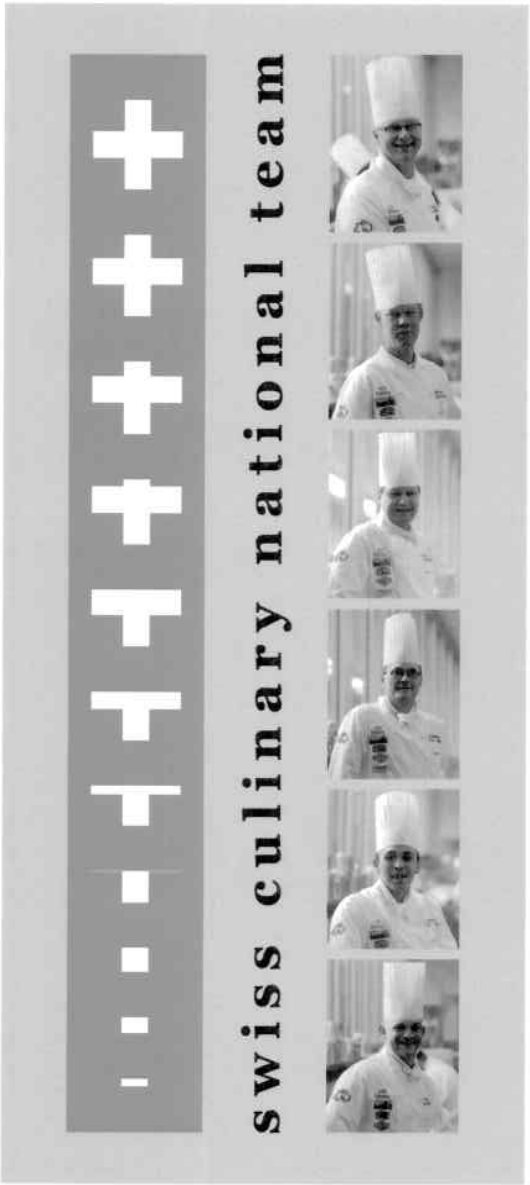
swiss culinary
national team

KOCHREZEPTE

SCHWEIZER KOCHNATIONALMANNSCHAFT



Kreationen aus drei erfolgreichen Jahren

Beat Weibel Teamchef der Schweizer Koch Nationalmannschaft 2006-2008

Geflügelroulade

Zutaten für 5 Personen

0.400	kg	Geflügelbrust
0.200	kg	Geflügelschenkel
0.600	kg	Vollrahm
0.100	kg	Rohschinken
0.250	kg	Getrocknete Aprikosen und Zwetschgen
0.010	lt	Cognac
		Knoblauch, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Die Geflügelbrust klopfen,
aus dem Schenkelfleisch eine Farce herstellen
die Aprikosen und Zwetschgen in kleine Würfel schneiden

Zubereitung:

Die Geflügel Farce mit den Aprikosen, Zwetschgen und dem Cognac
vermischen. (Bitte beachten Sie jetzt die Farce immer sehr kalt verarbeitet wird)
denn dünn geschnittenen Rohschinken Aufstiege klopften Geflügel Brüste verteilen
die Farce darauf verteilen mit Plastikfolie ein Rollen und anschliessend bei 68° Kerntemperatur Pochieren.

Seeländer Herbstsalat

Zutaten für 5 Personen

0.040	kg	Grüner Lollo gerüstet und gewaschen
0.006	kg	Dill gezupft
0.006	kg	Kerbel gezupft
0.004	kg	Randensprossen
0.020	kg	Olivenöl
0.010	kg	Weissweinessig
0.001	kg	Zwiebeln
		Knoblauch, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Die Lolloblätter schön zu einem Sträußchen abdrehen.
Den Dill, Kerbel und die Sprossen miteinander vermischen
Auf das Sträußchen geben.

Zubereitung:

Essig mit den Zwiebeln und dem Knoblauch sehr fein mixen.
Das Olivenöl langsam dazugeben damit es emulgiert.
Nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Passieren und in einen Spraybehälter abfüllen.
Das Salatbukett vor dem Anrichten mit der Sauce besprühen.

swiss culinary
national team

Gebratener Zander mit Nussöl und Thymian

Zutaten für 5 Personen

0,400	kg	Zanderfilets mit Haut geschuppt
0,5	stk	Zitronenschale
0,5	stk	Zitronensaft
0.003	kg	Meersalz
0.015	kg	Nussöl
0.002	kg	Thymian frisch, ganz
0.090	kg	Butter
0.005	kg	Thymian
0.003	kg	Rosmarin
0.001	kg	Basilikum
0.005	kg	Knoblauch
0.003	kg	Pfefferkörner zerstossen
0.002	kg	Salz
0.002	kg	Pfeffer

Vorbereitung:

- Den Zander in 45 gr. schwere Stücke schneiden.
- Mit den anderen Zutaten marinieren.
- Kräuter, Knoblauch und Pfeffer im Butter auslassen und passieren.
- Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Fisch ca. 12 Stunden marinieren.

Zubereitung:

- Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.
- Auf der Hautseite in der geklärten Kräuterbutter knusprig braten.

Rahmsauerkraut

Zutaten für 5 Personen

0.400	kg	Sauerkraut roh
0.010	kg	Zwiebeln gehackt
0.010	kg	Rapsöl
0,500	lt	Schweizer Schaumwein
0.500	lt	Bouillon
0.100	kg	Kartoffeln geraffelt
0.100	kg	Äpfel geschält und geraffelt
0,500	lt	Rahm
0.060	kg	Mascarpone
0,100	kg	Sauerkraut roh
0.50	kg	Petersilie
0.300	lt	Randensaft
1	x	Abschmecken (Salz, Pfeffer)
1	x	Gewürzsäcklein (Wacholder, Senfkörner, Lorbeerblatt, Pfefferkörner)

Vorbereitung:

- Zwiebel fein hacken.
- Sauerkraut roh abspülen und blanchieren.
- Gewürzsäcklein bereitstellen.

Zubereitung:

- Rapsöl erhitzen, Zwiebeln beigeben.
- Sauerkraut beigeben und mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen.
- Gewürzsäcklein beigeben und zugedeckt schmoren.
- Zum Abbinden geriebene Kartoffeln und Äpfel unter das Sauerkraut mischen.
- Das Gewürzsäcklein entfernen, abschmecken.
- Immer 10 Portionen mit Mascarpone und Rahm sowie Schaumwein verfeinern und anrichten.

- Sauerkraut in Randensaft einlegen, gut abtropfen lassen, anschliessend im Öl frittieren.
- Petersilie trocknen, beides vermischen und mit Rauchsalz abschmecken.

swiss culinary
national team

Sautierte Kalbsfiletmedaillon

(Zutaten für 5 Personen)

0,500	kg	Kalbsfilet CH gut gelagert nicht dressiert
0.010	kg	Gewürzmischung für Fleisch
0.050	kg	Bratbutter
0.015	kg	Natives Olivenöl
2	gr	Rosmarin
2	gr	Thymian

Vorbereitung

- Thymian und Rosmarin waschen, zupfen, trocken tupfen und fein hacken.
- Das Kalbsfilet von den Sehnen befreien und in 70gr. Medaillons schneiden
- Von den Sehnen einen hellen Kalbsfond herstellen für das Kalbs- Blanquet mit Rosmarin, Thymian und Olivenöl marinieren.

Zubereitung

- Die Medaillons würzen und im erhitzten Bratfett in einer Bratpfanne rundherum ansautieren.
- Fleisch auf einen Gitterrost mit Abtropfblech legen.
- Das Fleisch mit dem Gitterrost und dem Abtropfblech in den Ofen schieben.
- Mit Heißluft (trockene Hitze) bei 110°C garen, bis die Kerntemperatur von 56°C erreicht ist.
- Die Medaillons herausnehmen und im Holdomat bei 68° C halten.
-

swiss culinary
national team

Kalbsrosenstück geschmort

Zutaten für 5 Personen

0,300	kg	Kalbsrosenstück geschnitten 60gr. pro Stück
0.50	kg	Bratfett
1/2	lt	Weisswein vom Bielersee
0.030	kg	Karotten geschält
0.030	kg	Sellerie geschält
0.030	kg	Zwiebeln geschält
0.025	kg	Lauch
0.050	kg	Tomatenpüree
1.000	lt	Rotwein Bieler Pinot Noir
0.500	kg	Brauner Kalbsfond
1.000	kg	Kalbsjus gebunden
1	x	Gewürzsäcklein

Vorbereitung:

- Fleisch schneiden.
- Im Weisswein 24 Std. marinieren
- Gemüse schneiden.

Zubereitung:

- Fleisch abschütten und die Marinade aufkochen und passieren.
- Fleisch würzen. In der Braissiere leicht anbraten.
- Fleisch herausnehmen, Öl abgiessen.
- Mirepoix beigeben, leicht anrösten.
- Tomatieren, Fleisch dazugeben.
- mit Rotwein Marinade und Kalbsfond ablöschen.
- Bis zu 1/4 auffüllen.
- Gewürzsäcklein dazugeben und zugedeckt im Ofen schmoren.
- Fleisch herausnehmen, warm stellen.
- Die Sauce fertig stellen, leicht abbinden.
- Passieren, entfetten, Fleisch hinzugeben.

swiss culinary
national team

Polentaschnitte mit Steinpilzen

Zutaten für 5 Personen

0,120	kg	Vollrahm
0.230	kg	Mich
0.030	kg	Butter
0.045	kg	Salz
0.000	kg	Kurkuma
0.035	kg	Maisgriess fein
0.040	kg	Maisdunst
0.020	kg	Sbrinz gerieben
0.030	kg	Eigelb
0.000	kg	Steinpilzeinlage
0.050	kg	Steinpilzconfit
0.050	kg	Steinpilz frisch
0.000	Kg	Italienischer Peterli
0.000	Kg	Cornflakes

Vorbereitung:

- Steinpilzconfit mit den ansautierten Steinpilzwürfeln und der Petersilie mischen.

Zubereitung:

- Milch, Rahm, Salz und Butter aufkochen.
- Unter Rühren mit dem Schneebesen Griess und Dunst einrieseln lassen.
- Durchkochen während 5 Minuten.
- Auf maximal 65°C runterkühlen.
- Reibkäse und Eigelb darunter mischen.
- Eischnee darunter ziehen.
- Masse wie folgt in die CNS Formen einfüllen:
  45g Maismasse / 15g Pilzmasse / 45g Maismasse
- Mit dem Spezialinstrument andrücken.
- Streusel darüber streuen.
- Im Umluftofen bei 130°C ca. 10 Minuten backen, etwas abstehen lassen.
- Aus der Form nehmen.

Schokoladenpudding

Zutaten für 5 Personen

0.080	kg	Couverture dunkel
0.080	kg	Butter
0.030	kg	Vollei
0.100	kg	Staubzucker
0.040	kg	Weissmehl

Zubereitung

- Butter und dunkle Couverture auflösen und mischen.
- Staubzucker und Vollei aufschlagen.
- Butter-Couverture-Gemisch beigeben und verrrühren.
- Weissmehl einmelieren.
- Backzeit 10-15 Minuten bei 160°C.
- im Töpfchen servieren.

Minzganache

0.025	kg	Rahm
0.005	kg	Zucker
0.005	kg	Eigelb
0.040	kg	Couverture dunkel
0.050	kg	Minzsirup

Zubereitung

- Rahm, Zucker und Eigelb langsam auf 80°C erwärmen.
- Couverture und Minzsaft beigeben und aufmixen.
- In Kugeln von 5 mm Durchmesser abfüllen.

Himbeerglace

Zutaten für 5 Personen

0.100	kg	Himbeerpulpe
0.025	kg	Wasser
0.045	kg	Zucker
0.100	kg	Sauerhalbrahm
1	Bl.	Gelatine

Zubereitung

- Himbeerpulpe, Wasser und Zucker aufkochen.
- Auskühlen lassen.
- Sauerhalbrahm und aufgelöste Gelatine beigeben.
- Masse in die Glacemaschine füllen und zu Glace verarbeiten.
- Danach in Silikonformen füllen.
- Das Ganze einfrieren.

Limettenmousse

Zutaten für 5 Personen

0.020	kg	Zucker
0.010	kg	Butter
0.010	kg	Limettensaft
0.035	kg	Sauerhalbrahm
0.020	kg	Vollei
0.035	kg	Limettensaft
0.015	kg	Staubzucker
0.100	kg	Rahm
2	Bl.	Gelatine

Zubereitung:

- Zucker, Butter und 30 gr. Limettensaft aufkochen.
- Sauerhalbrahm, Vollei und 160 gr. Limettensaft beigeben und mischen.
- Eingeweichte Gelatine dazu geben und geschlagener Rahm darunter ziehen.

Bestellungen

Fleisch & Fisch

1.000	kg	Geflügelbrust
0.500	kg	Geflügelschenkel Steak
0.200	kg	Rohschinken
1,000	kg	Zanderfilets mit Haut geschuppt
1,000	kg	Kalbsfilet CH gut gelagert nicht dressiert
1,000	kg	Kalbsrosenstück geschnitten 60gr. pro Stück

Gemüse

Grüner Lollo gerüstet und gewaschen
Dill gezupft
Kerbel gezupft
Randensprossen
Thymian
Rosmarin
Basilikum
Sauerkraut roh
Zwiebeln gehackt
Kartoffeln geraffelt
Äpfel geschält und geraffelt
Karotten geschält
Sellerie geschält
Zwiebeln geschält
Steinpilze, frisch
Knoblauch, Salz, Pfeffer

Economat

Getrocknete Aprikosen und Zwetschgen
Cognac
Salz, Pfeffer
Rahm Butter Sauerrahm
Meersalz
Nussöl
Mascarpone
Maisgriess fein
Maisdunst gelb
Cornflakesstreusel
Sauerhalbrahm
Himbeerpulpe