

Wettbewerbsmenü 2025

Vorspeise

Lothringer Käsekuchen
Geflügelcremesuppe mit Einlage
Gemüsesalat
Knuspergarnitur

Hauptgang

Wiener Kalbsrahmgulasch
Kartoffelstock
Gemüsebeilage

Süssspeise

Vanilleglace
Brownie
Frucht- oder Beerenkompott
Hüppen oder Crumble

REZEPTE VORSPEISE:

LOTHRINGER KÄSEKUCHEN

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
0.400 kg	2.800 kg	Kuchenteig	CF, ausgewallt
0.200 kg	1.400 kg	Zwiebeln	In feine Streifen geschnitten
0.200 kg	1.400 kg	Speck, geräucht	In feine Streifen geschnitten
0.250 kg	1.750 kg	Greyerzer	Gerieben
0.020 kg	0.140 kg	Butter	
0.200 kg	1.400 kg	Milch	
0.100 kg	0.700 kg	Vollrahm	
2 St	14 St	Eier	
0.020 kg	0.140 kg	Mehl	
		Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

Zwiebeln und Speck in Butter dünsten

Milch, Rahm, Eier und Mehl zu einem Guss verrühren und abschmecken

Zwiebeln, Speck und Käse mit dem Guss verrühren und auf dem ausgelegten Teig verteilen

Im Ofen bei 220°C rund 30 Minuten backen.

Den Teams stehen Backbleche GN 1/1 zur Verfügung. Runde oder andere Backformen müssen durch die Teams mitgebracht werden.

GEFLÜGELCREMESUPPE MIT EINLAGE (CA. 8CL SERVIERT IN DER ESPRESSOTASSE)

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
1 Liter	6 Liter		
	4.500 kg	Suppenhuhn / Poulet	3 Stück
	7.000 kg	Wasser	
	1.000 kg	Matignon	(weiss)
		Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken, Thymian	
	0.150 kg	Butter	
	0.200 kg	Zwiebeln	Matignon
	0.200 kg	Lauch	Weiss, Matignon
	0.080 kg	Sellerie	Matignon
	0.200 kg	Mehl	
	6.000 kg	Geflügelfond	
	0.800 kg	Vollrahm	
	0.050 kg	Butter	
		Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Suppenhühner/Poulet halbieren und in GN 1/1 Blech auslegen. Mit kaltem Wasser bedecken, Matignon, Salz und Gewürze begeben.
Im Holdomat bei 120°C während 10 Minuten garen, danach bei 80°C zugedeckt über Nacht garen.

Passieren, Suppenhühner für die Einlage weiterverarbeiten, Fond für die Suppe warmstellen.

Matignon in Butter dünsten, mit Mehl stäuben und mit heissem Fond auffüllen.

Aufkochen, abschäumen und 20 Minuten sieden lassen.

Passieren und mit Rahm und Butter verfeinern, abschmecken.

Einlage auf Tassen verteilen und mit Suppe aufgiessen.

GEMÜSESALAT

10 Pers	70 Pers	Zutaten	Vorbereitung
1.000 kg	6.000 kg	Gemüse	ungerüstet

In der Kreation des Salates und des Dressings ist das Team im Rahmen des Warenkorbes frei.

KNUSPERGARNITUR

Das Team stellt aus Produkten des Warenkorbes oder Teilen des Suppenhuhns oder Speck eine Knusperkomponente her, welche die Vorspeise sinnvoll ergänzt.

REZEPTE HAUPTGANG:

WIENER KALBSRAHMGULASCH

10 Pers	70 Pers		Vorbereitung
1.600 kg		Kalbsschulter	In Würfel schneiden
0.100 kg		Öl	
1.000 kg		Zwiebeln	In feine Streifen geschnitten
0.050 kg		Paprika Edelsüss	
0.500 kg		Tomaten	In Concassé schneiden
0.005 kg		Knoblauch	Gehackt
1.000 kg		Weisser Kalbsfond	
0.300 kg		Saurer Halbrahm	
1 St		Zitrone	Saft
0.005 kg		Kümmel	Fein gehackt
		Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Zwiebeln in Öl dünsten ohne Farbe nehmen zu lassen, Fleisch beifügen und mitdünsten bis der austretende Saft sirupartig eindickt. Abschmecken

Paprika, Tomatenwürfel und Knoblauch mitdünsten. Mit Fond auffüllen und zugedeckt weichdünsten.

Vor dem Servieren Saurer Halbrahm, Zitronensaft und Kümmel beifügen und abschmecken. Fall nötig, Sauce nachbinden.

Praxistipp: Übernacht-Garen bei 78°C mit geschlossener Klappe im Holdomat von 18 Uhr bis 7.30 Uhr. Schockkühlen und vor dem Service erwärmen.

KARTOFFELSTOCK

10 Pers	70 Pers		Vorbereitung
1.200 kg	8.000 kg	Kartoffeln mehligkochend	Geschält, in grobe Würfel
0.075 kg	0.500 kg	Butter	
0.250 kg	1.750 kg	Milch	
0.100 kg	0.700 kg	Vollrahm	
		Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

Kartoffeln weichdämpfen, ausdämpfen lassen und passieren.

Milch, Rahm und Butter aufkochen und mit den Kartoffeln vermengen. Abschmecken

Dem Team steht es frei, den Kartoffelstock mit Produkten des Warenkorbes als Einlage zu verfeinern. Es dürfen auch verschiedene Kartoffeln (farbig) verwendet werden

GEMÜSEBEILAGE

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

Ein Gemüse muss Sous-vide gegart werden.

REZEPTE SÜSSPEISE:

VANILLEGLACE

		Zutaten	Vorbereitung
1 Becher	5 Becher		
Ca 15 Port	Ca 70 Port		
0.090 kg	0.450 kg	Vollrahm	
0.330 kg	1.650 kg	Milch	
0.120 kg	0.600 kg	Zucker	
0.100 kg	0.500 kg	Eigelb past	
1 St	5 St	Vanilleschote	

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen und mit Vollrahm und Milch aufkochen.

Eigelb und Zucker verrühren, mit der Milch vermengen und auf 82 °C erhitzen.

Die Schote entfernen und die Masse in Becher füllen und einfrieren.

Vor dem Servieren 1-mal pacossieren.

Praxistipp: Wenn möglich am Vorabend herstellen und durchgefrieren.

Es ist auch möglich alle Zutaten kalt zu mischen und Sous-vide bei 82°C für 20 Minuten im Wasserbad zu erhitzen. Anschliessend in Becher abfüllen und gefrieren.

BROWNIE

		Zutaten	Vorbereitung
10 Pers	70 Pers		
1x ½ GN	2x 1/1 GN		
0.145 kg	0.580 kg	Couverture dunkel Vanille	Gehackt, geschmolzen
0.165 kg	0.660 kg	Butter	weich
0.030 kg	0.120 kg	Invertzucker	
0.210 kg	0.840 kg	Rohzucker	
0.002 kg	0.008 kg	Vanillezucker	
Prise	0.002 kg	Salz	
0.165 kg	0.660 kg	Vollei past	
0.150 kg	0.600 kg	Baumnußkerne	Grob gehackt
0.125 kg	0.500 kg	Mehl	
0.008 kg	0.032 kg	Backpulver	

Butter mit allen Zucker , Couverture und Salz leicht schaumig schlagen.

Vollei nach und nach begeben. Baumnüsse begeben.

Mehl und Backpulver unter die Masse mehlieren.

In mit Backpapier ausgelegte Blech verteilen und im Ofen bei 190°C rund 40 Minuten backen.

Erkalten lassen und schneiden (1/1 GN = 5x7 = 35 Stück)

Praxistipp: Wenn möglich am Vorabend herstellen und durchgekühlt schneiden.

FRUCHT- ODER BEERENKOMPOTT UND HÜPPEN ODER CRUMBLE

Als Garnituren für die Süßspeise werden eine fruchtige Komponente (max 80g) und eine knusprige (gebackene) Komponente erwartet. Die Produkte sind aus dem Warenkorb zu beziehen.