

Fewrige Emotionen

INSPIRATION FÜR PROFIS

MAI 2022



06

Mini-Gemüse

Zart, bunt, dekorativ

10

Special Cuts

Besonders und nachhaltig

14

Sommerweine

Fruchtig bis opulent



Inhalt

04

Perfektes BBQ
Grill-Tipps vom Profi

06

Mini-Gemüse
Zart, mild, dekorativ

08

Portrait
Alex Kunert

10

Special Cuts
Besonders und nachhaltig

12

Marinaden & Saucen
Das i-Tüpfelchen

14

Sommerliche Begleiter
Weine zum BBQ

18

Big Green Egg
Der andere Grill

Geschmackswunder, Gourmethäppchen,
Gaumenhighlights. Erlesene Qualitätsprodukte
aus aller Welt.



Wir wecken Emotionen



Wenn Sie an einen gemütlichen, kulinarischen
Sommerabend denken: Was für ein Bild haben
Sie im Kopf? Fast sicher spielt dabei der Grill
eine Hauptrolle. Auch bei uns.

FEUER, RAUCH, GERUCH – GENUSS!

Ist es, weil fast alle zuhause selber einen Grill haben? Weil er meist unter freiem Himmel steht? Oder sind es Urinstinkte? Klar ist: Kaum etwas weckt so schnell Emotionen bei Gästen, wie ein Grill. Gemütlichkeit, Leichtigkeit, Freiheit ... positive Gefühle, die einen Sommerabend zum Erlebnis werden lassen. Alles, was es dafür braucht: Feuer, Rauch, Geruch und gutes Essen, weiss Grill-Profi Philipp Glauser.

In dieser Cook-Ausgabe geben wir Ihnen Tipps, wie Ihr Grillevent nicht einfach nur gut, sondern besonders wird. Wir fragen bei Grillexperten nach, präsentieren unsere neusten Special Cuts, haben aussergewöhnliche Gerichte, Marinaden und Saucen kreiert und servieren dazu buntes Mini-Gemüse sowie ausgefallene Sommerweine und erfrischende Sommerdrinks. Kurzum, alles für die Kulinarik. Nur für Feuer, Rauch und den Grill-Geruch müssen Sie selber sorgen.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre und viele schöne Sommerabende.

Lorenzo Raimondi
Koch Kompetenzteam Kulinarik



Grill-Tipps vom Profi



Grillieren kann jeder? Aber nicht so wie Philipp Glauser. Der gelernte Metzger und Chefkoch ist BBQ-Vize-Weltmeister 2015 sowie BBQ-Schweizermeister 2017 und weiss genau, worauf es ankommt.

BARBECUE ALS LEBENSEINSTELLUNG

«Die Schweiz hat eine lange Grill-Kultur. In den letzten Jahren aber hat sich diese enorm weiterentwickelt. Bis Anfang der 90er-Jahre hatte jeder ein Cheminée im Garten stehen, wo direkt auf dem Feuer grilliert wurde. Keine schlechte Art zu grillieren. Aber sie schränkt ein. Ab 1995 dann kam der Barbecue-Trend aus den USA zu uns und die ersten BBQ-Smoker machten klar: Es gibt mehr! Plötzlich wurde auch indirekt gegart und geräuchert. Und mit höchstens 140 Grad gearbeitet, was der grosse Unterschied zum Grillieren ist. Heute ist Barbecue – oder eben BBQ – schon lange kein Trend mehr, sondern eine Lebenseinstellung, ein Lifestyle mit allem Drumherum. Für uns Gastronomen ist das super, denn so lassen sich Emotionen bei unseren Gästen wecken. Mit Feuer, Rauch und Geruch. Wenn jetzt das Essen noch so schmeckt, wie es aussieht, hat jeder gewonnen.»



ALLES FÜR EIN PERFEKTES BBQ

«Was aber braucht es, damit ein BBQ bei den Gästen gut ankommt? Das beginnt bereits bei der Stimmung. Wenn ein Feuer auf der Terrasse brennt, sieht das einfach schön aus. Mit einem Feuerring lässt sich das auch gleich mit der Zubereitung der Speisen vor dem Gast verbinden. Bis hin zum Dessert: Wie wäre es mit einem frischen Apfelstrudel vom Grill? Soll für viele Gäste gleichzeitig grilliert werden, empfehle ich ganze Fleischstücke wie zum Beispiel Kalbsschulter oder ein ganzes Schweinsnierstück anzubieten. So lassen sich mit wenig Aufwand schnell viele Gäste bedienen. Auch habe ich die Erfahrung gemacht, dass Gäste Langgarstücke besonders schätzen. Das bereiten sie zuhause eher selten zu. Zum Beispiel Beef Brisket. Oder wieso nicht mal Short Ribs? Solche Special Cuts Artikel sind voll im Trend und von der Marge her erst noch sehr interessant. Ich wünsche viel Spass am Grill!»



BEEF TRI-TIP SOUS-VIDE | KAFFIRLIMONENBLÄTTER-ÖL | MINI-LATTICH | HOLLANDAISE-ESPUMA | PIMENT-NAAN Zutaten für 10 Portionen

Beef Tri-Tip Sous-Vide & Kaffirlimonenblätter-Öl

- 1,4 kg Beef Tri-Tip
- 6 g Kaffirlimonenblätter
- 40 ml Sonnenblumenöl
- Premium Murray River Salz
- Premium Tasmanischer Bergpfeffer

Mini-Lattich & Hollandaise-Espuma

- 600 g Little Gem (Mini-Lattich)
- 200 g Cashewnüsse
- 120 g Eschalotten
- 20 g Premium Knoblauch, rosé

- 500 ml Weisswein
- 2 g Pfeffer, weiss, ganz
- 5 g Salz
- 300 g Origine Berner Jura Bergbutter, geklärt
- 2 Stk. Origine Schweizer Freilandeier, Eigelb

Piment-Naan

- 150 ml Natura Schweizer Bio Vollmilch
- 500 g Natura Bio Weissmehl
- 130 g Natura Schweizer Bio Joghurt, nature
- 2 g Piment d'Espelette

- 5 g Salz
- 60 g Origine Berner Jura Bergbutter
- 1 Stk. Origine Schweizer Freilandeier
- 3 g Backpulver
- 4 g Trockenhefe
- 10 g Feinkristallzucker

Zubereitung:

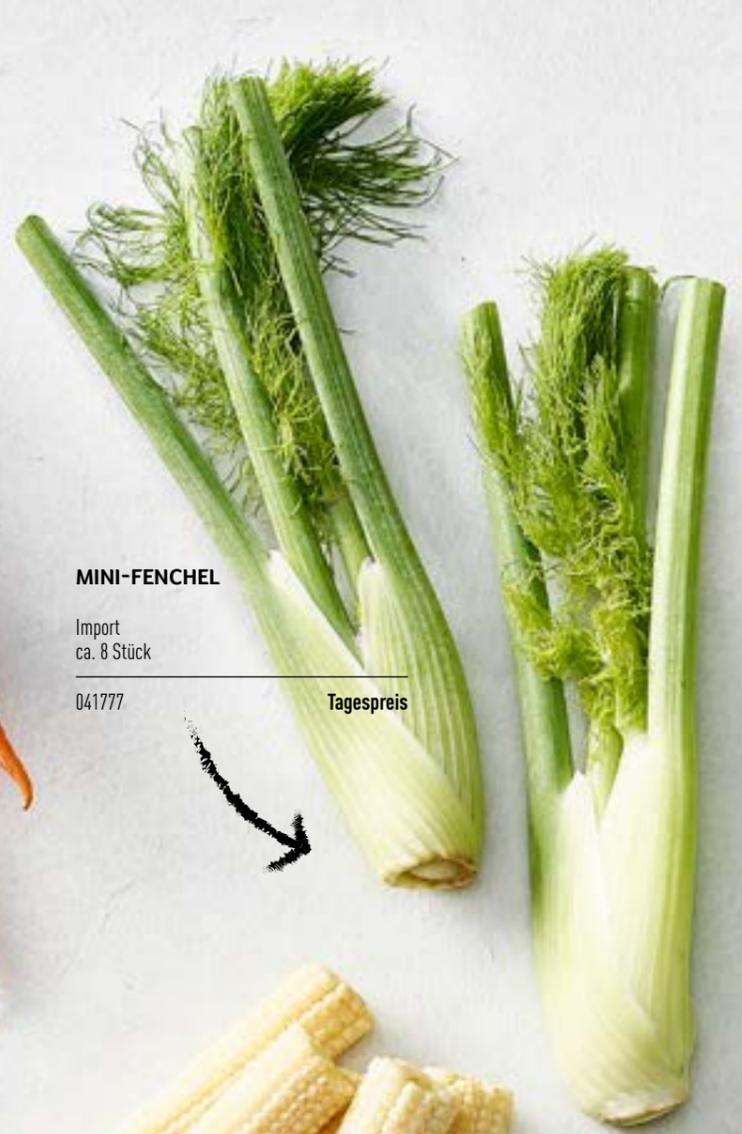
cook.transgourmet.ch





MINI-RÜEBLI MIT LAUBANSATZ

Import
ca. 15 Stück
044667 Tagespreis



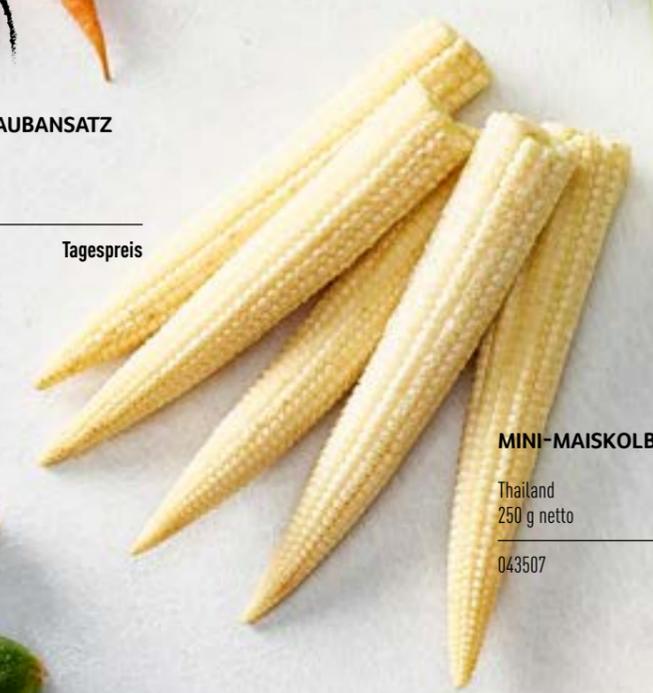
MINI-FENCHEL

Import
ca. 8 Stück
041777 Tagespreis



MINI-LATTICH

Spanien
ca. 290 g
043376 Tagespreis



MINI-MAISKOLBEN

Thailand
250 g netto
043507 Tagespreis



MINI-PATISSON

Import
ca. 9 Stück
043957 Tagespreis



MINI-ZUCCHETTI

Import
ca. 5-6 Stück
045777 Tagespreis



Die Kleinen ganz gross

Mini-Gemüse macht jeden Teller zum Blickfang. Und durch den milderen Geschmack und den zarten Biss zum kulinarischen Erlebnis, erst recht direkt vom Grill.

ZART, MILD, DEKORATIV

Sie sehen fast aus, wie die Grossen. Einfach klein, herzlich und besonders. Und besonders schmecken sie auch, die Lattiche, Patissons, Zucchetti, Rüebli & Co. in Miniformat. Zwar handelt es sich nur bei wenig Mini-Gemüse um spezielle Sorten. Oft ist es identisch mit seinem ausgewachsenen Pendant. Es wird aber viel früher geerntet, was sich im meist zarten, milden Aroma widerspiegelt. Angebaut wird Mini-Gemüse vor allem im südlichen Afrika und in Südostasien. Denn der Anbau ist sehr witterungssensibel und die Saison in Europa entsprechend kurz. Gleichzeitig fällt viel Handarbeit bei der Produktion an. Das ist auch einer der Gründe für den verhältnismässig höheren Preis von Mini-Gemüse. Eine Investition, die sich aber lohnt. Besonders zu einem feinen Barbecue. Da trumpfen die Kleinen ganz gross auf.

Portrait

ALEX KUNERT

Alex Kunert ist erfolgreicher Koch, BBQ-Weltmeister, Coach und Unternehmer. An bis zu 14 verschiedenen Grills verwöhnen er und sein Team von M&K Catering ihre Gäste bei Caterings, mit frischen Zutaten und guter Unterhaltung.

AUS DER KÜCHE AN DEN GRILL

Alex Kunert kochte bereits in vielen berühmten Küchen der Schweiz. Im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken, im Grand Hotel National in Luzern, im Park Hotel Vitznau ... Seine Leidenschaft aber entdeckte er, als er in den Catering-Bereich wechselte. Und den Herd immer öfters durch den Grill und Smoker ersetzte. «Ich hatte schon immer eine sehr grosse Affinität zu Fleisch. Durch meine Kochausbildung und die jahrelange Küchenerfahrung weiss ich ausserdem genau, worauf es bei der Zubereitung von Fleisch zu achten gilt, wie lange es auf dem Grill braucht, woran man erkennt, ob es noch saftig ist usw. Das war von Beginn an mein grosser Vorteil.» Den Umgang mit Grill, Smoker & Co. wiederum hat sich Alex Kunert selber beigebracht. Mit Erfolg: 2005 nahm er bei den «Jack Daniel's World Championship of BBQ» in den USA teil und gewann den Weltmeistertitel.



«AM GRILL IST MAN INMITTEN DER GÄSTE»

Heute lässt Alex Kunert andere an seinem Wissen teilhaben. Zum einen bietet er Coachings an, unterstützt unter anderem Gastronomen mit hilfreichen Inputs beim Einstieg in die BBQ-Welt. Gleichzeitig verwöhnt er eigene Catering-Gäste mit seinen Grillkünsten. 2008 gründete er sein Unternehmen «M&K Catering» in Richterswil ZH, kreierte seither Genuss für private Anlässe ab zehn Personen oder Grossveranstaltungen mit bis zu 1000 Teilnehmenden, vom Hochzeitsapéro bis zur Geschäftseröffnung. In über 80 Prozent der Fälle bereitet er dabei einen Grossteil des Caterings am Grill zu. Beziehungsweise an bis zu 14 verschiedenen Grills, mit denen Alex Kunert und sein Team zu den Events kommen. Und live vor Ort nicht nur grillieren, sondern sich auch mit den Gästen unterhalten. «Am Grill ist man inmitten der Gäste, spürt den Puls, kann Fragen beantworten, sich austauschen.» Und auch wenn er sich zuerst an diesen direkten Kontakt mit den Gästen gewöhnen musste: «Heute könnte ich nicht mehr ohne sein. Das ist inzwischen zu meiner DNA geworden. Genau wie das Grillieren.»

«Das Team muss auch Spass haben»



Alex Kunert, wie kommt das bei Gästen an, wenn direkt vor ihnen grilliert wird?

Meiner Erfahrung nach super. Gäste wollen das Essen nicht immer förmlich am Tisch serviert bekommen, sondern sich auch einmal freier bewegen können, zusammenstehen, sich miteinander und auch mit dem Kochteam austauschen.

Fühlen Sie sich wohl, wenn die Gäste Ihnen bei der Arbeit zuschauen?

Ich musste mich ganz ehrlich auch zuerst daran gewöhnen. Als Koch hat man das ansonsten ja selten. Als ich dann aber gemerkt habe, dass das den Gästen Freude macht, bekam auch ich Spass.

Nicht allen aber liegt das.

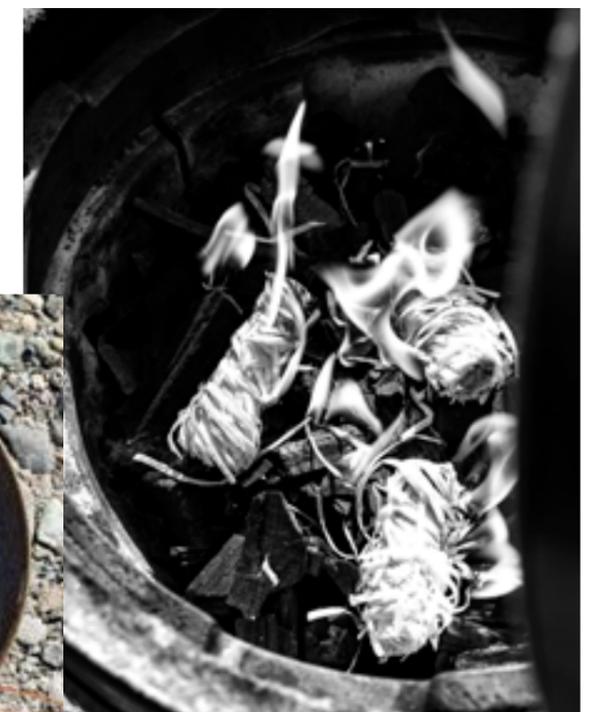
Dann sollte man es auch sein lassen. Denn das Wichtigste bei einem Grillevent in der Gastronomie ist, dass es kein Zwang ist. Das Team selber muss auch Spass und Freude daran haben. Nur dann überträgt sich diese Stimmung auch auf die Gäste.

Welche Rolle spielt die Fleischwahl für den Erfolg eines BBQ?

Die Fleischqualität ist absolut entscheidend, die muss top sein. Oft werde ich ausserdem gefragt, ob ich auch Rindsfilet anbiete. Kann ich schon, aber ungern. Viel lieber grilliere ich Special Cuts. Secreto, Flat Iron Steak, Flank Steak ... da hat man einen intensiven Geschmack und bietet vor allem etwas, das nicht alltäglich ist. Hier rate ich auch allen Gastronomen, mutig zu sein, nicht immer Standard zu bieten, sondern etwas auszuprobieren. Schwierig zu grillieren sind Special Cuts nicht, man muss sich einfach getrauen.

Was darf für Sie persönlich bei keinem BBQ fehlen?

Das ist ganz einfach: Spass!



Das ganze Interview lesen Sie auf:
cook.transgourmet.ch/kunert



SO WERDEN SPECIAL CUTS ZUR ERSTEN WAHL

BBQ

Von Barbecue – oder BBQ – spricht man beim Grillieren im unteren Temperaturbereich von 90 bis 160 Grad. Ideal für Special Cuts!

Indirekt

Durch indirekte Hitze von 160 bis 220 Grad können grosse Special Cuts langsam auf die optimale Kerntemperatur gebracht werden.

Smoken

Das Smoken oder auch Heissräuchern ist ideal zum Beispiel für Brisket, Pulled Pork oder auch Ribs. Durch starke Rauchentwicklung räuchert das Grillgut dabei unter geringer Hitze von 90 bis 125 Grad langsam durch.

Räuchern

Im Unterschied zum Smoken geschieht das Kalträuchern im unteren Temperaturbereich von 60 bis 90 Grad. Dabei kann man Special Cuts einen besonderen Aroma-Kick verpassen.

Direkt

Die direkte Hitze von 220 bis 300 Grad eignet sich eher für dünne Fleischstücke, Würste und Grillgut mit geringer Garzeit. Auch Special Cuts mit langer Garzeit können aber nach dem Sous-Vide-Garen noch kurz direkt grilliert werden. Der perfekte Abschluss!

*Besonders
und nachhaltig*

Früher waren sie als Metzgerstücke fast überall in der Schweiz erhältlich. Bis sie von den Edelstücken mehr und mehr verdrängt wurden. Dabei bieten die Special Cuts gleich mehrere Vorteile, auch kulinarisch. Sofern sie richtig zubereitet beziehungsweise grilliert werden.

DIE SPECIAL CUTS

Bis in die 70er-Jahre hinein waren die Special Cuts – damals als Metzgerstücke bekannt – weit verbreitet und sehr beliebt. Dass sie etwas aufwändiger zubereitet werden müssen, machte der günstigere Preis wieder wett. Bis der wirtschaftliche Aufschwung kam. Plötzlich konnten sich immer mehr Haushalte auch Edelstücke leisten. Und so verschwanden die Metzgerstücke als zweite Wahl mehr und mehr auch von den Karten der Gastronomie. Bis jetzt. Langsam aber stetig erobern sie sich ihren Platz zurück. Auch dank des Nachhaltigkeitstrends. Das ganze Tier soll verwertet werden, «Nose to tail». Dazu gehören auch die Second Cuts. Keineswegs aber als zweite, sondern als besondere Wahl, oder eben Special Cuts. So bieten sie eine Chance, sich abzuheben und gleichzeitig von attraktiven Preisen zu profitieren. Und eine riesige Geschmacksvielfalt. Entscheidend ist einzig die richtige Zubereitung. Zum Beispiel auf dem Grill.



RINDS-ONGLET AM STÜCK

ca. 1 kg
Schweiz

055218

Tagespreis

**NEUE
SPECIAL CUTS
FÜR AUF
DEN GRILL**



BEEF TRI-TIP MIT FETT

ca. 1,2 kg
Schweiz

001035

Tagespreis

VEAL FLANK STEAK

ca. 1 kg
Schweiz

055219

Tagespreis

IBERIC SCHWEINS-PLUMA

ca. 350 g
Spanien

050478

Tagespreis



Marinaden & Saucen



Sie sind das i-Tüpfelchen für jedes Grillgut, die Marinaden und Saucen. Ihre Aufgabe ist es, das Fleisch zu unterstützen. Aber auch ein Erlebnis zu bieten.

Ursprünglich wurde Fleisch vor allem mariniert, um es haltbarer zu machen. In Zeiten von Kühlschränken und -räumen ist dies heute weniger ein Thema. Das heisst nicht, dass Marinaden keinen Zweck mehr erfüllen. Je nach Zusammensetzung machen sie das Fleisch zarter. Und aromatischer! Dabei lohnt es sich, auch einmal etwas Neues auszuprobieren, die Gäste zu überraschen und sich von anderen abzuheben. Oder haben Sie schon einmal eine Kaffeemarinade serviert bekommen? Gleiches gilt bei den Saucen. Auch sie sollten das Grillgut unterstützen. Und das BBQ-Erlebnis abrunden. Mit welchen Marinaden und Saucen das möglich ist? **Zum Beispiel mit diesen:**



1 Chimichurri-Sauce

- 250 g Petersilie, glatt (Liscio)
- 2 Stk. Limetten
- 80 g Eschalotten
- 40 g Premium Knoblauch, rosé
- 5 g Premium Tasmanischer Bergpfeffer
- 12 g Sal de Ibiza Meersalz, grob
- 80 ml Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure
- 10 g Thymian
- 8 g Oregano
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- 3 g Piment d'Espelette

Zubereitung:
cook.transgourmet.ch

2 Coffee-Rub-Marinade

- 200 g Salz
- 200 g Paprika, geräuchert
- 100 g Pfeffer, schwarz, grob aus der Mühle
- 200 g Knoblauch, granuliert
- 100 g Zwiebeln, gemahlen
- 20 g Piment d'Espelette
- 100 g Natura Bio Demerara Rohrzucker
- 150 g Chicco d'Oro tradition, gemahlen
- 100 g Koriander, gemahlen

Zubereitung:
 Alle Zutaten vermischen.

3 Ahornsirup-Senf-Marinade

- 375 ml Ahornsirup
- 30 ml Olivenöl extra vergine
- 65 g Pommery-Senf
- 15 g Knoblauch
- 30 ml Sojasauce
- Salz
- Pfeffer, schwarz

Zubereitung:
 Alle Zutaten vermischen. Die Marinade eignet sich hervorragend für helles Fleisch.

Sommerliche Begleiter

Sie sind fruchtig und süffig, süss und weich, aber auch vollmundig, gehaltvoll oder opulent: Die Sommerweine, welche die Gäste gekonnt durch den Grillabend begleiten. Vom Apéro bis zum krönenden Abschluss.

**IL BRUCIATO
BOLGHERI DOC
TENUTA GUADO AL TASSO**

Italien
606151 75 cl 19.90

**MAS MALLOLA
PRIORAT DOCA
MARCO ABELLA**

Spanien
699251 75 cl 22.90

**PORTE DE NOVEMBRE
ROSÉ
VALAIS AOC
MAISON GILLIARD**

Schweiz
620401 75 cl 17.90

**CHÂTEAU MAISON BLANCHE
YVORNE
CHABLAIS AOC**

Schweiz
630871 75 cl 22.60

**MIRAVAL ROSÉ
PROVENCE AOC
CHÂTEAU MIRAVAL**

Frankreich
612711 75 cl 17.90

**HANNES REEH
UNPLUGGED
CHARDONNAY**

Österreich
616801 75 cl 18.90



Zurücklehnen und geniessen

Kirschblütenzauber

Rezept von BarExcellence, Bern

Zutaten:

- 6 cl Jinzu Gin
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Roses Lime Cordial
- 1,5 cl Maraschino
- 0,5 cl Kirschsirup

Alle Zutaten mischen, in einem Mule-Becher mit Crushed Ice, Maraschino-Kirsche und Limettenschnitz servieren.



JINZU
DISTINCTIVELY CRAFTED GIN

Grossbritannien

614431 70cl/41,4% Vol. 39.95



Ob zum Apéro, als Essensbegleitung oder nach dem gelungenen Barbecue: Ein erfrischender Drink ist bei jedem Sommerdinner ein willkommener Gast. Wir haben vier Drinks für besondere Emotionen zusammengestellt, mit und ohne Alkohol.

Tropical Sunshine

Alkoholfrei
Rezept von BarExcellence, Bern

Zutaten:

- 4 cl Fluere Spice Cane
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Mandelsirup
- 2 cl Maracujamark
- 4 cl Ananassaft
- 6 cl Grapefruitsaft

Alle Zutaten mischen, in ein Hurricane-Glas füllen, Eiswürfel dazugeben, mit Ananasschnitz garnieren.



Sweet Summer

Alkoholfrei
Rezept von BarExcellence, Bern

Zutaten:

- 6 cl Martini Vibrante
- 2 cl Limettensaft
- 3-4 cl Holunderblütensirup
- 2 cl Grapefruitsaft
- Hibiskus-Tonic, zum Auffüllen

Alle Zutaten mischen, in ein Weinglas oder eine Cocktailschale füllen, Eiswürfel dazugeben, mit Hibiskus-Tonic auffüllen, mit Orangenschale und Minzweig garnieren.



Mexican Dream

Rezept von BarExcellence, Bern

Zutaten:

- 6 cl Meteoro Mezcal
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Shake-It Lime Juice Cordial
- 4 cl Zimtsirup
- Paoloma, zum Auffüllen

Alle Zutaten mischen, in Tumbler-Glas (garniert mit Salzrand) füllen, Eiswürfel dazugeben, mit Paoloma auffüllen und mit Limettenscheibe servieren.



METEORO MEZCAL
ESPADIN

Mexiko

634851 70 cl/45% Vol. 49.90



Das grosse,
grüne Ei



**BIG GREEN EGG
LARGE**

Durchmesser des Rostes: Ø 45 cm
Kochfläche: 1'688 cm²
Höhe: 84 cm

930045

Stück 1699.00

Was passiert, wenn Fleisch in einem grossen, grünen Ei auf Holzkohle grilliert wird? Es wird noch zarter, trocknet nicht aus und kann auf den Punkt zubereitet werden.

DER ANDERE HOLZKOHLE-GRILL

Eigentlich ist das Big Green Egg keine Neuheit. Zumindest die Kochtechnik dahinter nicht. Sie ähnelt jener des Römertopfes, der Ende der 1960er-Jahre in Deutschland von der Firma Eduard Bay GmbH auf den Markt gebracht und zum grossen Erfolg wurde. Die Ursprünge des Big Green Eggs aber reichen sogar noch weiter zurück. Seit 3000 Jahren schon kocht man in Japan in Tonöfen. Während ihrer Stationierung in Japan nach dem Zweiten Weltkrieg lernten US-amerikanische Soldaten die darin gekochten, saftigen und aromatischen Speisen kennen und nahmen erste Geräte mit nach Hause. Der eiförmige Tongrill Kamado wurde weltweit schnell zum Erfolg. In Atlanta jedoch gab man sich damit noch nicht zufrieden. Aktuelle Erkenntnisse und moderne Technologien wurden mit dem alten Wissen kombiniert. Sogar von der NASA für die Raumfahrt entwickelte Keramik und Glasur kamen zum Einsatz. Bis man den perfekten, langlebigen Holzkohle-Grill hatte. Das Big Green Egg.

DIE KERAMIK IST DAS GEHEIMNIS

Was aber macht das Big Green Egg zum idealen Holzkohle Grill? Zum einen natürlich sein Aussehen – kein unwesentlicher Punkt in der Gastronomie. Daneben ist aber vor allem die Keramik das Geheimnis. Sie absorbiert und reflektiert die Hitze. Dabei entsteht ein Luftstrom, der die Zutaten und Gerichte noch zarter macht. Dank der perfekten Luftzirkulation lässt sich die Temperatur ausserdem ganz genau regulieren und halten. Und bei der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik haben auch externe Temperaturen keine Chance, die Temperatur im Big Green Egg zu beeinflussen. Gleichzeitig kommt im Innern das Römertopf-Prinzip zum Zuge. Die Keramik bewahrt die Feuchtigkeit. Dadurch trocknen die Speisen im Big Green Egg nicht aus und werden herrlich saftig. Übrigens nicht nur Grillgut. Auch Pfannengerichte gelingen hier perfekt.

Big Green Egg:
So geht's!



Im Big Green Egg lässt sich perfekt auf Holzkohle grillieren. Aber auch garen, räuchern, backen, schmoren, kochen ...



Grillieren

Wie mit jedem anderen Holzkohlegrill kann man mit dem Big Green Egg Würste, Geflügel, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse direkt grillieren – nur trocknet das Grillgut dank der High-Tech-Keramik und Isolation viel weniger aus. Die Temperatur kann ausserdem ähnlich wie bei einem Gasgrill kontrolliert werden.

Niedergaren

Im Big Green Egg lässt sich bis zu 24 Stunden bei konstant tiefen Temperaturen niedergaren, ohne dass man Kohle nachlegen muss. Zu verdanken ist das ebenfalls der High-Tech-Keramik sowie der Isolation. Aber auch dem effizienten Verbrennungsprozess und der präzisen Temperatursteuerung.

Räuchern

Um im Big Green Egg Fleisch und Fisch zu räuchern, können ganz einfach im Wasser getränkte Holzschnipsel zur glühenden Holzkohle dazugegeben werden.

Backen

Extra zum Backen gibt es zum Big Green Egg einen flachen Backstein, auf dem Pizzas, Brote aber auch Kuchen perfekt gelingen.

Schmoren und kochen

Selbst eine traditionelle spanische Paella kann auf dem Big Green Egg zubereitet werden, live vor den Gästen. Aber auch ein Curry, Bratkartoffeln oder jegliche Schmorgerichte. Dafür bietet Big Green Egg Zubehör wie den Dutch Oven, einen Wok oder eine Gusseisenpfanne.

Gut Ding
will Weile haben



SCHWARZER KNOBLAUCH

Schweiz
Glas zu 80 g netto
Dieser Knoblauch wird im Kanton Luzern produziert. Im Gegensatz zu anderem schwarzen Knoblauch wird sein Gewicht nicht mit Wasser erhöht, deshalb hat er eine bessere Konsistenz. Sein feiner Geschmack nach Pflaumenkompott und Balsamico-Essig passt wunderbar zu Käse oder Rindfleisch.

042584

Glas 17.95



Niedergaren braucht Zeit. Viel Zeit. Als Belohnung gibt es die perfekte Garstufe. Und eine stressfreie Vorbereitung.

TIEFE TEMPERATUREN, HOHE QUALITÄT

Zubereitungszeiten von zehn Stunden oder länger sind keine Seltenheit beim Niedergaren. Zum Beispiel, bis die Lammhaxe in unserem Rezept bereit ist für die Weiterverarbeitung. Aber genau das ist das Besondere. Langsam und schonend soll das Fleisch garen, ohne oder mit nur wenig Flüssigkeit. Meist bei höchstens 80 Grad. Das kann im Ofen sein. Muss aber nicht. Auch der Grill eignet sich zum Niedergaren. Natürlich nicht direkt über der Kohle, sondern mit indirekter Wärme. Aber auch das Sous-Vide-Garen im

Bain-Marie oder Sous-Vide-Becken bietet sich an. Die Vorteile dabei: Die perfekte Garstufe wird zwar langsam, dafür zielgenau erreicht. Auch verliert das Fleisch dabei kaum Flüssigkeit und bleibt damit schön saftig. Und nicht zuletzt ist der Aufwand beim Niedergaren klein. Denn wie machen muss man nicht. Vielleicht die Beilagen zubereiten. Oder wie in unserem Rezept ab und zu mit etwas Flüssigkeit übergießen. Bis das Fleisch fertig gegart ist. Und sich von alleine vom Knochen löst.

LAMMHAXEN-CANNELLONI | SCHWARZER KNOBLAUCH | THYMIANÖL | ROQUEFORT-ESPUMA

Zutaten für 10 Portionen

Lammhaxe

- 3 kg Lammhaxe
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g Lauch, grün
- 3 g Lorbeerblätter
- 25 g Thymian, frisch
- 15 g Knoblauch, frisch
- 50 g Tomatenpüree, zweifach konzentriert
- 1 l Rotwein
- 1 l Wasser

Cannelloni-Teig

- 700 g Weismehl
- 200 g Natura Bio Hartweizengriess
- 50 ml Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure
- 10 Stk. Origine Schweizer Freiland Eier

Roquefort-Espuma

- 400 ml Vollrahm
- 150 g Roquefort

Thymianöl

- 25 g Thymian
- 200 ml Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure

Knoblauch-Püree

- 100 g Premium Knoblauch, schwarz

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



Rückwärts
grilliert



Es muss nicht immer alles den gewohnten Weg gehen. Manchmal ist das Gegenteil genau richtig. So lässt sich auch am Grill flexibel auf das Gästeaufkommen reagieren.

ZUERST LANGSAM, DANN SCHNELL

Beim Niedergaren wird das Fleisch meist zuerst scharf angebraten. Danach wird es gemächlicher, die Hitze kleiner, die gewünschte Kerntemperatur wird schonend angestrebt. Anders beim Rückwärtsgrillieren, wie es der Name schon sagt. Hier wird das Fleisch zuerst sanft auf die gewünschte Kerntemperatur gebracht. Das Steak zum Beispiel zuerst indirekt grilliert. Und erst kurz vor dem Servieren direkt, bei 300 Grad fertig grilliert. Mit richtig viel Röstaromen. Unabhängig von der Grösse des Grillgutes kann das Fleisch auch sous-vide gegart werden, bis es die richtige Kerntemperatur erreicht. Zum Schluss kommt es noch kurz auf den heissen Grill. Zur gewünschten Zeit. Denn der grosse Vorteil ist, dass das Fleisch schon praktisch fertig ist für den Einsatz. Anschliessend kann also direkt serviert werden. So lässt sich selbst über einen längeren Zeitraum einen gleichbleibenden Gargrad beibehalten, etwa bei längeren Events oder wenn die Gäste zu sehr unterschiedlichen Zeiten kommen. Ohne Einbussen bei der Qualität.

AUCH FÜR VEGETARIER UND VEGANER

Das Rückwärtsgrillieren mit Sous-Vide-Garen beschränkt sich aber nicht nur auf Fleisch. Auch Gemüse und Obst lassen sich auf diese Weise perfekt und flexibel auf dem Grill zubereiten, beziehungsweise finishen. So muss das Gemüse nicht ewig lang auf dem Rost liegen, um weicher zu werden. Aber auch bei allen anderen Grillprodukten muss man beim Rückwärtsgrillieren keine Angst haben, dass die oberste Schicht anbrennt oder nicht mehr geniessbar ist. Denn das Gleiche funktioniert auch mit Pilzen oder beispielsweise Tofu. Beide lassen sich beim Sous-Vide-Garen erst noch besonders gut aromatisieren. Zum Schluss gibt es dann für Gemüse, Früchte, Pilze oder auch Tofu auf dem Grill noch gezielt einen letzten Aromaschub. Und genau das richtige Mass an Grillfarbe.



VEAL FLANK STEAK | KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER | KARTOFFEL | SPARGEL | TOMATE

Zutaten für 10 Portionen

Veal Flank Steak & Kräuter-Knoblauch-Butter

1,4 kg	Veal Flank Steak
250 g	Origine Berner Jura Bergbutter
2 g	Piment d'Espelette
40 g	Petersilie, glatt
20 g	Schnittlauch
20 g	Zitronenthymian
20 g	Eschalotten, Brunoise
6 g	Salz
20 g	Premium Knoblauch, rosé
15 g	Premium Pfeffer, fermentiert

Gestampfte Kartoffel mit Olivenöl & gegrillter Spargel

1,3 kg	Kartoffeln (Laura)
50 ml	Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure
400 g	Spargeln, grün
5 Stk.	Limetten
10 g	Salz
80 g	Bundzwiebeln
40 ml	Wiberg Sesamöl, kaltgepresst
	Premium Pfeffer Kampot, schwarz

Angetrocknete Tomate & Condimento Bianco

800 g	Premium Tomaten, verschiedenfarbig
20 ml	Premium Condimento Bianco
15 g	Premium Pfeffer, fermentiert
40 ml	Wiberg Sesamöl, kaltgepresst

Zubereitung:

cook.transgourmet.ch



Erleben Sie Cook live

DEGUSTIEREN,
DISKUTIEREN,
PROFITIEREN



Sie sind herzlich eingeladen
zum Live Cooking in den
Prodega-Märkten.



cook.transgourmet.ch/livecooking

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 4848

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe Mai 2022

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