

Magazin

INSPIRATION FÜR PROFIS
NOVEMBER | 2021

08

Seesaibling

Fischgenuss aus Schlatt

14

Haselnussöl

Für besondere Tage

18

Festtagswein

Genussgarant aus Armenien

Inhalt

13 Weissweinschaum & knusprige Ravioli als festlicher Zwischengang



GESCHMACKSWUNDER, GOURMETHÄPPCHEN,
GAUMENHIGHLIGHTS. ERLESENE QUALITÄTS-
PRODUKTE AUS ALLER WELT.



08 Fischgenuss aus Schlatt



20 Premium Tonkabohne Von beliebt bis verboten

- 03 | FROHE FESTTAGE!
- 04 | BARBESUCH
- 06 | VORSPEISE
- 10 | ZWISCHENGANG
- 12 | SUPPE
- 16 | HAUPTGANG
- 22 | DESSERT

Frohe Festtage!

**Wir laden Sie ein zu einer Reise der Inspiration.
Inspiration für die kommenden Festtage – Gang
für Gang mit hochstehenden Rezepten aus den
besten Produkten.**

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Zugegeben, die Festtage werden immer früher im Jahr zum Thema. Aber sie sind nun einmal ein Highlight für viele. Nicht zuletzt für die Gastronomie. Wenn sich die Gäste etwas Besonderes gönnen, wenn Zeit bleibt für gemütliches Beisammensein mit Freunden und Familie, Zeit für Genuss und Geschichten – dann freut das auch das Gastro-Herz. Zuvor aber steht einiges an Arbeit an. Und am Anfang steht immer die Suche nach Ideen, welche Getränke und Cocktails dazu passen, wie man das richtige Festtagsambiente schafft. Eine Suche, die auch Spass machen soll, schliesslich ist Vorfreude ja die schönste Freude. Die Vorfreude auf das Verwöhnen und die zufriedenen Gäste, deren Augen leuchten wie Kinderaugen beim Geschenke auspacken.

EINE INSPIRIERENDE REISE

Mit dieser Cook-Ausgabe möchten wir Sie bei dieser Suche begleiten und Freude bereiten. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise der Inspiration, von Frankreich über die Schweiz und Italien bis nach Armenien und Südamerika, mit viel Tradition, aber auch Innovation im Gepäck. Unser Kulinarik-Team hat aussergewöhnliche Rezepte aus den besten Festtagsprodukten kreiert, von der Vorspeise bis zum Dessert. Von einem der besten Bar-Profis der Schweiz erhalten Sie Tipps zu den überraschenden Begleitern, passend zum jeweiligen Gericht. Und wir erzählen Ihnen spannendes Hintergrundwissen zu einzelnen Protagonisten der Festtagsgerichte. Damit Sie Gang für Gang Ihren Gästen nicht nur Freude, sondern auch Geschichten servieren können. Lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie die Vorfreude. Wir wünschen Ihnen eine schöne Reise!



Die Bar mit dem richtigen Mix



Beheimatet in einem Mittelalter-Haus, Teil eines der renommiertesten 5-Sterne-Hotels von Zürich und offen für alle Gäste. Das ist die Widder Bar in Zürich.

WILLKOMMEN IN DER WIDDER BAR

Eine Bar wie sie im Buche steht: 1200 hinter dem Tresen aufgereichte Spirituosen, rote Ledersessel und -sofas, historische Holzbalken, live Piano-Musik ... kein Wunder, wurde die Widder Bar 2020 zur besten Hotelbar der Schweiz gekürt. Sie ist Teil des 5-Sterne-Boutique-Hotel Widder am berühmten Rennweg in Zürich, für das 1995 neun mittelalterliche Stadthäuser im Innern mit Durchgängen verbunden und umgebaut wurden. Heute gehören zum Widder-Portefeuille 49 individuelle Zimmer sowie eine hochstehende Gastronomie unter der Leitung von Stefan Heilemann, Koch des Jahres 2021. Und eben die Widder Bar, im Erdgeschoss des Hauses zum Pferch. Ein neunköpfiges Team sorgt hier sieben Tage die Woche für kreative Drinks auf höchstem Niveau. Angeführt von Wolfgang Mayer, Manager Bar & Lounges. Der gebürtige Deutsche lernte ursprünglich Vermessungstechniker, schwenkte aber bald schon auf das Cocktail-Mixen um und gehört inzwischen seit über zehn Jahren zu den erfolgreichsten Bar-Profis der Schweiz.



«DAS IST UNSERE LEIDENSCHAFT»

Es sei die historische Atmosphäre, die ihn sofort an der Widder Bar fasziniert habe, erzählt Wolfgang Mayer. Und das gemischte Publikum. Nur ein kleiner Teil sind Hotelgäste – viele von ihnen mit internationalem Hintergrund, darunter durchaus auch einige Prominente. Die Bar aber verfügt auch über einen separaten Eingang, ist für alle offen. So geniessen auch Studierende auf den bis zu 80 Sitzplätzen ihre Cocktails, daneben gönnen sich Pensionierte ihren Drink, Handwerker mischen sich mit Bankangestellten ... Wolfgang Mayer und sein Team versuchen, für alle den richtigen Mix zu finden. Sei es ein Cocktail von der Widder-Karte, die viermal jährlich saisonal angepasst wird, oder ein frei kreierter Drink auf Wunsch der Gäste beziehungsweise empfohlen von den Widder-Bar-Profis. «Das ist unsere Leidenschaft. Unser Metier.»

Portrait

WIDDER BAR, ZÜRICH
WOLFGANG MAYER,
MANAGER BAR & LOUNGES

«Für einen guten Cocktail braucht es vor allem gute Zutaten»

Wolfgang Mayer, was macht eine gute Hotelbar aus?

Es ist vor allem die Gastfreundschaft, die Aufmerksamkeit. Das beginnt beim Begrüssen und endet beim Verabschieden. Dazwischen versuchen wir, dem Gast einen professionellen Service zu bieten. Und natürlich eine schöne Atmosphäre zu kreieren und die passenden Drinks zu servieren.

Auch als Begleitung zu einem Menu?

Absolut, da kann der richtige Drink eine spannende Kombination sein. Wichtig ist aber, dass man die Kombinationen von Essen und Drink im Voraus einmal probiert. Und keine Angst hat.

Was macht denn einen guten Drink aus?

Natürlich gehört dazu das professionelle Mixen, das muss man können. Für einen guten Cocktail braucht es aber vor allem auch gute Zutaten. Frische Kräuter, frischen Saft, gutes Eis – was übrigens viel zu oft unterschätzt wird – und qualitativ hochwertige Spirituosen.



Wie kommen Sie an diese?

Zum Glück kommen Produzenten oder auch Lieferanten wie Transgourmet/Prodega immer wieder mit Neuheiten auf uns zu. Ausserdem bin ich häufig unterwegs, auf Reisen, bei Barmessen. Wir dürfen nie stehen bleiben, wollen immer neue Trends bieten.

Braucht es auch saisonale Abwechslung?

Wir selber wechseln viermal jährlich die Karte. Zu den Festtagen darf es dann auch einmal besonders edel sein. Und die typischen Zimt-, Nelken- oder auch Zitrusaromen dürfen dann nicht fehlen.

Was darf für Sie selber zu den Festtagen nicht fehlen?

Ich liebe die alten Cocktails, einen Old Fashioned oder Vieux Carré zum Beispiel. Oder einen Sazerac. Und als Bayer zum Schluss ein Feierabendbier.

Widder Bar
Widdergasse 6
8001 Zürich

Das ganze Interview lesen Sie auf:
cook.transgourmet.ch/widder-bar

Raus aus dem Alltag

PREMIUM MURRAY RIVER SALZ

Australien
101060 100 g 13.90

PREMIUM GRANATAPFELKERNE

Indien
047255 Tagespreis

HENNESSY COGNAC V.S.

Frankreich
40% Vol.
668400 70 cl/40% Vol. 36.70

ORIGINE FREILAND POULET

ca. 775-1250 g
070290 Tagespreis

BOSCO D'ORO SOMMERTRÜFFEL SCHWARZ GANZ

Italien
564010 50 g 18.85

A Bitter Homily
Cocktail-Tipp Widder Bar

Drink

- Campari 3 cl
- frischer Zitronensaft 1 cl
- Weirrauchsirup 1 cl
- aufgefüllt mit Champagner

Dekoration
Rosmarin, Orangenzeste

DUO VOM ORIGINE FREILAND POULET | TEXTUREN VON ROSENKOHL | COGNAC-REDUKTION

Zum Start unseres Menus verleihen wir scheinbar alltäglichen Produkten wie Poulet und Rosenkohl den richtigen Festtagskick. Sei es mit besonderer Qualität wie beim Origine Freiland Poulet, mit exquisiten Begleitern wie Trüffel oder mit speziellen Zubereitungsmethoden wie beim Rosenkohl. Abgerundet wird alles mit einer Cognac-Reduktion: Die edle Spirituose passt perfekt zu Poulet und Trüffel sowie zum feierlichen Anlass. Mit dem Hennessy Cognac Very Special (V.S.) nehmen wir dazu einen der beliebtesten Cognacs überhaupt, eine harmonische Zusammenstellung aus rund vierzig verschiedenen Eaux-de-vie. Übrigens verfügt Hennessy über eine riesige, alte Sammlung ebensolcher Eaux-de-vie, aus denen die Kellermeister seit 1765 Jahren Cognac kreieren. Damals, vor über 250 Jahren, legte Richard Hennessy den Grundstein zu dieser Brennerei in Cognac, die inzwischen in achter Familiengeneration geführt wird.

REZEPT

Zutaten für 10 Portionen

Freiland Poulet

- Origine Freiland Poulet, ganz 2 Stk
- Bosco d'oro Sommertrüffel, schwarz 50 g
- Montvallon Vin blanc 150 ml
- Geflügeljus 750 ml
- Zwiebeln 150 g
- Karotten 150 g
- Lauch 100 g
- Thymian 80 g
- Salz
- Pfeffer, ganz, schwarz

Texturen von Rosenkohl

- Rosenkohl 1,5 kg
- Kartoffeln (z. B. Agata) 200 g
- Milch 100 ml
- Origine Berner Jura Bergbutter 50 g
- Premium Hanföl 200 ml
- Mazzetti Balsamico weiss 100 ml

Cognac-Reduktion / Geflügeljus

- Hennessy Cognac V.S. 700 ml
- Poulet-Abschnitte 1,5 kg
- Zwiebeln 200 g

- Karotten 200 g
- Lauch 150 g
- Thymian 20 g
- Montvallon Vin blanc 300 ml
- Wasser 1,5 l

Deko

- verschiedene Kresse
- Premium Granatapfel

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch

Fischgenuss aus Schlatt

Fisch gehört für viele zu den Festtagen dazu. Unser Origine Kundelfingerhof Seesaibling bietet genau die richtige Kombination an Exklusivität und Genuss dafür.

GRÖSSTE QUELLE DER NORDOSTSCHWEIZ

Seit über 100 Jahren werden im Quellpark Kundelfingerhof in Schlatt Fische gezüchtet, inmitten einer malerischen Anlage, die ursprünglich einem Kloster gehörte. Hier entspringt die grösste Quelle der Nordostschweiz und liefert reinstes Wasser für die Zuchtbecken. Rund 6000 Liter fliessen pro Minute aus der Erde. Die ganzjährig gleichbleibende Wassertemperatur zwischen 8 und 10 °C sorgt für eine langsame, naturnahe Aufzucht. Zwar erinnern die terrassierten Becken aus Beton auf den ersten Blick kaum an ein Naturidyll. Als Inhaber Riccardo Polla und Geschäftsführer Martin Junker aber eine neue Anlage bauten, fokussierten sie auf das Fischwohl und die Nachhaltigkeit. So ist in einer Fischzucht Hygiene essenziell. Es gibt eine Vielzahl von Krankheiten, welche Fische befallen können. Deshalb werden Sauerstoffgehalt im Wasser und die Temperatur laufend kontrolliert, sodass die Becken sauber und die Fische gesund bleiben.



JAGEN WIE IN FREIER NATUR

Gezüchtet werden hier Seesaiblinge, Regenbogenforellen und Lachsforellen. Wobei letztere eigentlich schlicht Regenbogenforellen sind, die das rote Fleisch durch Futter mit Pigmenten aus der Schale von Krustentieren erhalten. Die Fischeier bezieht der Kundelfingerhof aus Kanada und Alaska, dem ursprünglichen Lebensraum der Fische. Bis zu zwei Jahre wachsen sie anschliessend im Quellwasser auf und erhalten mehrmals täglich Futter. In kleinen Mengen von Hand und über eine automatische Fütterungsanlage. So müssen die Fische wie in freier Natur jagen. Eingesetzt wird ein hochwertiges MSC-Fischfutter mit geringem Sojaanteil. Zum Schluss erreichen die Fische durch die künstlich erzeugte Strömung schwimmend die Lebendfischhälterung. Dort ruhen sie mindestens 24 Stunden, bevor sie elektrisch betäubt, mit einem Kiemenschnitt getötet und sofort frisch weiterverarbeitet werden.



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF LACHSFORELLE

ausgenommen, ca. 400-600 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg

054314 kg 21.90



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF REGENBOGENFORELLE

weiss, 4 Stück
Zucht, Schweiz
ca. 250-400 g

054315 kg 22.50

ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF LACHSFORELLEN FILET

mit Haut, grätenarm
ca. 100-250 g
Zucht, Schweiz
ca. 5 kg

054319 kg 30.90



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF REGENBOGENFORELLEN FILET

weiss, mit Haut, grätenarm
ca. 80-130 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g

054535 kg 35.40

STORYBOOK:
TRANSGOURMET-ORIGINE.CH

Hochstehende Originäre
Fischqualität

**PREMIUM
DÄNISCHES WACHOLDER
RAUCHSALZ**

Australien

101050

125 g 17.90

**ORIGINE
BERNER JURA BERGBUTTER**

10 x 150 g

027370

150 g 2.70

**PREMIUM
TOPINAMBUR**

Schweiz/Frankreich
5 kg netto

045401

Tagespreis

**ORIGINE
QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
SEESAIBLING FILET**

ca. 80-180 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g

054344

kg 45.50

**ESPRO
SHISO KRESSE MIX**

Schweiz
Karton zu 8 Stück

044826

Karton 15.75



**POCHIERTES FILET VOM ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF
SEESAIBLING | RAUCHSALZBUTTER | KONFIERTER TOPINAMBUR**

Die ersten Fischteiche des Kundelfingerhofs in Schlatt dienten noch ausschliesslich der Forellenzucht. Heute wird hier auch der anspruchsvolle arktische Seesaibling gezüchtet. Die Origine Quellpark Kundelfingerhof Seesaiblinge sind ursprünglich aus dem kalten Nauyuk Lake in Kanada und fühlen sich entsprechend wohl im kühlen Quellwasser. Kommt hinzu, dass auf eine geringe Besatzdichte geachtet wird, sodass die Seesaiblinge im Kundelfingerhof möglichst naturnah aufwachsen und jagen können. Das Resultat ist ein gesunder Fisch und ein zartes, bissfestes Fleisch mit geringem Fettanteil. Allgemein gilt der Seesaibling als ein besonders hochwertiger Speisefisch, der mit seinem feinen Eigengeschmack nicht zuletzt in der gehobenen Gastronomie beliebt ist – der passende Zwischengang für unser Festtagsmenu.



REZEPT

Zutaten für 10 Portionen

Seesaibling Filet

- Origine Quellpark Kundelfingerhof Seesaibling Filet 1,8 kg
- Rauchsatzbutter 150 g
- Zwiebeln 200 g
- Lorbeerblätter
- Nelken
- Monvallon Vin blanc 500 ml
- Wasser 200 ml
- Pfeffer, ganz, schwarz

Rauchsatzbutter

- Origine Berner Jura Bergbutter 300 g
- Premium Dänisches Wacholder-Rauchsatz 50 g

Konfierte Topinambur

- Premium Topinambur 1,5 kg
- Sonnenblumenöl 1,5 l
- Zitrone, Haut gerieben 50 g
- Salz
- Pfeffer, ganz, schwarz

Rauchsatzbutter-Schaum

- Rauchsatzbutter 100 g
- Milch 400 ml
- Sojalezithin 2 g

Deko

- Piso-Kresse

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



☆☆☆

*Memories
of London*

Cocktail-Tipp Widder Bar

Drink

- Hausgemachter frischer Yuzu Spirit 3 cl
- Jsotta Vermouth Rose 3 cl
- Grahams White Port 3 cl

Dekoration

Eingelegte Feige



KÖHLI / WIRZ GRÜN

ca. 3 kg netto

042653

Tagespreis

PREMIUM KNOBLAUCH FRISCH

1 kg netto

042569

Tagespreis

ARGENTINISCHE RED SHRIMPS

geschält, ca. 25 g wild, FAO 41 tiefgekühlt 1 kg

069401 kg 22.90

Die Suppe als festlicher Zwischengang

Hätten wir vor einigen Jahrhunderten eine Suppe als Zwischengang serviert, hätte es wohl kritische Blicke gegeben. Schliesslich waren Suppen lange Zeit eher breiartig, standen vielerorts vor allem bei der ärmeren Bevölkerung auf dem Speiseplan. Erst mit der Zeit erkannte man auch in höheren Kreisen die Qualitäten einer guten Suppe, selbst an den königlichen Höfen Europas – wenn auch weiterhin als Hauptgang, als gehaltvolles Gericht. Im Laufe des 19. Jahrhunderts dann aber tat sich einiges, unter Gastronomen entbrannte ein regelrechter Streit: Während einige vom Arme-Leute-Essen Abstand nahmen, erkannten andere, was alles in ihr steckt. Viel schöner, als der Gastrosoph Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, kann man es kaum zusammenfassen: «Die Suppe ist in einem Diner, was das Portal oder der Eingang einem Gebäude, was so viel sagen will, dass sie ahnen lässt, was noch folgt, ungefähr wie die Ouvertüre einer Oper.»



ESPRO VEINE KRESSE

Schweiz
Karton zu 20 Stück

045451

Karton Tagespreis



Mary & Berry

Cocktail-Tipp Widder Bar

Drink

- Delta Gin (eigene Farm, Ascona) 4 cl
- Italicus (Bergamottelkör) 1 cl
- Sanddornpüree 5 cl
- Palmarosasilirup 1,5 cl

Dekoration

- Physalis

WEISSWEINSCHAUM | KNUSPRIGE RAVIOLI & ARGENTINISCHE RED SHRIMPS | LAUCH & KOHL

Zutaten für 10 Portionen

Knusprige Ravioli & Argentinische Red Shrimps

- Weissmehl 700 g
- Origine Schweizer Freilandeier 12 Stk
- Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure 50 ml
- Hartweizengriess, fein 200 g
- Argentinische Red Shrimps 500 g
- Petersilie Liscio 40 g
- Salz
- Wiberg Bio Pfeffer, weiss 5 g
- Öl, zum Frittieren

Weissweinschaum

- Eschalotten 120 g
- Monvallon Vin Blanc 600 ml
- Noilly Prat Extra Dry 18 % 300 ml
- Wiberg Weisswein Balsam-Essig 50 ml
- Salz
- Wiberg Bio Pfeffer, weiss 5 g
- Sandeman Fine Porto Weiss 19 % 50 ml
- Vorzugsbutter 450 g
- Crème fraîche, Sauerrahm 35 % 200 g

Lauch & Kohl

- Premium Lauch, gebleicht 600 g
- Premium Knoblauch, frisch 20 g
- Wirz 200 g
- Piment d'Espelette 2 g
- Salz
- Premium Tasmanischer Bergpfeffer 10 g
- Provins Rapilles Fendant Valais AOC 40 ml
- Premium Haselnussöl 50 ml

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



PREMIUM
HASELNUSSÖL

Türkei

101010

5 dl 26.90



Besonderes Öl für besondere Tage

Für besondere Gelegenheiten darf es auch einmal ein ganz besonderes Öl sein. Zum Beispiel unser Premium Haselnussöl.

DIE EDLE ENERGIEBOMBE

Seit Jahrtausenden geniessen wir die Früchte des Haselstrauchs, der ursprünglich aus Europa und Kleinasien stammt und in keinem Garten fehlen darf. Haselnüsse gelten nicht nur als Glücksbringer, sondern warten auch mit wertvollen Inhaltsstoffen auf. Neben ungesättigten Fettsäuren stecken in der Energiebombe jede Menge Vitamine. In der Küche ist die Haselnuss enorm variantenreich und kann nicht nur als Nuss, sondern auch in Form von Öl eingesetzt werden. Das Premium Haselnussöl beispielsweise besticht durch einen nussig-süssen Geschmack, der etwas an Nougat erinnert, und passt zu Geflügel, Fisch, Pasta und sogar Desserts. Und natürlich zu Salaten und Gemüse, wie wir es in unserem Hauptgang kombinieren. Was unser Premium Haselnussöl so besonders macht? Es ist hundert Prozent sortenrein und kaltgepresst. Genauer gesagt im aufwendigen Stempelverfahren hergestellt.

WOHLDOSIERTER DRUCK

Kein anderes Pressverfahren entlockt Ölfrüchten so behutsam das köstliche Öl, wie das Stempelverfahren. In einem ersten Schritt werden die Haselnüsse mit Mühlsteinen optimal zerkleinert. Anschliessend werden sie in kleinen Chargen sanft erwärmt, wodurch das Fett leichter lösbar ist. Hier ist aber Vorsicht geboten und es kommt auf das richtige Timing an. In der Stempelpresse wird dann mit wohldosiertem Druck langsam und schonend das kostbare Öl aus den Haselnüssen gepresst. So bleiben die wertvollen, natürlichen Inhaltsstoffe wie Fettsäuren, Fettbegleitstoffe und Vitamine sowie der charakteristische Duft, Geschmack und die Farbe der erlesenen Rohstoffe optimal erhalten. Übrigens wird das Premium Haselnussöl zum Schluss auch nicht gefiltert – vielmehr dürfen die feinsten Fruchtteilchen langsam absinken. Schliesslich braucht Qualität auch Geduld.

KÜRBIS HOKKAIDO

Portugal/Spanien
Stück, ca. 1 kg

042953

Tagespreis



CAMEMBERT DI BUFALA

Italien
ca. 300 g

020131

kg 17.85



PREMIUM HASELNÜSSE PIEMONTE IGP, GERÖSTET

Italien

319350

3 x 200g 29.90



PAK-CHOI

Import
8 kg netto

043923

Tagespreis



ENTENBRUST CANETTE

Frankreich
2 x ca. 160-200 g

070811

Tagespreis



Hier ist alles hausgemacht

GUT DING WILL WEILE HABEN

Nicht nur beim Premium Haselnussöl, auch bei anderen Elementen unseres Festtagsmenüs braucht Qualität Geduld. So muss der Rotkabis 12 bis 36 Stunden lang zusammen mit einem Gewürzsäckchen in Rotwein, Portwein und Apfelessig eingelegt werden. Auch für die Kürbis-Kroketten und die Nussbutter beginnen wir bereits einen Tag vor dem Festessen mit den ersten Arbeiten. Vorbereitungen, die sich mehr als lohnen. Zum einen haben die Aromen so richtig viel Zeit, sich zu entfalten, ohne dass wichtige Inhaltsstoffe verloren gehen. Zum anderen entsteht so Schritt für Schritt ein kreativer, festlicher Hauptgang, bei dem von A bis Z alles hausgemacht ist.



LIGORNETTO
MERLOT
TICINO DOC
VINATTIERI

Schweiz

655241 75 cl 35.00

Zeit für
hausgemachten
Genuss

Entenbrust ist ein Klassiker zu den Festtagen. Dank der Sous-Vide-Zubereitung wird sie besonders zart und aromatisch. Auch Brokkoli, Rotkraut und Kroketten sind klassische Begleiter dazu. Wir verfeinern sie aber mit dem Premium Haselnussöl, lassen dem Rotkraut viel Zeit im Portwein und verfeinern die Kroketten mit Kürbis sowie Büffel-Camembert – ein spannender Spagat zwischen Tradition und Innovation, der für überraschenden Genuss sorgt. Gleiches gilt für Getränke, die wir zum Hauptgang empfehlen. Mit dem Ligornetto Merlot Ticino setzen wir beim Klassiker Rotwein auf Barriquenoten und würzige Aromatik. Und auch bei der Drink-Begleitung dominieren kräftige Aromen. So empfiehlt der Cocktail-Profi Experimentierfreudigen den Nightshade, ein spannender Mix unter anderem mit Whisky, Portwein – und Klosterfrau Melisengeist.

ENTENBRUST SOUS-VIDE | CIME DI RAPA & PIEMONTESE HASELNUSS | ROTER KABIS & PORTWEIN | KÜRBIS-KROKETTE & CAMEMBERT DI BUFALA

Entenbrust Sous-Vide

- Entenbrust (Canette) 1,6 kg
- Premium Murray River Salz 5 g
- Premium Pfeffer fermentiert, gestossen 10 g

Pak Choi & Piemonteser Haselnuss

- Pak Choi 800 g
- Premium Haselnussöl 50 ml
- Premium Haselnüsse geröstet IGP Piemont 120 g
- Limetten 1 Stk
- Salz
- Piment d'Espelette 2 g
- Premium Tasmanischer Bergpfeffer 5 g

Roter Kabis & Portwein

- Kabis, rot 800 g
- Porto Tawny Sandeman Portwein rot 480 ml
- Montagne Belle Allure Vin Rouge 1 l
- Pfeffer, schwarz, ganz 8 g
- Sternanis, ganz 4 g
- Zimtstangen 2 g
- Wacholderbeeren 2 g
- Wiberg Piment, ganz 2 g
- Lorbeerblätter 4 g
- Nelken, ganz 1 g
- Premium Bio Apfelessig 80 ml
- Süessmost 650 ml
- Orangensaft 650 ml
- Salz
- Vorzugsbutter 200 g

Kürbis-Krokette & Camembert di Bufala

- Kürbis (z. B. Hokkaido) 650 g

- Kartoffeln, meligkochend (z. B. Agata) 650 g
- Vorzugsbutter 40 g
- Parmigiano Reggiano DOP 40 g
- Maisstärke 60 g
- Origine Schweizer Freiland Eier 10 Stk
- Weissmehl 150 g
- Camembert di Bufala 180 g
- Paniermehl 350 g
- Kürbiskerne 150 g
- Muskatnuss, gemahlen 6 g
- Salz
- Öl (zum Frittieren)

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



Nightshade

Cocktail-Tipp Widder Bar

Drink

- Black Bottle Blended Scotch Whisky 6 cl
- Grahams Tawny Port 2 cl
- Angostura Bitter 5 dash
- Zuckersirup 0,75 cl
- Klosterfrau Melisengeist 0,5 g

Dekoration

Zitronenzeste

Eine fast biblische Weingeschichte

Die Arche Noah, der Berg Ararat und 6000 Jahre Weinkultur: Welcher Wein würde besser zu den Festtagen passen als der Noah of Areni?

GENUSSGARANT AUS ARMENIEN

Als Noah mit seiner Arche am Berg Ararat strandete, entliess er nicht nur alle Tiere wieder in die Freiheit, sondern pflanzte an den sonnigen Hängen des Ararat auch die ersten Weinreben. Vor einigen Jahren gelang es Archäologen, diese Legende wissenschaftlich zu bestätigen. Unweit des Berges Ararat, in einer Höhle in Areni in Armenien, entdeckten sie eine 6000 Jahre alte Weinpresse und dazugehörige Tongefässe mit Traubenkernen. Zumindest beweisen die Funde, dass der Weinbau in Armenien bereits damals hoch entwickelt war. So wurden Noah, der unsere Weinkultur der Legende nach begründete, und der historisch älteste Weinort der Welt die Namensspender unseres Festtagsweines: NOA – Noah of Areni. Ein echter Genussgarant aus Armenien, gekeltert aus der einheimischen Edeltraube Areni.



**NOA
NOAH OF ARENI
VAYOTS DZOR**

Armenien
Der Genussgarant aus Armenien – der Wiege des Weins – überrascht mit seiner faszinierenden Art, Vielschichtigkeit und Eleganz. In Armenien, wo ein trockenes Klima herrscht, die Sonne lange scheint und die Böden nährstoffreich sind, reift die einheimische Edeltraube Areni zu geschmacklicher Exzellenz. Mit dem fruchtigen Aroma begleitet von betörenden Röstnoten erstaunen Sie jeden Weinfreund.

642701 75 cl 21.90



GEHALTVOLL, ELEGANT, AROMATISCH

Das Dorf Areni liegt in Vayots Dzor, der sonnenreichsten Region im Süden Armeniens. Hier, auf über 1200 Metern über Meer, finden sich ideale Bedingungen für den Qualitätsweinbau. Das trockene Kontinentalklima sorgt für grosse Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter sowie zwischen Tag und Nacht. Beste Voraussetzungen für eine ausgeprägte Aromenbildung. Die Böden sind steinig, aber nährstoffreich, die Sommertage lang, sonnig und sehr warm. Ein besonderer Vorteil der Region ist das stabile Klima mit geringen Niederschlägen im Sommer und Herbst. Unter diesen Bedingungen reifen die Trauben der uralten autochthonen Rebsorte Areni zu voller Intensität und höchster geschmacklicher Qualität. Ihr spät reifendes, intensives Traubengut ist wie ein seltener Rohdiamant, perfekt, um daraus einen besonders gehaltvollen, eleganten und aromatischen Wein zu vinifizieren.



**LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich
650282 75 cl 69.90

**DEUTZ
BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich
641871 75 cl 34.80

**BRICOBERGERA
BAROLO DOCG
ROBERTO SAROTTO**

Italien
661101 75 cl 26.90

**HACIENDA MONASTERIO
TINTO COSECHA
RIBERA DEL DUERO DO**

Spanien
617791 75 cl 35.15

**LOUIS LATOUR
CHABLIS AOC**

Frankreich
621561 75 cl 20.80

**TAMARAL
GRAN RESERVA
RIBERA DEL DUERO DO**

Spanien
604861 75 cl 27.90

Diese Bohne
sorgt für Furore

PREMIUM
Tonkabohnen

Brasilien

101070

125 g 15.50

Gerade einmal 15 Kilogramm
Tonkabohnen lassen sich pro Baum
ernten. Nicht nur deshalb sollte
diese exquisite Zutat mit Bedacht
genossen werden.

VON BELIEBT BIS VERBOTEN

Mit ihren bis zu fünf Zentimetern Länge und zwei Zentimetern Breite ist sie durchaus eine Grösse unter ihresgleichen. Längst auch in der Spitzengastronomie. Die Tonkabohne. Ihr leicht bittersüßer Geschmack erinnert an Vanille, oft wird sie auch als deren Ersatzprodukt eingesetzt. Zum Beispiel in Desserts. Aber nicht nur. Sie passt auch in die Fischküche, in Kürbissuppen, Kartoffelstock oder Sauerkraut. Gleichzeitig ist sie nicht ganz unumstritten und wegen ihres Cumarin-Gehalts in einigen Ländern nur begrenzt in Lebensmitteln erlaubt oder sogar verboten. So gibt es zum Beispiel in Deutschland den Grenzwert von 5 mg/kg bei Dessertspeisen und 50 mg/kg bei Backwaren. In der Schweiz gibt es bisher keinen Grenzwert bezüglich Cumarin, das auch in Zimt vorkommt. Trotzdem gilt natürlich: Es kommt auf die richtige Dosierung an.

KARIBIK, GUYANA, NIGERIA

Die bis zu 30 Meter hohen Tonkabäume sind vor allem im nördlichen Südamerika beheimatet, wachsen seit Jahrhunderten in den Regenwäldern am Amazonas, in der Karibik und in Guyana. Aber auch Nigeria gehört zu den grossen Exportländern von Tonkabohnen. Diese werden den Früchten entnommen, die gegen Mai von den Tonkabäumen herabfallen. Das Fruchtfleisch selber ist eher geschmacklos, riecht wenn, dann allenfalls schlecht. Die Bohne jedoch hat es in sich. Im Idealfall erreicht man eine Ausbeute von bis zu 15 Kilogramm Tonkabohnen pro Baum. Ihr begehrtes Rum-Aroma erhalten sie durch das Einlegen in Rum, bevor sie monatelang getrocknet werden. Dabei entsteht die typische bräunlich-schwarze und runzlige Haut der Tonkabohne. Zur Verwendung in der Küche werden die sehr harten Tonkabohnen am besten mit der Muskatbeerie gerieben oder zum Beispiel in Vollrahm ausgekocht, wie in unserem Festtagsdessert.

Malfy Gin
con Limone

MALFY
GIN CON LIMONE

Italien

679241

70cl/41% Vol. 34.50



EIN SCHUSS FERNWEH

Es gibt Produkte, die einen sofort in die Ferne schweifen lassen. Die Tonkabohne mit ihrem bittersüßen Vanillegeschmack zum Beispiel. Oder auch der Malfy Gin con Limone. Ein Schluck von letzterem genügt, und sofort sieht man das blaue Meer vor sich, die grünen Zitronenhaine und die farbigen Häuser der Amalfiküste. Der italienische Gin ist inspiriert von der berühmten Region im Golf von Salerno südlich von Neapel. Malfy Gin con Limone wird nebst feinen Botanicals und natürlich Wacholder auch mit Amalfi-Zitronen hergestellt. Ideal für Geniesser mit Fernweh. Und für unser geschmackliches Abschlussfeuerwerk des Festtagsessens.

Das Feuerwerk
zum Abschluss



Vanilla
«Slim» Sky

Cocktail-Tipp Widder Bar

Drink

- Absolut Vanilla Vodka 3 cl
- Himbeerpüree 3 cl
- Butter
- Aufgefüllt mit Champagner
- Zuckersirup

**PREMIUM
GRANATAPFEL BALSAMICO**

Griechenland

201690 250 ml 5.50



MINZE HEMINGWAY

250 g netto

041767 Tagespreis



**PREMIUM
VANILLESCHOTE TAHITI**

Mauritius

101080 5 Stück 39.90



**PREMIUM
APFEL PINK LADY**

Schweiz
Klasse I
ca. 600 g

046190 Tagespreis



**PREMIUM
MURRAY RIVER SALZ**

Australien

101060 100 g 13.90



SAUERRAHM-TONKA-GLACE & GESCHMORTER APFEL |
SÜSSE CASHEW-CRUMBLE & MINZÖL

Zum Abschluss unseres Festtagsmenüs sorgt unser Dessert nochmals für ein geschmackliches Feuerwerk; knusprig, klebrig, süß, frisch und kalt – und natürlich exquisit. Genau so, wie es zu den Festtagen sein soll. Wir hoffen, dass wir Ihnen und Ihren Gästen damit einen krönenden Abschluss bereiten. Einen Abschluss eines festlichen Menüs, aber auch einer Reise der Inspiration. Eine Reise, die uns von der französischen Stadt Cognac ins schweizerische Schlatt bis in die Karibik geführt hat, bei der wir bei der Weinbereitung wie auch beim Stempelpressverfahren dabei waren, einiges vorbereiten mussten und umso mehr geniessen konnten. Wir danken Ihnen für die angenehme Reisebegleitung, nicht nur durch unser Cook-Magazin, sondern durch das ganze Jahr. Vielen Dank für Ihre Treue – wir wünschen Ihnen schöne Festtage und glückliche Gäste.



REZEPT

Zutaten für 10 Portionen

Sauerrahm-Tonka-Glace & Geschmorter Apfel

- Crème fraîche, Sauerrahm 375 g
- Puderzucker 180 g
- Vollrahm 35 % 125 g
- Zitronensaft 40 g
- Premium Tonkabohnen 2 Stk
- Premium Murray River Salz 5 g

- Premium Apfel Pink Lady 800 g
- Premium Granatapfel Balsamico 10 g
- Premium Tasmanischer Bergpfeffer 2 g
- Feinkristallzucker 40 g
- Premium Vanille Schote Tahiti 1 Stk
- Sandeman Fine Porto weiss 19 % 50 ml
- Malfi Gin Con Limone 41 % 30 ml

Süsse Cashew-Crumble & Minzöl

- Minze (z. B. Hemingway) 250 g
- Rapsöl 250 ml
- Cashewnüsse 300 g
- Feinkristallzucker 50 g
- Wasser 50 g

Deko

- Rauch-Bubble mit Schokoflavour

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe November 2021

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Bei den abgebildeten Preisen handelt es sich um Abholgrosshandelspreise. Die aktuellen Belieferungsgrosshandelspreise finden Sie in unserem Webshop. Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der
schweiz