

## Zweifarbige Spargelterrinen mit süsssaurem Erdbeerchutney Spargelcappuccino mit Blätterteigstängel

### Spargelterrinen

2000 g	Weisser Spargel
2000 g	Grüner Spargel
2500 g	Vollrahm
130 g	Gelatine Blatt à 1.5g
2 St	Zitronen
50 g	Kristallzucker
	Salz, Pfeffer, Tabasco

### Vorbereitung und Zubereitung

- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- Vollrahm halb steif schlagen und kühl stellen.
- Grüne und weisse Spargeln je nachdem ganz oder teilweise schälen.
- Spargeln in Würfel schneiden und die Spitzen als Einlage / Garnitur... verwenden.
- Terrinen Form mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden.
  
- Die grünen Spargeln und deren Spitzen weich dämpfen. Die Stängel im Paco Jet noch heiss pürieren und mit der einen Hälfte der ausgepressten und aufgelösten Gelatine vermischen. Auf Eiswasserbad etwas kalt rühren, die Hälfte des Rahmes untermischen und abschmecken.
  
- Die weissen Spargeln und deren Spitzen in leichtem Salzwasser mit Zitrone und Zucker weich garen. Die Stängel im Paco Jet noch heiss pürieren und mit der anderen Hälfte der ausgepressten und aufgelösten Gelatine vermischen. Auf Eiswasserbad etwas kalt rühren, den restlichen Rahm untermischen und abschmecken.
- Die grüne und weisse Spargelmasse abwechslungsweise *mit den Spargelspitzen als Einlage??* in die vorbereiteten Terrinen Formen abfüllen und kühl stellen.

### Praxishinweis

- Terrine am Vortag herstellen.
- Spargelterrinen stürzen und in gleichmässige Tranchen portionieren.
- Je nachdem können ein Teil der Spargeln als Beilage, Garnitur, Salat und/oder als Einlage verwendet werden. Teamentscheid

## Erdbeerchutney

3000 g	Erdbeeren frische
500 g	Kristallzucker
20 g	Salz
6 St	Schalotten
100 g	Ingwer
4 St	Chilischoten, Rot und scharf
5 dl	Honigessig
2 St	Zimtstängel
20 g	tasmanischer Pfeffer

## Vorbereitung und Zubereitung

- Die gewaschenen Erdbeeren gut abtropfen lassen, das Grüne wegschneiden und die Früchte grob würfeln.
- In einem Topf mit dem Zucker und dem Salz vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Die geschälten Schalotten in kleine Würfel schneiden.
- Von den Chilis die Kernen entfernen und in feine Halbringe schneiden.
- Den Ingwer schälen und in Brunoise schneiden.
- Alle Zutaten zu den durchgezogenen Erdbeeren geben.
- Danach alles einmal aufkochen lassen und auf kleiner Hitze einkochen lassen. Kann bis zu 2 Stunden dauern. *Achtung Anbrenngefahr!*
- Am Schluss den sehr fein gehackten oder gemörserten tasmanischen Pfeffer dem dicklichen Chutney begeben und evtl. mit Salz, Pfeffer oder Zucker nachwürzen.

## Praxishinweis

- Am besten schmeckt der Chutney kühl serviert.

## Spargelcappuccino mit Blätterteigstängel

80 g	Kochbutter
100 g	Zwiebeln
100 g	Lauch gebleicht
500 g	weisser Spargel
200 g	Weissmehl
6 Lt	Spargelfond <i>von der Spargelterrine</i>
300 g	Mandelmilch
500 g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer
300 g	Vollrahm
200 g	Pumpernickel
2000 g	Blätterteig ausgewallt <i>CF Produkt</i>
400 g	Eigelb past.
150 g	Sesamkörner

## Vorbereitung und Zubereitung

- Lauch längs halbieren und waschen.
- Zwiebeln und Lauch in Matignon schneiden.
- Spargeln waschen und in kleine Stücke schneiden. *Spitzen reservieren für Vorspeise oder Suppeneinlage...Teamentscheid*
- Spargelfond aufkochen.
- Spargelspitzen sieden oder im Steamer garen.
  
- Schlagrahm für Haube halbsteif schlagen.
- Pumpernickel im Cutter fein mahlen.
  
- Matignon im Butter andünsten. Spargelstücke begeben und mitdünsten.
- Mit dem Mehl stäuben, mitdünsten, etwas auskühlen lassen und mit dem heissen Spargelfond auffüllen.
- Aufkochen, öfters abschäumen und mind. 30 Minuten leicht sieden lassen.
- Suppe mixen und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren.
- Suppe mit der Mandelmilch und Vollrahm aufkochen und abschmecken.

- Den ausgewallten Blätterteig mit Eigelb bestreichen und mit den Sesamkörnern bestreuen.
- Danach den Blätterteig in 8mm breite und 10cm lange Streifen schneiden.
- Je 2 Streifen gekreuzt übereinanderlegen, ruhen lassen und bei 180°C knusprig backen.

### Praxishinweis

- Je nachdem können ein Teil der Spargeln als Beilage, Garnitur, Salat und/oder als Einlage verwendet werden. *Teamentscheid*
- Suppe in Espressotassen anrichten (1dl), mit der Rahmhaube versehen und mit dem Pampeln bestreuen.
- Das Blätterteigkreuz dekorativ anrichten. *Vorspeisenteller mit Terrine und Suppe serviert*

## Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art

### Zutaten

70 St	Rindhuftschnitzel dünn geklopft à 100g <i>II. Qualität nicht gelagert</i>
70 St	Mostbröckli Scheiben <i>vorgeschnitten</i>
1000 g	Englisch Brot ohne Rinde
700 g	Vollmilch
250 g	Vollei past.
200 g	Vollrahm
500 g	Frischkäse Philadelphia <i>oder</i> Cantadou
30 St	Mostbröckli Scheiben <i>vorgeschnitten</i>
250 g	Appenzeller Käse am Stück ohne Rinde
80 g	Kochbutter
250 g	Gemüsebrunoise <i>TK Produkt</i>
250 g	Zwiebeln
100 g	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
500 g	Knollensellerie
500 g	Karotten
500 g	Pfälzer Rüebl
500 g	Appenzeller Käse am Stück ohne Rinde
70 St	Mostbröcklischeiben <i>vorgeschnitten</i>
100 g	Gewürzsalzmischung Fleisch <i>Salz, Pfeffer, Paprika...<u>Teamentscheid</u></i>
200 g	Erdnussöl
300 g	Tomatenpüree
1.5 Lt	Appenzeller Bier <i>Quöllfrisch dunkel</i>
2.5 Lt	Kalbsfond braun <i>muss aus CF Produkt hergestellt werden</i>
3 Lt	Demi-glace <i>muss aus CF Produkt hergestellt werden</i>
	Salz, Pfeffer

## Vorbereitung und Zubereitung

### \* Vorbereitung Fleisch

- Geklopftes Rindshuftschnitzel mit einer Scheibe Mostbröckli belegen.

### \* Vorbereitung Füllung

- Englischbrot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
- Mostbröckli Scheiben in Brunoise schneiden.
- Appenzeller Käse in ca. 3mm grosse Würfel schneiden.
- Gemüsebrunoise und gehackte Zwiebeln in Butter andünsten.
- Schnittlauch fein schneiden.

### \* Zubereitung Füllung

- Vollmilch aufkochen, zum Brot geben, gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.
- Vollei, Vollrahm, Philadelphia/Cantadou, Mostbröckli in Brunoise, Appenzeller Käsewürfel, Schnittlauch sowie die gedünsteten Zwiebeln und das Gemüsebrunoise zur Brotmasse geben und alle Zutaten gut vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 2 Stunden ruhen lassen.

### \* Vorbereitung Einlage

- Knollensellerie, Pfälzer, Karotten sowie den Appenzeller Käse in Bâtonnets schneiden. *pro Person von jeder Sorte 1 Bâtonnet*
- Von jeder Sorte *je 1 Bâtonnet Knollensellerie, Pfälzer, Karotte und Appenzeller Käse* mit einer Tranche Mostbröckli zu einem Wickel rollen.

### \* Zubereitung Fleischröllchen

- Die Füllung auf die Schnitzel verteilen und ausstreichen.
- Je 1 Bâtonnet Wickel in die Mitte absetzen.
- Schnitzel seitlich einschlagen und zu Röllchen aufwickeln.
- Ca. 8 - 10 Fleischröllchen mit zwei Schaschlik-Spiessen fixieren.
- Die Fleischröllchen würzen und beidseitig auf der Griddle Platte anbraten.
- Bratfett mit Küchenpapier von der Platte abtupfen und Bratensatz mit etwas Bier deglasieren.
- In einer Marmite Tomatenpüree begeben und leicht anrösten.
- Mit Quöllfrisch dunkel Bier und dem gelösten Bratensatz ablöschen und Sirupartig einkochen lassen.
- Mit dem Kalbsfond und der Demi-glace auffüllen, aufkochen und abfetten.
- Die Röllchen in 1/1 Chromstahl einschichten und mit dem Garfond knapp bedecken.



- Im Niedergargerät *Hold-o-mat* bei 100°C ca. 2½ Stunden sanft garen.  
*Siehe Video Firma Hugentobler: <https://www.youtube.com/watch?v=wpoVKePIXSE>*
- Fleisch herausnehmen, von den Spiesschen lösen und warmstellen.
- Sauce abfetten, evtl. etwas einkochen, abschmecken und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren.

## Anrichten

- Die Fleischröllchen leicht schräg, diagonal halbieren *Teamentscheid* und anrichten.
- Mit der Sauce nappieren.

## Praxishinweis

- Die Röllchen am Vortag herstellen und am Wettbewerbstag garen.

## Kartoffelgratin

5000 g	Kartoffeln, Typ C
30 g	Knoblauch
1500 g	Vollmilch
1200 g	Vollrahm
50 g	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
400 g	Greyerzer gerieben
400 g	Sbrinz gerieben
200 g	Kochbutter

### Vorbereitung und Zubereitung

- Geschälte Kartoffeln in gleichmässige dünne Scheiben von 1 – 3 mm schneiden.  
*von Hand oder mit Anliker Schneidegerät*
- Knoblauch fein hacken.
- Backgeschirr mit Butter ausstreichen und mit gehacktem Knoblauch ausstreuen.
- Geriebener Greyerzer und Sbrinz miteinander vermischen.
  
- Milch und Rahm zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Kartoffelscheiben *nicht* gewässert begeben, vermischen und aufkochen.
- Die Hälfte der geriebenen Käsemischung unter die Masse geben und in das vorbereitete Backgeschirr geben.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Bei 160°C während ca. 30 Minuten backen und anschliessend bei 220°C gratinieren.

### Anrichten

- Vor dem Servieren Kartoffelgratin kurze Zeit abstehen lassen.
- Gratin kann auch vorgängig hergestellt, ausgestochen und regeneriert werden. *Teamentscheid*





## Glasierte Karotten

300 g	Kochbutter
3000 g	Pfälzer Rüebli
3000 g	Orangen Rüebli
50 g	Kristallzucker
500 g	Gemüsefond hell <i>muss aus CF Produkt hergestellt werden</i>
	Salz, weisser Pfeffer

## Vorbereitung und Zubereitung

- Die geschälten Karotten in beliebige Schnittart/en schneiden. *Teamentscheid*
- Butter, Karotten, Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Zucker in Sousvide Beutel geben und verschweissen.
- Im Sousvide Bad bei 85°C ca. 60 Minuten garen.
- Restlichen Fond aus den Beuteln auffangen, Sirupartig einreduzieren und die Karotten durch Schwenken kurz vor dem Service glasieren. Abschmecken.

## Praxishinweis

- Die Karotten können blanchiert, die Hälfte der Garzeit im Sous vide Beutel verringern.

## Feine Kefen in Orangenbutter

200 g	Kochbutter
100 g	Schalotten
50 g	Knoblauch
5000 g	Kefen gerüstet TK
	Salz, Pfeffer
200 g	Gemüsefond <i>muss aus CF Produkt hergestellt werden</i>
200 g	Orangensaft
3 St	Orangen Zeste
10 St	Kaffirblätter

## Vorbereitung und Zubereitung

- Schalotten und Knoblauch fein hacken.
- Orangenzesten blanchieren und Kaffirblätter in Chiffonade schneiden.
  
- Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, Kefen begeben und mitdünsten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüsefond, Orangensaft, Orangenzesten und Kaffirblätter begeben und knackig dünsten.
- Evtl. Restfond sirupartig einreduzieren und die Kefen vor dem Servieren darin nochmals schwenken. Abschmecken.

## Praxishinweis

- Kefen sollen eine leicht knackige Konsistenz aufweisen.

## Warmer Apfelkuchen

### Zutaten

120 g	Butter
1500 g	geriebener Teig <i>CF - Produkt</i>
180 g	Haselnüsse gemahlen
4500 g	Äpfel
300 g	Kristallzucker
6 g	Zimt gemahlen
600 g	Apricoture

### Vorbereitung

- Kuchenblech mit weicher Butter ausstreichen.
- Zucker und Zimt vermischen.

### Zubereitung

- Den Teig 2mm dick auswallen und das Kuchenblech damit auslegen.
- Teig mit einer Gabel stupfen und mit den Haselnüssen ausstreuen.
- Äpfel in Schnitze schneiden und diese diagonal satt anordnen.
- Zimtzucker gleichmässig über die Apfelschnitze streuen.
- Im Heissluftofen bei ca. 220°C backen.
- Apricoture erhitzen und den noch warmen Kuchen damit überglänzen.

### Praxishinweis

- Der Kuchen soll lauwarm serviert werden.

## Kreuzlinger Schokoladenmousse

### Zutaten

800 g	Vollei past.
300 g	Zucker
5 g	Salz
1500 g	Block Couverture Vanille STELLA BERNRAIN
2500 g	Vollrahm
50 g	Thurgados 40%Vol.

### Vorbereitung

- Vanillecouverture in kleine Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen.
- Vollrahm zu 90% steif schlagen, Thurgados unterziehen und kühl stellen.

### Zubereitung

- Vollei, Zucker und Salz zuerst warm-, dann kaltschlagen.
- Aufgelöste und etwas abgekühlte Couverture ca. 35°C schnell unter die kaltgeschlagene Eimasse ziehen.
- Den geschlagenen Vollrahm sofort vorsichtig unter die Masse melieren.
- Mousse sofort kaltstellen.

### Praxishinweis

- Vollrahm nur zu 90% steif schlagen.
- Mousse kann als Klösschen abgestochen oder mittels Stern- oder flacher Tülle dressiert werden. Teamentscheid

## Süssmostsorbet auf Apfelringli

### Zutaten

1300 g	Apfelwein MÖLL
550 g	Zucker
220 g	Glukosesirup
2 St	Zimtstängel
30 g	Zitronensaft
2300 g	Apfelmark = <i>Apfelmus</i>
	Mineralwasser
70 St	Apfelringe Thurgauer <i>Fertigprodukt</i>

### Vorbereitung

- Apfelwein, Zucker, Glukosesirup und Zimtstängel aufkochen, passieren und den Zitronensaft beifügen.

### Zubereitung

- Apfelmark mit dem Apfelweinsirup vermischen und den Zuckergehalt messen.
- Zuckergehalt sollte 16°Béaume aufweisen!
- Bei zu hohem Zuckergehalt Mineralwasser, bei zu niedrigem Zuckergehalt mehr Glukosesirup beifügen.
- Mischung abkühlen, in Pacojet Becher abfüllen.
- Im Schockfroster 4 Stunden bei -40°C Schockgefrieren und danach bei -18°C Tiefkühltemperatur halten. gemäss Programm Schockfroster Hugentobler

### Praxishinweis

- Sorbet am Vortag herstellen und Tiefkühlen gemäss Beschrieb in der Zubereitung.