

Festtagsmenu

INSPIRATION FÜR PROFIS

7.11.-19.11.2022



04

Natura Bio Fisch

Genuss mit gutem Gewissen

06

Das Original

Simmentaler Rind

08

Hippen

Knusprige Kunst

Unser Festtagsmenu



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 Ausnahmeköner 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



Alkoholfreier Genuss

LYRE'S DRY LONDON SPIRIT

Grossbritannien
0,0% Vol.

610431 70 cl 19.50

NEW



LYRE'S ITALIAN SPRITZ

Grossbritannien
0,0% Vol.

610631 70 cl 19.50

NEW



NEW



NEW



LYRE'S PINK LONDON SPIRIT

Grossbritannien
0,0% Vol.

610691 70 cl 19.50

LYRE'S AMARETTI

Grossbritannien
0,0% Vol.

610411 70 cl 19.50

Genuss mit gutem Gewissen

Fisch gilt als klassischer Zwischengang und darf natürlich auch in unserem Festtagsmenu nicht fehlen. Mit gutem Gewissen setzen wir dabei auf Fisch in Bio-Qualität.

NATURA BIO LACHS FILET

ohne Haut, grätenarm
Zucht, Irland
ca. 1,35 kg

054026

kg 37.50

NATURA BIO GOLDBRASSE FILET

mit Haut, ca. 85-120 g
Zucht, Griechenland/Kroatien
ca. 600 g

054020

kg 38.40

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 ECHE 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.

NATURA BIO LACHS FILET

mit Haut, grätenarm
Zucht, Irland
ca. 1,5 kg

001972

kg 33.40

NATURA BIO WOLFSBARSCH FILET

mit Haut, ca. 85–120 g
Zucht, Griechenland/Kroatien
ca. 600 g

054023

kg 38.40

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



Simmentaler Original



**SIMMENTALER ORIGINAL
RINDS-ENTRECOTE**

Schweiz
1/2, ca. 2,5 kg

053580

Tagespreis



**SIMMENTALER ORIGINAL
RINDS-HOHRÜCKEN**

Schweiz
ca. 2,5 kg

053582

Tagespreis



**SIMMENTALER ORIGINAL
RIND BREITE HUFT**

Schweiz
ca. 1,4 kg

053584

Tagespreis

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 Speckwürfeli
- 250 ml Natura Bio Rindsbouillon
- 250 ml Natura Bio Vollrahm
- 3 g Kümmel, gemahlen
- 20 g Natura Bio Senf, grobkörnig
- 30 g Schnittlauch
- Salz
- 8 g Premium Pfeffer, fermentiert

Garnitur

- Kresse-Mix
- Premium Haselnüsse IGP Piemont, geröstet



Zubereitung:

cook.transgourmet.ch/rezepte

SILIKONFORM BLATT

925081

Stück 15.50



SILIKONFORM WABE

925080

Stück 16.95

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 Spannweite von süß bis salzig bespielen kann und richtig kombiniert zu verblüffen vermag. Schliesslich gehören Überraschungen zu den Festtagen dazu.

