver

2 g Zimt

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Birnen beigegeben. Mit Weisswein ablöschen, Wasser beigegeben und wenig einkochen lassen. Birnen absieben und den Sud für die Birnencreme auffangen. Ragout mit Rahm verfeinern und mit den Gewürzen abschmecken.

Birnencreme

25 g Crèmepulver

150 ml Milch

160 g Ei

150 ml Rahm, geschlagen

Crèmepulver mit Milch und Ei in einer Schüssel verrühren, den Birnenragout-Sud dazu geben und kurz in der Pfanne zu einer Crème aufkochen. Sofort kaltstellen. Vor dem Servieren den geschlagenen Rahm darunterziehen.

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Schwarzes Kakaogranulat

300 g Zucker
300 g Mandelmehl
200 g Mehl
150 g Kakaopulver
225 g Butter, flüssig
7,5 g Salz

Alles vermischen und im Backofen bei ca. 150°C, 20 Minuten trocknen.

Blatt

120 g Puderzucker
120 g Mehl
1 Ei
200 ml Milch

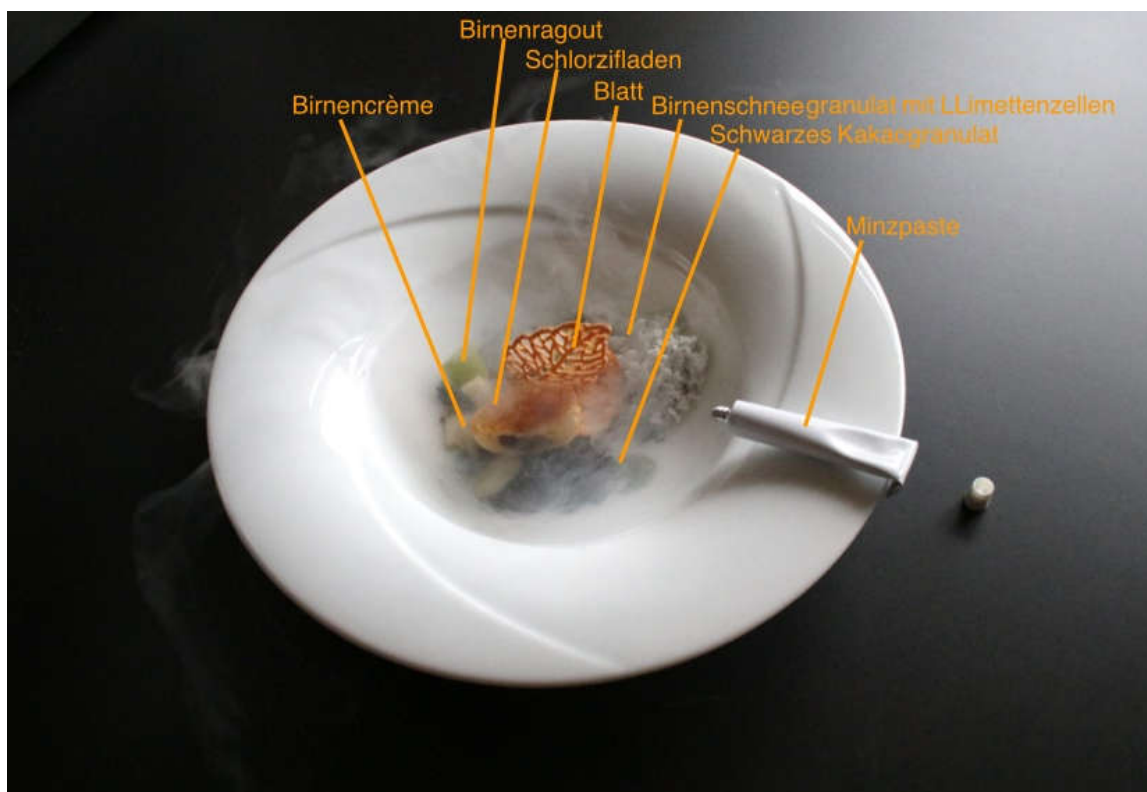
Alle Zutaten mischen und durch ein Sieb streichen, damit keine Klumpen entstehen. Die Masse in die Silikonformen streichen und bei 165°C ca. 6 Minuten ausbacken.

Birnenschnee-Granulat mit Limettencellen

225 g Eiweiss
255 ml Rahm
150 ml Birnensirup
3 Stück Limetten, ohne Schale

Eiweiss, Rahm und Sirup vermischen und in einen Kisaqbläser geben. Den Schaum in Stickstoff sprühen und mit dem Schneebeesen zu einem Granulat verarbeiten.

Die ganzen Limetten in den Stickstoff geben und Zellen herstellen. Diese dann unter den Birnenschnee-Granulat mischen, auf den Teller geben und sofort servieren.



Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Kalkulation Nachspeise gemäss Rezept:

Minzepaste	Preis (CHF) pro Einheit	Menge (ml, g)	Kosten (CHF)
Minzefond	1.25 CHF / L	500 ml	0.625
Agar-Agar	9.80 CHF / KG	2,5g	0.025
Xanthana	25.19 CHF / KG	1 g	0.025
Schlorziflade			
Schlorziflade Mürbeteig	19.45 CHF / KG	700 g	13.615
Birnenweggenfüllung	14.00 CHF / KG	300 g	4.200
Schlorziflade-Guss			
Maizena	4.95 CHF / KG	3 g	0.015
Zucker	1.00 CHF / KG	15 g	0.015
Ei	0.80 CHF / STK	2 Stück	1.600
Vanilleschote	5.60 CHF / Schote	0.5	2.800
Milch	1.65 CHF / L	120 ml	0.198
Rahm	4.25 CHF / L	180 ml	0.765
Birnenragout			
Birnen	3.64 CHF / KG	2600 g	9.464
Zucker	1.00 CHF / KG	200 g	0.200
Weisswein	11.25 CHF / KG	200 ml	2.250
Wasser	0.25 CHF / L	200 ml	0.050
Rahm	4.25 CHF / L	200 ml	0.850
Nelkenpulver	25.05 CHF / KG	2 g	0.050
Zimt	10.50 CHF / KG	2 g	0.021
Birnencreme			
Crémepulver	19.70 CHF / KG	25 g	0.493
Milch	1.65 CHF / L	150 ml	0.248
Ei	0.80 CHF / Stück	4 Stück	3.200
Rahm	4.25 CHF / L	150 ml	0.638
Schwarzes Kakaogranulat			
Zucker	1.00 CHF / KG	300 g	0.300
Mandelmehl	12.50 CHF / KG	300 g	3.750
Mehl	2.00 CHF / KG	200 g	0.400
Kakaopulver	2.40 CHF / KG	150 g	0.360
Butter	9.25 CHF / KG	225 g	2.081
Salz	0.95 CHF / KG	7,5 g	0.007
Blatt			
Pudierzucker	2.90 CHF / KG	120 g	0.348
Mehl	2.00 CHF / KG	120 g	0.240
Ei	0.80 CHF / STK	1 Stück	0.800
Milch	1.65 CHF / KG	200 ml	0.330
Birnenschnee granulat mit Limettencellen			
Eiweiss	6.65 CHF / KG	225 g	1.496
Rahm	4.25 CHF / L	225 ml	0.956
Birnen sirup	22.50 CHF / L	150 ml	3.375
Limetten	0.90 CHF / Stück	3	2.700
Gesamtkosten Süssspeise / gerundet:			62.26
Gesamtkosten Süssspeise pro Teller / gerundet:			1.04

Swiss SVG Trophy 2021

SAG Dietlikon – Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

ÜBERBLICK KOSTEN UND GEWICHT

Warenkosten pro Gericht und Person:	
Vorspeise:	1.06 CHF
Hauptgang:	3.49 CHF
Süssspeise:	1.04 CHF
Gesamtkosten pro Person:	5.59 CHF

Portionengrösse pro Gang:

	Produkt	Gewicht in Gramm (gerundet)
Vorspeise	Knäckebrot	25
	Blumenkohlcrèmesuppe	100
	Kichererbsenpüree	50
	Glasierte Kichererbsen	5
	Blumenkohl Cous-Cous	5
	Totalgewicht, gerundet	185
Hauptspeise	Pouletbrust	65
	Karamellmalz Sauce	10
	Poulet Praliné	15
	Grünes Risotto	65
	Glasierte Randen	45
	Totalgewicht, gerundet	200
Dessert	Minzepaste	7
	Schlorzifladen	15
	Birnenragout	65
	Kakaogranulat	10
	Birnenschnee	3
	Birnencrème	10
	Totalgewicht, gerundet	110

Menükarte Swiss SVG Trophy 2021

31. August 2021 - SAG Dietlikon

Wir möchten Sie überraschen und in eine Welt der
Kombinationsmöglichkeiten entführen!

Jessica Maggetti, Rolf Caviezel, Giuseppe Paradiso

Vorspeise

Suppenduett mit Kichererbsen und Blumenkohl
Blumenkohlcrèmesuppe mit einem Hauch Coca-Cola
Schaum, Kichererbsen-Püree, Knäckebrot
und Blumenkohl-Couscous

Komponenten einzeln geniessen oder mit der Suppe vermengen

Hauptspeise

Pouletbrust und -praliné mit grünem Risotto
und zweierlei Randen
Vitaminreicher Federkohlrissotto, Pouletbrust und -praliné
mit roten und gelben Randen

Mit Malzsauce und Rosmarin-"Parfüm" nach Belieben würzen

Dessert

Birnenvarianten mit schwarzen Kakaogranulaten
und "Schlorziflade"

Birnenragout, Birnencreme, Birnenschnee und
schwarzen Kakaogranulat in Begleitung der
Toggenburger Spezialität "Schlorziflade"

Mit frischer Minzpaste nach eigenem Geschmack abrunden