



## Menü Gastro Elite Teamwettbewerb 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  
Nusskrokant



## Rezepte Vorspeise:

### Lachstatar

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

### Zubereitung:

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

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

Mit zwei Esslöffeln Klösse formen oder mit einem Ring auf dem Teller anrichten (Teamentscheid).  
Lachstatar wird zusammen mit dem Gemüsesalat und der Suppe auf einem Teller serviert.

### Gemüsesalat aus dem Warenkorb (80g / Person)

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
90 g	630 g	Sherry Essig	
150 g	1050 g	Olivenöl kalt gepresst	
		Salz und Pfeffer	
800 g	5600 g	Gemüse aus dem Warenkorb (Bruttogewicht)	Gemüse rüsten, schälen und schneiden (gehobelt, Julienne oder andere) Teamentscheid

### Zubereitung:

Aus Sherryessig und Olivenöl und weiteren Zutaten aus dem Warenkorb eine Vinaigrette herstellen.  
Feingeschnittenes (eventuell gedämpftes Gemüse) mit der Vinaigrette vermischen und  
abschmecken.

Gemüsesalat gut abtropfen und mit Kräutern und Microleaves gefällig anrichten.



## Kartoffelcremesuppe in der Espressotasse

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
25 g	150 g	Butter	
35 g	200 g	Zwiebeln, geschält	Zwiebeln emincieren
35 g	200 g	Lauch, gebleicht gerüstet	Lauch und Knollenserie
20 g	100 g	Knollensellerie, geschält	in Matignon schneiden
340 g	2000 g	Kartoffeln Typ C, geschält	Kartoffeln fein schneiden
20 g	120 g	Weissmehl	
1100 g	6500 g	Bouillon	
1 g	5 g	Majoran, frisch	
40 g	250 g	Vollrahm 35%	
		Salz	
		Pfeffer weiss, aus der Mühle	

### Zubereitung:

Zwiebeln und Gemüse Matignon in Butter dünsten.  
Kartoffeln begeben, mit Mehl stäuben und etwas abkühlen lassen.  
Mit Bouillon auffüllen und zum Siebpunkt bringen. Majoran begeben und 45 min sieden.

Nach 45 min den Majoran herausnehmen, die Suppe pürieren und passieren.  
Suppe aufkochen mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.

In vorgewärmte Espressotassen (ca. 80g) anrichten.  
Dekor: Kerbel / geschlagener Rahm / Blätterteig-Knusper / .... (Teamentscheid)



## Rezepte Hauptgang:

### Sanft gegartes Kalbsschulterfilet

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
2 kg	14 kg	Kalbsschulterfilet	
20 g	140 g	Salz / Pfeffer / Fleischgewürz	
70 g	500 g	Sonnenblumenöl (High-Oleic)	
45 g	300 g	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.

Kalbsschulterfilet mit etwas Olivenöl aromatisieren und in grosse Vakuumsäcke schichten.

Fleisch vakuumieren und 16 Stunden bei 58° C im Wasserbad garen.

Fleisch aus dem Beutel nehmen, trockentupfen und im Hold-o-mat warmhalten.

Vor dem Anrichten mit Butter bepinseln und kurz im heissen Ofen auf Temperatur bringen oder nochmals sautieren.

Fleischstücke tranchieren und mit der Champignon Bratensauce anrichten.

### Hinweise für die Praxis:

Kalkulation der benötigten Fleischstücke mal Anzahl Gäste vornehmen (inkl. Reserve einplanen).

### Bratensauce mit Champignon

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
50 g	350 g	Butter	
40 g	280 g	Schalotten ungeschält	Schalotten fein hacken
400 g	2800 g	Champignons frisch	Champignons schneiden
100 g	700 g	Weisswein	
500 g	3500 g	Demi-glace	
		Salz	
		Pfeffer weiss, aus der Mühle	

### Zubereitung:

Gehackte Schalotten in Butter dünsten, die fein geschnittenen Champignons mitdünsten.

Mit Weisswein ablöschen und zugedeckt dünsten.

Pilze in ein Sieb schütten, leicht auspressen und den Fond auffangen.

Den Pilz Fond sirupartig einkochen.

Demi-glace und Pilze begeben, aufkochen und die Sauce abschmecken.



## Risotto

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
50 g	350 g	Olivenöl	
75 g	500 g	Zwiebeln, geschält	Zwiebeln fein hacken
10 g	70 g	Knoblauch, geschält	Knoblauch fein hacken
300 g	2100 g	Risotto Reis	
100 g	700 g	Weisswein	
900 g	6300 g	Geflügelfond, heiss	
1 Stk	4 Stk	Lorbeerblatt	
70 g	300 g	Kochbutter	
200 g	1400 g	Sbrinz, gerieben	
		Salz	
		Pfeffer weiss, aus der Mühle	

### Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln in Olivenöl dünsten. Knoblauch und den Reis beigegeben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen. Lorbeerblatt beifügen und nach und nach mit heissem Geflügelfond auffüllen. Den gegarten Reis mit Butter und Sprinz fertigstellen und abschmecken.

#### Hinweise für die Praxis:

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

## Ofengemüse aus dem Warenkorb (100g / Person)

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
1 kg	7 kg	Gemüse aus dem Warenkorb <i>Bruttogewicht</i>	Gemüse rüsten, waschen und zuschneiden
		Speiseöl	
		Salz	
		Pfeffer weiss, aus der Mühle	

### Zubereitung:

Das Gemüse regelmässig schneiden (Auswahl und Schnittart des Gemüse ist dem Team überlassen). Geschnittenes Gemüse mit Öl vermischen, salzen und im Ofen bei 200°C garen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Rezepte Süssspeise:

### Erdbeersorbet (Pacojet)

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
375 g	2250 g	Erdbeeren Mark	
20 g	120 g	Zitronensaft, frisch	
250 g	1500 g	Wasser	
90 g	540 g	Zucker	
20 g	120 g	Glukosesirup	

### Zubereitung:

Erdbeeren Mark, Zitronensaft, Zucker und Glukosesirup aufkochen.  
Abkühlen, in Pacojet Becher abfüllen und tiefkühlen.

An nächsten Tag das Sorbet pacossieren und anrichten.

### Rhabarber Jalousie

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
500g	3500 g	Rhabarber TK	Rhabarber mit Butter, Zucker und Weisswein kurz dünsten In ein Sieb schütten abtropfen und die Flüssigkeit zu einem dicken Sirup einkochen. Den Sirup mit dem Rhabarber mischen und kühl stellen.
25 g	175 g	Butter	
50 g	350 g	Zucker	
400 g	2800 g	Blätterteig	
100 g	700 g	Mandelmasse	
25 g	175 g	Ei, zum Bestreichen	
10 g	70 g	Puderzucker	

### Zubereitung:

Den Blätterteig 2mm dick auswallen und in je einen Streifen von 12 x 50 cm und 15 x 50 cm zuschneiden. (für 10 Pers.)

Das schmale Band auf das vorbereitete Backblech legen und mit der Mandelmasse bestreichen  
Die kalte Rhabarberfüllung in die Mitte des Streifens verteilen, so dass auf beiden Seiten ein leerer Teigrand von 1,5 cm vor bleibt.

Verbleibende Teigränder mit Ei bepinseln.

Im breiten Streifen im Abstand von 5 bis 10 mm Quereinschnitte 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.

Die Jalousie für 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.



### Vanillesauce

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
180 g	1250 g	Vollmilch	
0,5 Stk	4 Stk	Vanilleschote (andere Aromen)	
50 g	350 g	Eigelb, pasteurisiert	Eigelb und Zucker schaumig rühren
25 g	175 g	Zucker	
wenig	2 g	Salz	

### Zubereitung:

Milch mit der ausgekratzter Vanilleschote und dem Salz aufkochen.  
Die heisse Vanillemilch unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zuckermischung geben.  
Die Masse in die Pfanne zurückgiessen und vorsichtig zur Rose erhitzen. (maximal 83°C)  
Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

### Alternative, Sous vide Zubereitung:

Die Eimasse in Vakuumsäcke einschweissen und ca.20 min bei 83 °C im Wasserbad oder Kombidämpfer pochieren.  
Herausnehmen beschriften und kühlen.

### Nusskrokant

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
100 g	700 g	Zucker	
40 g	280 g	Butter	
100 g	700 g	Haselnüsse	Haselnüsse grob hacken

### Zubereitung:

Zucker karamellisieren. Mit wenig Wasser ablöschen und leicht einkochen bis sich der Karamell aufgelöst hat. Butter begeben und die gehakten Nüssen abrühren.

Karamellnüsse noch warm zwischen zwei Backpapier ausrollen, auskühlen lassen und in passende Stücke schneiden oder brechen.