

# Wettbewerbsmenü 2024

## Vorspeise

Onsen-Ei auf Blattpinat  
Holländische Sauce  
Zweifarbiger Spargelsalat  
Spargelcremesuppe  
Blätterteiggebäck

## Hauptgang

Geschmorte Kalbshaxe  
Kartoffelgaletten  
Ofengemüse

## Süssspeise

Cheesecake mit Erdbeeren  
Rhabarberglace  
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	TK, aufgetaut und abgetropft
10g	70g	Knoblauch	Gehackt
		Butter	
		Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Eier in der Schale im Wasserbad bei 64.8°C während 1 Stunde garen.

Knoblauch in Butter andünsten, Spinat beigegeben und weichdünsten. Abschmecken

Eier vorsichtig in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Schaumkelle auf dem Spinat anrichten und leicht salzen.

Mit einem Löffel Holländische Sauce nappieren.

---

#### HOLLÄNDISCHE SAUCE

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
2dl	1.4 Liter		
6g	45g	Weissweinessig	
6g	45g	Weisswein	
16g	110g	Wasser	
10g	70g	Schalotten	Gehackt
1g	2g	Weisse Pfefferkörner	gestossen
40g	280g	Eigelb	
150g	1050g	Butter	Geklärt
1g	7g	Zitronensaft	
		Salz, Pfeffer, Cayenne, Worchester	

Zubereitung:

Reduktion herstellen, Eigelb und Reduktion auf dem Wasserbad aufschlagen.

Geklärte Butter unter die Masse schwingen.

Abschmecken.

---

### ZWEIFARBIGER SPARGELSALAT

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
500g	3kg	Spargeln weiss	ungeschält
500g	3kg	Spargeln grün	ungeschält

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	2 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 heissem Fond 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	Kalbschaxenschnitz à ca 200g	
25g	175g	Mehl	
50g	200g	Rapsöl	
50g	350g	Zwiebeln	gehackt
10g	70g	Knoblauch	gehackt
50g	350g	Karotten	TK Brunoise
50g	350g	Sellerie	TK Brunoise
50g	350g	Lauch	TK Brunoise
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 abgiessen und die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln anrösten. Später den Lauch und Knoblauch 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 die kochende Sauce über das Fleisch geben und ein Gewürzsäcklein (Teeei) beifügen.

Zugedeckt im Holdomat bei geschlossener Klappe über Nacht bei 78°C garen.

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

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

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

**Praxistipp: Übernacht-Garen von 18 Uhr bis 9 Uhr. Anschliessend warhalten bei 65°C**

---

## KARTOFFELGALETTEN

10 Pers	70 Pers		Vorbereitung
400g	3 kg	Kartoffeln mehligkochend	Geschält, in grobe Würfel
65g	400g	Eigelb	
25g	150g	Butter	
		Salz, Pfeffer, Muskat	
50g	150g	Kartoffelstärke	(zum Formen)
50g	350g	Bratbutter	

### 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 Bratbutter 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. Filona (Züger)
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.

**Praxistipp: Wenn möglich am Vorabend herstellen**

#### RHABARBERGLACE 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	

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.

**Praxistipp: Wenn möglich am Vorabend herstellen und durchgefrieren**

---

## FRUCHTGARNITUR UND HÜPPEN

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