

Wettbewerbsmenü 2024

Vorspeise

Onsen-Ei auf Blattspinat
Zweifarbiger Spargelsalat
Spargelcremesüppchen
Blätterteiggebäck

Hauptgang

Geschmorte Kalbshaxe
Kartoffelgaletten
Ofengemüse

Süssspeise

Cheesecake mit Erdbeeren
Rhabarbersorbet
Fruchtgarnitur
Hüppen

REZEPTE VORSPEISE:

ONSEN-EI AUF BLATTSPINAT

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
10 St	70 St	Eier	
		Fleur de sel	
250g	1.75kg	Blattspinat	Frisch oder aufgetaut und abgetropft
10g	70g	Knoblauch	Gehackt
		Butter	
		Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Eier im Wasserbad bei 63.7°C während 1 Stunde garen.
Vorsichtig in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Schaumkelle anrichten.
Mit Fleu de sel bestreuen.

Knoblauch in Butter andünsten, Spinat begeben und weichdünsten. Abschmecken

ZWEIFARBIGER SPARGELSALAT

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
50g	3kg	Spargeln weiss	
50g	3kg	Spargeln grün	

In der Kreation des Salates ist das Team frei. Für das Dressing sowie ergänzende Produkte steht der Warenkorb zur Verfügung.

SPARGELCREMESUPPE (CA. 8CL SERVIERT IN DER ESPRESSOTASSE)

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
1 Liter	6 Liter		
10 g	50 g	Butter	
50 g	300 g	Zwiebeln	Matignon
50 g	300 g	Lauch	Matignon
50 g	300 g	Knollensellerie	Matignon
300 g	1.8 kg	Spargeln weiss	Matignon
25 g	150 g	Mehl	
1 Liter	6 Liter	Gemüsefond	Bzw Spargelfond (Schalen)
1dl	6dl	Vollrahm	
		Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Butter erhitzen und Gemüse andünsten. Dann die Spargeln dazugeben und mitdünsten. Mit Weissmehl stäuben. Mit Gemüsefond auffüllen. Während des Garvorgangs von Zeit zu Zeit abschäumen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Pürierstab oder in einem Mixbecher pürieren und durch ein Drahtspitzsieb oder ein Drahtsieb passieren. Mit Vollrahm verfeinern und mit dem Pürierstab aufschäumen. In Espressotassen anrichten.

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

Dem Team steht ausgewallter Blätterteig zur Verfügung. Daraus ist eine Komponente herzustellen, welche die Vorspeise sinnvoll ergänzt. Das Team ist in der Umsetzung und der Kombination mit den übrigen Komponenten frei.

REZEPTE HAUPTGANG:

GESCHMORTE KALBSHAXENSCHNITZEN

10 Pers	70 Pers		Vorbereitung
10 St	70 St	Kalbshaxenschnitzungen à ca 200g	
25g	175g	Mehl	
50g	200g	Rapsöl	
50g	350g	Zwiebeln	Mirepoix
10g	70g	Knoblauch	gehackt
50g	350g	Karotten	Mirepoix
50g	350g	Sellerie	Mirepoix
50g	350g	Lauch	Mirepoix
75g	500g	Tomatenpüree	
1 Liter	2 Liter	Weisswein	
1.25 Liter	6 Liter	Brauner Kalbsfond	
		Salz, Pfeffer, Paprika	
		Gewürzsäcklein	

Zubereitung:

Fleisch auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer oder einer Salzmischung würzen. Kurz vor dem Sautieren mit Mehl bestäuben.

Rapsöl im Schmortopf erhitzen und die Haxen auf beiden Seiten gleichmässig sautieren.

Aus dem Schmortopf nehmen und in einer GN Schale auf die Seite stellen.

Das überschüssige Öl aus dem Schmortopf entfernen und zuerst die Karotten, den Sellerie, den Knoblauch und die Zwiebeln anrösten. Später den Lauch dazugeben und kurz mitrösten. Wenn das Gemüse leicht gebräunt ist, das Tomatenpüree leicht mitrösten.

Das Gemüse mit einem Teil Weisswein ablöschen. Zu einer sirupartigen Flüssigkeit einkochen. Erneut mit Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit einreduzieren. Diesen Vorgang 2 - 3 Mal wiederholen.

Mit braunem Kalbsfond auffüllen und aufkochen und abschmecken. Die kochende Sauce über das Fleisch geben und ein Gewürzsäcklein (Teekugel) beifügen.

Zugedeckt im Holdomat über Nacht bei 68°C garen.

Mit einer Fleischgabel prüfen, ob die Haxen weich sind. Aus der Sauce nehmen und warm stellen.

Gewürzsäcklein (oder Gewürzteekugel) entfernen und die Sauce durch ein Spitzsieb passieren und nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren die Haxen noch einmal in der Sauce erwärmen und servieren.

KARTOFFELGALETTEN

10 Pers	70 Pers		Vorbereitung
400g	70 St	Kartoffeln mehligkochend	Geschält, in Würfel
65g	175g	Eigelb	
25g	200g	Butter	
		Salz, Pfeffer, Muskat	
50g	70g	Kartoffelstärke	(zum Formen)
50g	350g	Rapsöl	

Zubereitung:

Kartoffeln weichdämpfen, ausdämpfen lassen und passieren. Mit Eigelb und Butter zu einer Duchessemasse verarbeiten. Abschmecken.

Ein Blech mit etwas Kartoffelstärke bestreuen und mit der Masse eine dicke Wurst formen oder die geformte Masse in einem Backpapier mit Hilfe eines Teighorns gleichmässig formen. Mit einem trockenen Messer dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffelgaletten im Rapsöl sautieren, bis sie goldgelb sind.

Praxistipp: Aus einer grossen Kartoffel kann mit einem Messer oder mit einem Ziseliermesser ein Kartoffelstempel geschnitten werden. Vor dem Stempeln die Kartoffel leicht in die Kartoffelstärke drücken. Danach mit einem Kartoffelstempel ein Muster in die Galetten drücken.

Dem Team steht es frei, die Galetten mit Produkten des Warenkorbes als Einlage zu verfeinern.

OFENGEMÜSE

Das Ofengemüse kann gemäss Teamentscheid aus dem Warenkorb zusammengestellt werden. Pro Gast ist mit maximal 80g serviertes Gemüse zu rechnen.

REZEPTE SÜSSPEISE:

CHEESECAKE MIT ERDBEEREN

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
1x ½ GN	4x 1/1 GN		
200g	1.4 kg	Heller Schraps	
100g	700g	Butter	
200g	1.4 kg	Vollrahm	
600g	4.2 kg	Frischkäse	z.B. Philadelphia
200g	1.4 kg	Magerquark	
150g	1 kg	Zucker	
1 St	5 St	Vanilleschote	Ausgekratzt
5 Blatt	35 Blatt	Gelatine	
20g	140 g	Zitronensaft	
100g	700g	Erdbeeren	gewürfelt

GN Schale (4cm hoch) mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen und mit dem Schraps gut vermischen. Die Mischung in die Schale geben und fest an den Boden drücken. Den Boden für ca. 30 Minuten kaltstellen. Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Rahm steif schlagen.

Frischkäse, Quark, Zucker und Vanille verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Zitronensaft erwärmen.

Gelatineblätter ausdrücken und zum Zitronensaft geben.

Etwas von der Masse unter die Gelatine rühren. Dann die Gelatine-Mischung vollständig zur Cheesecake-Masse giessen und gut durchrühren. Rahm vorsichtig unterheben.

Masse über die Erdbeeren auf den Schrapsboden giessen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kaltstellen. Portionieren.

RHABARBERSORBET PACOJET

1 Becher	5 Becher	Zutaten	Vorbereitung
Ca 15 Port	Ca 70 Port		
1.5dl	7.5dl	Wasser	
150g	750g	Zucker	
30g	150g	Glukosesirup	
400g	2kg	Rhabarbermark	Boiron
1dl	5dl	Vollrahm	
½	1 ganze	Zitrone	zum frisch pressen

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nacheinander Glukosesirup und Fruchtmark dazugeben. Den Zitronensaft und dann den Rahm dazugeben, gut verrühren. Alles in einen Pacojetbecher abfüllen, mit dem Deckel verschliessen und tiefkühlen.

FRUCHTGARNITUR UND HÜPPEN

Als Garnituren für die Süßspeise werden eine fruchtige Komponente und eine knusprige (gebackene) Komponente erwartet. Zusätzlich darf auch eine Sauce die Süßspeise ergänzen. Die Produkte sind aus dem Warenkorb zu beziehen.