



Showküche Ostschweiz

Gastro St. Gallen / Fürstenlandstrasse 53 / 9000 St. Gallen

Menü Gastro Elite Teams Wettbewerb 2023

Vorspeise

Lachstatar
Kartoffelcremesuppe
Gemüsesalat
Kräuter und Microleaves

Hauptgang

Sanft gegartes Kalbsschulterfilet
Bratensauce mit Champignons
Risotto
Ofengemüse

Süssspeise

Rhabarber Jalousie
Vanillesauce
Erdbeersorbet
Kombination von Erdbeeren und Rhabarber
Nuss Krokant



Showküche Ostschweiz

Gastro St. Gallen / Fürstenlandstrasse 53 / 9000 St. Gallen

Rezepte Vorspeise:

Lachstatar

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
400g	2800g	Lachsfilet pariirt	Frischlachs und Rauchlachs in kleine Würfel schneiden
200g	1400g	Rauchlachs	
100g	700g	Olivenöl, kaltgepresst	
		Meersalz, fein	
		Pfeffer, weiss, aus der Mühle	
100g	700g	Schalotten, geschält	Fein hacken
10g	70g	Dill, frisch	Kerbel und Dill waschen Trockentupfen und hacken
5g	35g	Kerbel, frisch	
80 g	560g	Limettensaft	Erst ganz am Schluss hinzugeben

Zubereitung

Feingeschnittene Lachswürfel mit Olivenöl mischen
Gehackte Schalotten, Dill und Kerbel begeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Limettensaft erst unmittelbar vor dem Anrichten nach und nach begeben.
Aroma prüfen und abschmecken

Anrichten: Mit zwei Esslöffeln Klösse formen oder mit einem Ring auf Teller anrichten
(Teamentscheid)

Mit dem Gemüsesalat anrichten

Gemüsesalat aus dem Warenkorb 80g

10 Pers	70 Pers		
90g		Sherry Essig	
150g		Olivenöl kalt gepresst	
		Salz Pfeffer	
800g		Brutto Gemüse aus dem Warenkorb	Rüsten und Schälen Schneiden (gehobelt, Julienne, andere) Teamentscheid

Zubereitung:

Aus Sherryessig und Olivenöl und weiteren Zutaten aus dem Warenkorb eine Vinaigrette herstellen:
Fein geschnittene (eventuell gedämpfte Gemüse) mit der Vinaigrette vermischen und abschmecken.
Abtropfen und mit Kräutern und Microleaves gefällig anrichten.



Kartoffelcremesuppe in der Espressotasse

1.25l 7.0 | 70P

25 g	150 g	Butter
35 g	200 g	Zwiebeln, geschält
35 g	200 g	Lauch, gebleicht gerüstet
20 g	100 g	Knollensellerie geschält
340 g	2000 g	Kartoffeln, Typ C geschält
20 g	120 g	Weissmehl
1100g	6500 g	Bouillon
1g	5 g	Majoran, frisch
40g	250 g	Vollrahm 35%
		Salz
		Pfeffer weiss aus der Mühle

Matignon in Butter dünsten
Beigeben
Stäuben etwas abkühlen
Auffüllen zum Siedepunkt bringen
Beigeben 45 min sieden
Majoran herausnehmen

Salzen würzen
Suppe pürieren und passieren
Aufkochen mit Vollrahm verfeinern
abschmecken

Dekor Teamentscheid
Kerbel / Rahm / Blätterteigknusper

In Espressotassen ca. 80g anrichten



Rezepte Hauptgang:

Sanft gegartes Kalbsschulterfilet

5 Pers	70 Pers	
800g	14kg	Kalbsschulterfilet
10	140g	Salz / Pfeffer / Fleischgewürz
35g	500g	Sonnenblumenöl high oleic
	300g	Butter

Zubereitung Sous vide

- Kalbsschulterfilet salzen und auf der Griddleplatte Farbe geben.
- Auf ein Gitter legen und abkühlen lassen.
- Bratensatz lösen und für die Sauce verwenden.
- Kalbschulterfilet aromatisieren mit etwas Olivenöl in grosse Vacuum säcke schichten und vakuumieren.
- 16 Stunden im Wasserbad bei 58° C garen.
- Aus dem Beutel nehmen trockentupfen und im Holdomat warmhalten.
- Mit Butter bepinseln und kurz im heissen Ofen auf Temperatur bringen.
- Tranchieren und anrichten.
- Kalkulation Anzahl Stücke Anzahl Gäste vornehmen Reserve einplanen.
- Mit der Champignon Bratensauce anrichten.

Hinweise für die Praxis:

Fleisch soll nach der Garzeit nochmals sautiert oder in den heissen Ofen gegeben werden.

Bratensauce mit Champignon

5 Pers	70 Pers	Zutaten	Zubereitung:
0,5 l	7l		
25g	350g	Butter	
20g	280g	Schalotten ungeschält	Fein gehackt in Butter andünsten
200g	2800g	Champignons frisch	Fein geschnitten mitdünsten
50g	700g	Weisswein	Ablöschen zugedeckt dünsten
250g	3500g	Demi-glace	Aufkochen
		Salz	
		Pfeffer, weiss aus der Mühle	

Zubereitung:

Pilze in ein Sieb schütten, leicht auspressen und den Fond auffangen.
Pilz Fond sirupartig einkochen, Demi-glace und Pilze beigegeben und aufkochen.



Showküche Ostschweiz

Gastro St. Gallen / Fürstenlandstrasse 53 / 9000 St. Gallen

Risotto

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Zubereitung:
50g	350g	Oliven Öl	andünsten
75g	500g	Zwiebeln geschält	mitdünsten
10g	70g	Knoblauch geschält	Glasig dünsten
300g	2100g	Risotto Reis	Ablöschen und einkochen Lorbeerblatt dazu
100g	700g	Weisswein	Nach und nach auffüllen
900g	6300g	Geflügelfond heiss	Vom Herd nehmen Butter und Sbrinz dazu
1	4	Lorbeerblatt	Abschmecken
70g	300g	Kochbutter	
200g	1400g	Sbrinz gerieben	
		Salz	
		Pfeffer Weiss aus der Mühle	

Hinweise für die Praxis

Serviceempfehlung 100g Risotto
Der Risotto kann am Vortag zu 2/3 fertig gegart werden.
Während dem Service gestaffelt fertig stellen.
(Teamentscheid)

Ofengemüse

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Zubereitung:
1000g	7000g	Brutto Gemüse aus dem Warenkorb	Auswahl und Schnittart Teamentscheid
		Speiseöl	Mit dem Öl vermischen Im Ofen garen

Rezepte Süssspeise:

Erdbeersorbet Pacojet

	70 Pers	Zutaten	Zubereitung:
1,5l	4.5l		
750g	2250g	Erdbeermark	Mark, Zitronensaft, Zucker und Glukosesirup aufkochen
40g	120g	Zitronensaft, frisch	Abkühlen
500g	1500g	Wasser	Masse in Pacojet Behälter abfüllen und tiefkühlen
180g	540g	Zucker	
40g	120g	Glukosesirup	Pacossieren und anrichten



Showküche Ostschweiz

Gastro St. Gallen / Fürstenlandstrasse 53 / 9000 St. Gallen

Rhabarberjalousie

10 Pers	70 Pers	Zutaten
400g	2800g	Blätterteig
100g	700g	Mandelmasse
500g	3500g	Rhabarber TK

Zubereitung:

Rhabarber kurz dünsten mit Butter, Zucker, Weisswein

In ein Sieb schütten abtropfen und die Flüssigkeit zu einem dicken Sirup einkochen.

Mit Rhabarber mischen und kühl stellen

25g	75g	Butter
50g	150g	Zucker
25g	25g	Ei zum Bestreichen
10g	30g	Puderzucker

Zubereitung:

2mm dick auswallen

Je einen Streifen von 12 x 50 cm und 15 x 50 cm zuschneiden (10 Pers.)

Das schmale Band auf das vorbereitete Backblech legen.

Den Teig mit Mandelmasse bestreichen

Kalte Rhabarberfüllung in die Mitte des Streifens verteilen, sodass auf beiden Seiten ein leerer Teigrand von 1,5 cm bleibt.

Verbleibende Teigländer mit Ei bepinseln.

Im breiten Streifen im Abstand von 5 bis 10 mm quer Einschnitte von ca. 6 cm Länge anbringen
Eingeschnittenen Teigstreifen aufrollen und über die Rhabarberfüllung abrollen.

Seiten gut andrücken und mit einer Gabel oder einem Kneiferrädchen eindrücken.

Jalousie ca. 30 Minuten kühl stellen.

Mit Ei bepinseln und im Backofen bei 220°C und offenem Dampfzug ca. 30 min goldgelb backen.

Portionieren und mit Puderzucker bestreuen.

Vanille Sauce

10 Pers	70 Pers
250g	1750g
180g	1250g

Vollmilch

Milch mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen

0,5 Pc	4Pc	Vanilleschote (andere Aromen)
50g	350g	Eigelb pasteurisiert
25g	175g	Zucker
	2g	Salz

Schaumig rühren

dazugeben

Zubereitung:

Die heisse Vanilmilch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

Die Masse in die Pfanne zurückgiessen und vorsichtig zur Rose erhitzen. (maximal 85°C)

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Alternativ: Sous vide Zubereitung:

Die Eimasse in Vacuum Säcke einschweissen und bei 85 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer pochieren

Zeitangabe: ca.20 min

Herausnehmen beschriften und kühl stellen.



Showküche Ostschweiz

Gastro St. Gallen / Fürstenlandstrasse 53 / 9000 St. Gallen

Nusskrokant

5 Pers	70 Pers	Zutaten
50g	700g	Zucker
20g	280g	Butter
50g	700g	Nüsse
		Backpapier

Zubereitung:

Karamellisieren

Butter dazu

Mit den gehakten Nüssen abrühren

Zwischen zwei Backpapier ausrollen

In passende Stücke schneiden oder brechen