

COOK





Unser Festtagsmenw



Zu den Festtagen servieren wir Ihnen ein Sechs-Gänge-Menu mit passender Getränkebegleitung. Dabei zelebrieren wir aussergewöhnliche Aromen und besondere Exklusivitäten.



DIE AROMEN DER FESTTAGE

Die Adventszeit hält Einzug, die Festtage stehen vor der Tür. Überall wird stimmungsvoll dekoriert, es duftet nach Zimt, Punsch, gebrannten Mandeln ...

Auch wir servieren Ihnen mit dieser Cook-Ausgabe festliche Aromen: Wolfsbarsch mit Meerrettich-Beurre-blanc, scharf angebratenes Simmentaler Entrecote und knusprige Hippen. Die Rezepte für sechs Gänge finden Sie online unter transgourmet-cook.ch.

Dazu offerieren wir eine ganz besondere Getränkebegleitung, die auch zu den Festtagen einmal alkoholfrei sein darf.

Mit unserem Festtagsmenu zelebrieren wir die Leidenschaft für das Aussergewöhnliche, die Liebe für Ausnahmekönner und die Freude am Exklusiven. Lassen Sie sich inspirieren. Ich bin überzeugt, dass auch Sie etwas Passendes für Ihr Festtagsmenu finden.

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihren Gästen schöne Festtage und eine genussvolle Lektüre.

Mit vorweihnachtlichen Grüssen

Hans Lehmann

Leiter Kompetenzteam Kulinarik







BIO-FISCH FÜRS TIERWOHL ...

An der Westküste Irlands herrscht manchmal ein rauhes Klima, besonders im offenen Meer. Hier werden unsere Bio-Lachse gezüchtet, ausschliesslich mit nachhaltig produzierter Bio-Nahrung. Dabei wird darauf geachtet, dass die Lebensbedingungen an jene der Wildlachse herankommen. Gleiches gilt für die Wolfsbarsche und Goldbrassen aus unserem Natura-Sortiment, die weiter im Süden ihr Zuhause haben. In den Tiefen des Mittelmeers in Kroatien und Griechenland werden sie nach Knospe-Richtlinien in geräumigen Gehegen gezüchtet, in denen nur ein Drittel so viele Fische wie in konventionellen Farmen leben. Die Fische wachsen langsam auf, so wie es die Natur vorsieht, ohne Zusatzstoffe wie Antibiotika oder Chemikalien jeglicher Art. Gefüttert wird ausschliesslich ökologisches Futter aus natürlichen Rohstoffen, beispielsweise Nebenprodukte aus nachhaltiger Fischerei sowie Naturprodukte aus ökologischem Landbau.

... UND ECHTE FESTTAGS-QUALITÄT

Fisch in Bio-Qualität ist aber nicht nur aus Respekt vor der Natur und dem Tier die beste Wahl für das Festtagsmenu. Die biologische Aufzucht macht sich schlicht auch im Genuss bemerkbar. So sind die Lachse im offenen Meer vor der Küste Irlands ständig der Meeresströmung ausgesetzt. Eine natürliche Umgebung, in der sie auch viel Energie verbrauchen. Dadurch werden sie kräftiger und setzen weniger Fett an. Entsprechend überzeugen unsere leicht orange-roten Bio-Lachse dann auch mit einem festen Fleisch mit saftiger Textur und einer sanft salzigen Meeresnote. Gleich ist es mit der Bio-Goldbrasse und dem Bio-Wolfsbarsch mit dem jeweils zarten, mageren Fleisch. Eine Qualität, die am besten schlicht für sich steht, unterstützt einzig von einer Meerrettich-Beurre-blanc. Für echten Genuss mit gutem Gewissen.



KROSS GEBRATENER NATURA BIO-WOLFSBARSCH | EINGELEGTE RANDEN | MEERRETTICH-BEURRE-BLANC Zutaten für 10 Portionen

Natura Bio Wolfsbarsch

1,2 kg Natura Bio Wolfsbarschfilet

60 g Origine Berner Jura

Bergbutter

30 ml Natura Bio Rapsöl

Salz

Meerrettich-Beurre-blanc

150 g Eschalotten

300 g Natura Bio Butter

200 g Chardonnay

300 g Pouletfond, hell

20 ml Natura Bio Zitronen, Saft

50 g Meerrettich, frisch gerieben

Randen

200 g Randen, roh

200 g Premium Randen, gelb, roh

50 ml Premium Apfelessig

60 g Natura Bio Zwiebeln

2 Stk. Lorbeerblätter

6 g Kümmel, ganz

6 g Koriander, ganz

10 g Pfeffer, schwarz, ganz

20 ml Zitrusöl

10 g Dill, frisch

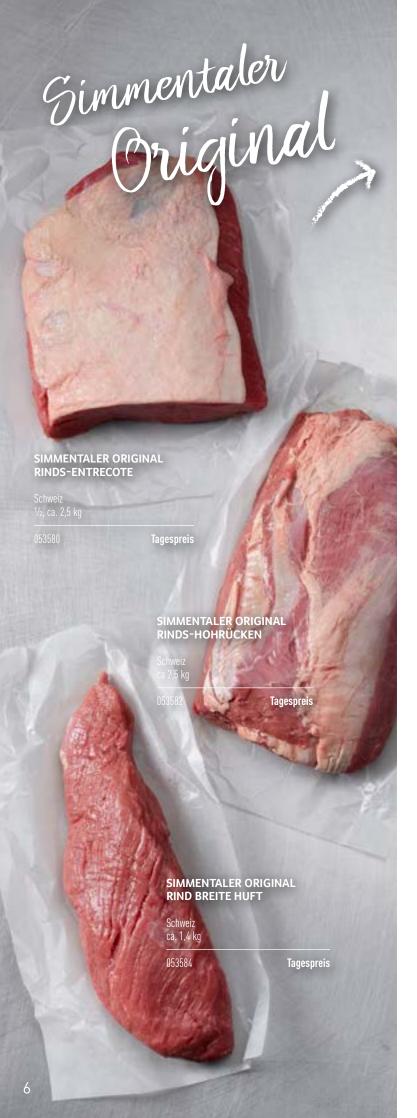
Salz





Zubereitung:

cook.transgourmet.ch/rezepte



Tradition ist zu den Festtagen Trumpf. So auch bei unserem Hauptgang mit Simmentaler Rind. Ein echtes Original, das schon seit Jahrhunderten zum Landschaftsbild der Schweiz gehört.

EIN ECHTER KLASSIKER

Sie sind genügsam und strahlen Gemütlichkeit aus, die Simmentaler Rinder. Ganz so, wie es zum Berner Oberland passt. Hier, wo die Rinder mit dem oft goldbraunen Fell und dem typisch weissen Kopf schon seit Jahrhunderten ihre Heimat haben. Längst hat die Schweizer Viehrasse den Weg in die weite Welt gefunden. Schon im Mittelalter waren die Tiere in ganz Europa beliebt. Inzwischen gehört das Simmentaler Fleckvieh zu einer der beliebtesten Rassen weltweit. Zuhause aber ist es doch immer am besten. Das Gütesiegel Simmentaler Original zeichnet genau das aus: eine Viehrasse, die zur Schweizer Kultur und zum Schweizer Klima passt. Ein entscheidender Faktor für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine herausragende Produktequalität. In zweifacher Hinsicht. Denn anders als in vielen anderen Ländern wird das Simmentaler Rind in der Schweiz als Zweinutzungsrasse gehalten, für Milch und Fleisch in bester Qualität.

AROMATISCH, WÜRZIG, SAFTIG

Unsere Simmentaler Rinder wachsen schweizweit auf bäuerlichen Familienbetrieben artgerecht mit regelmässigem Auslauf im Freien auf. Dabei kommen sie in den Genuss der Vorzüge der Schweiz als Grasland, wo die Voraussetzungen für Futter von Wiesen und Weiden ideal sind. Allgemein steht das Gütesiegel Simmentaler Original für eine standortangepasste, nachhaltige und tiergerechte Landwirtschaft. Eine naturnahe und ressourcenschonende Produktion, die sich auch in der Fleischqualität bemerkbar macht. Das Fleisch der Original Simmentaler überzeugt mit aromatisch würzigem und saftigem Geschmack. Ein besonderer Genuss. Und echte, gelebte Schweizer Tradition.



SIMMENTALER ORIGINAL ENTRECOTE | KARTOFFELBAUMKUCHEN | RAHMWIRSING

Zutaten für 10 Portionen

Simmentaler Original Entrecote

1,8 kg Premium Simmentaler Original Entrecote 40 g Origine Berner Jura

Bergbutter

10 g Rosmarin

10 g Premium Murray River Salz

Kartoffelbaumkuchen

1 kg Kartoffeln, mehligkochend

6 Stk. Origine Freilandeier 100 g Origine Berner Jura

Bergbutter

50 g Weissmehl

3 g Premium Tonkabohnen

3 g Muskatnuss, gemahlen

2 g Kümmel, gemahlen

Rahmwirsing

2 kg Wirz

200 g Natura Bio Zwiebeln

100 g Natura Bio Speckwürfeli250 ml Natura Bio Rindsbouillon

250 ml Natura Bio Vollrahm

3 g Kümmel, gemahlen 20 g Natura Bio Senf, grobkörnig

20 g Natura Bio Ser 30 g Schnittlauch Salz

8 g Premium Pfeffer, fermentiert

Garnitur

Kresse-Mix

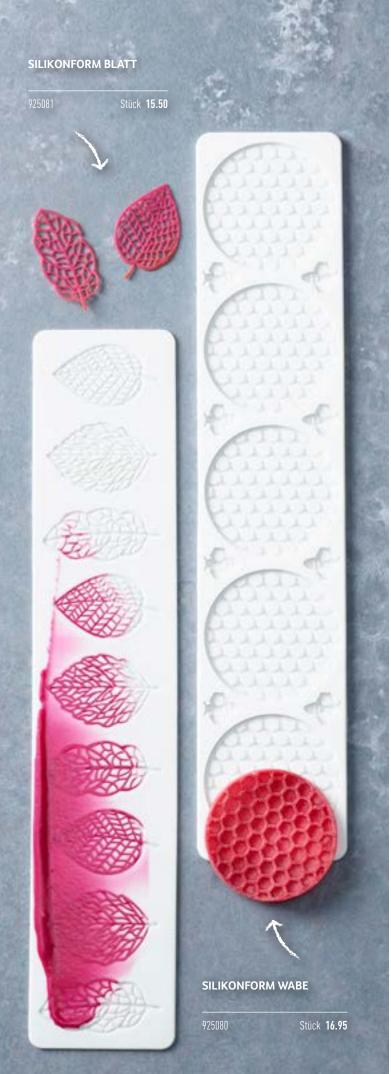
Premium Haselnüsse IGP Piemont, geröstet





Zubereitung:

cook.transgourmet.ch/rezepte



Knusprige Kunst

Meist spielen Hippen nur eine Nebenrolle auf dem Teller. Mit ihrem Aussehen und Geschmack setzen sie aber nochmals ein besonderes Ausrufezeichen.

GEROLLT ODER GEBROCHEN, SÜSS ODER SALZIG

Die erste Überraschung ist meist, wenn es so richtig knuspert und splittert. Die zweite, wenn sich ein besonderes Aromaerlebnis im Mund entfaltet. Eigentlich ist der Zweck von Hippen, die Hauptkomponenten auf dem Teller zu unterstützen. Mit ihrer Textur oder den Aromen. Zumindest für kurze Momente aber gehört die Aufmerksamkeit meist ihnen ganz alleine. Bei der Präsentation der Teller zum Beispiel. Denn das Besondere der Hippenmasse, die immer Eiklar und Zucker enthält: Sie kann nach dem Backen noch geformt werden. Eine filigrane Arbeit, bei der Kochkünstler ihr Können unter Beweis stellen dürfen. Gleiches gilt für das Geschmackserlebnis, für das man die ganze Spannbreite von süss bis salzig bespielen kann und richtig kombiniert zu verblüffen vermag. Schliesslich gehören Überraschungen zu den Festtagen dazu.

