

Festtagsmenü

INSPIRATION FÜR PROFIS
NOVEMBER | 2022



06

Alkoholfreie Drinks
Exklusivität statt Verzicht

14

Das Original
Simmentaler Rind

18

Fromagerie Germain
Französische Käsetradition



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



04
Amuse-Bouche
Kulinarische Einstimmung

06
Alkoholfreie Drinks
Exklusivität statt Verzicht

08
Pasta
Variieren lohnt sich

10
Toppings
Die Krönung der Suppe

12
Natura Bio Fisch
Genuss mit gutem Gewissen

14
Das Original
Simmentaler Rind

16
Inspiration
Käse einmal anders

18
Fromagerie Germain
Französische Käsetradition

20
Hippen
Knusprige Kunst

22
Portrait
Fabian Sänger

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: getrüffeltes Wachtelei, Kaffee-Kakao-Jakobsmuschel, Wolfsbarsch mit Meerrettich-Beurre-blanc, scharf angebratenes Simmentaler Entrecote und vieles mehr! Mit unserem Sechs-Gänge-Menu zelebrieren wir die Leidenschaft für das Aussergewöhnliche, die Liebe für Ausnahmeköner und die Freude am Exklusiven. Dazu offerieren wir eine ganz besondere Getränkebegleitung, die auch zu den Festtagen einmal alkoholfrei sein darf.

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



Amuse-Bouche



Lust, einmal das ganze Können in nur einen Biss zu verpacken? Beim Amuse-Bouche ist genau das gefragt. Ein Feuerwerk an hochstehendem Handwerk und Kreativität.

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

Oft ist das Kleinste die grösste Kunst. Dieses Gefühl entsteht bei so manchem Amuse-Bouche. Ihre Aufgabe verraten sie schon im Namen, sie «erfreuen den Mund». Oder das Maul, als Amuse-Gueule, wie sie in Frankreich häufiger genannt werden. Auch «Gruss aus der Küche» ist verbreitet. Wie man es auch immer nennt – es ist eine hohe Kunst! Auf kleinstem Raum, quasi in nur einem Biss, wird dem Gast das gesamte Können der Küche demonstriert. Eine Bühne, um die Kreativität, das Handwerk und die Philosophie eines Restaurants vorzustellen, noch bevor es mit dem eigentlichen Menu losgeht. Zur Überbrückung der Wartezeit. Und um neugierig und «gluschtig» zu machen auf das, was noch kommt.

FAST KEINE GRENZEN

Erlaubt ist beim Amuse-Bouche, was gefällt. Zumindest fast. Eine Regel besagt, dass Zutaten aus dem späteren Menu hier noch nichts zu suchen haben. Es wäre ja sonst auch zu einfach. Und zu einfach sollte es auf keinen Fall sein. Vielmehr ist hier Kochkunst gefragt. Aromen, Texturen und Farben sollen so kombiniert werden, dass sie sich perfekt ergänzen, sich aber keinesfalls die Show stehlen. Fast wie bei einem normalen Tellergericht, aber noch herausfordernder. Schliesslich muss hier alles mit nur einem Blick erfasst und nur einem Biss erschmeckt werden. Die Kombinationsmöglichkeiten sind dabei schier unendlich. Wir setzen bei unserem Festtagsmenu auf Brot, Wachtelei und Weichkäse. Klingt simpel? Lassen Sie sich überraschen!

SCHWARZES BROT | GETRÜFFELTES WACHTELEI | SCHNITTLAUCH & FRISCHKÄSE Zutaten für 10 Portionen

Schwarzes Brot

- 600 g Natura Bio Weissmehl
- 2 g Koriander, gemahlen
- 4 g Backhefe
- 4 g Salz
- 5 g Aktivkohlepulver, zum Kochen

Getrüffeltes Wachtelei

- 10 Stk. Schweizer Wachteleier
- 30 g Schwarzer Trüffel, frisch

Schnittlauch & Frischkäse

- 120 g Schnittlauch
- 120 g Natura Bio Frischkäse
- 5 g Premium Knoblauch, rosé
- 2 g Pfeffer, weiss, ganz Salz



Zubereitung:
cook.transgourmet.ch/rezepte

Alkoholfreier Genuss



Zu jedem Festtagsmenu gehört auch das passende Getränk. Immer öfters soll dieses alkoholfrei sein. Dank innovativen Genussmenschen steht heute Exklusivität anstatt Verzicht auf der Karte.

ES MUSS NICHT IMMER WASSER SEIN

Mit einem erfrischenden Apéro in den festlichen Abend starten, einen spannenden Drink als Begleiter geniessen und dann das Diner mit einem feinen Cocktail ausklingen lassen. Pardon, einem Mocktail. Dass einzelne Gäste keinen oder wenig Alkohol trinken, ist an sich keine Neuheit. In der Tendenz aber werden es immer mehr. Das kann an einem gesteigerten Gesundheits- oder Verantwortungsbewusstsein liegen. Oder schlicht am immer grösseren Angebot. Denn längst müssen sich Gäste, die auf Alkohol verzichten, nicht mehr einfach mit Wasser oder einem Süssgetränk begnügen. Im Gegenteil: Dank innovativen Produkten kann man sich als Gastgeber inzwischen mit einem grossen Angebot an alkoholfreien Drinks profilieren. Das geht so weit, dass sich die Drinks auf die einzelnen Gerichte abstimmen lassen. Oder der Gast seinen Lieblingsdrink wünschen kann.



PLÖTZLICH GROSSE AUSWAHL

Unmögliches möglich machen – das ist das Bestreben von Lyre's, der weltweit führenden alkoholfreien Spirituosenmarke. Alle sollen die Freiheit haben, ihr Getränk auf ihre Weise zu trinken, also auch alkoholfrei. Dazu nehmen die kreativen Köpfe aus Grossbritannien die besten natürlichen Essenzen, Extrakte und Destillate und mixen daraus Spirituosen, die genau so schmecken sollen, wie die Klassiker der Welt. Gin, Amaretto, Spritz ... das Sortiment an alkoholfreien Spirituosen ermöglicht es viele der weltweit meistverkauften Cocktails zu mixen. Dabei kann man wahlweise alle oder für einen alkoholreduzierten Drink schlicht ausgewählte Zutaten durch die entsprechende Alternative ersetzen. Das eröffnet Barkeepern ganz neue Welten, gleich wie den Gästen, die nun plötzlich die Qual der Wahl haben. Ein echtes Verkaufsargument.



LYRE'S ITALIAN SPRITZ
Grossbritannien
0,0% Vol.
610631 70 cl 19.50

LYRE'S DRY LONDON SPIRIT
Grossbritannien
0,0% Vol.
610431 70 cl 19.50

LYRE'S AMARETTI
Grossbritannien
0,0% Vol.
610411 70 cl 19.50

LYRE'S PINK LONDON SPIRIT
Grossbritannien
0,0% Vol.
610691 70 cl 19.50

Alles Pasta

Mit Ei, ohne Ei oder nur mit Eigelb?
Pastarezepte gibt es viele verschiedene.
Dabei kann sich Abwechslung lohnen.

HOCHWERTIGE ZUTATEN SIND ENTSCHEIDEND

Ein Ei zu 100 Gramm Mehl. So kennen die meisten das klassische Rezept für einen Pastateig. Das alleine wird der Vielfalt der italienischen Traditionsspeise aber nicht gerecht. Im Piemont etwa wird Pastateig traditionell mit viel Eigelb zubereitet. In Sizilien fehlt das Ei nicht selten ganz. Das Spektrum zum Ausprobieren ist also riesig. Dabei spielen nicht nur regionale Traditionen eine Rolle. Zu einer kräftigen Sauce wird oft eine Pasta mit wenig Eiern zubereitet. Gleichzeitig erhält man mit viel Eigelb einen besonders elastischen Teig. So lässt er sich dünner ausrollen. Nicht zuletzt beeinflusst natürlich auch die Wahl des Mehls den Pastateig. Sicher ist einzig: für eine gute Pasta müssen alle Zutaten qualitativ hochwertig sein. Und variieren lohnt sich. Lust zum Ausprobieren? Online haben wir neben unserem Raviolo für das Festtagsmenu noch weitere Rezepturen verschiedener Pastateige zusammengestellt.

cook.transgourmet.ch/rezepte



cook.transgourmet.ch



RAVIOLO VON GESCHMORTEM SELLERIE | ROTKOHL & APFEL | PIEMONTESE HASELNUSS & PETERSILIE Zutaten für 10 Portionen

Raviolo von geschmortem Sellerie

- 1 kg Natura Bio Sellerie
- 50 ml Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure
- 6 g Salz
- 15 g Premium Pfeffer, fermentiert
- 600 g Hartweizendunst
- 400 g Natura Bio Weismehl
- 500 g Vollei
- 20 ml Premium Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure
- 10 g Salz

Rotkohl & Apfel

- 1,5 kg Natura Bio Kabis, rot
- 6 Stk. Äpfel Braeburn
- 1 Stk. Natura Bio Zitrone
- 10 g Salz

Piemonteser Haselnuss & Petersilie

- 300 g Premium Haselnüsse IGP Piemont, geröstet
- 50 g Petersilie, glatt
- 150 ml Sonnenblumenöl



Zubereitung:
cook.transgourmet.ch/rezepte

Die Krönung der Suppe

In der Top-Gastronomie gerät die Suppe immer mehr in Vergessenheit. Schade um den traditionellen Gang eines klassischen Menüs. Dabei braucht es nur das richtige Topping, um jeder Suppe die Krone aufzusetzen.

Coquille Saint-Jacques

Die Jakobsmuschel ist der Klassiker unter den Toppings. Für eine Überraschung aber sorgt sie trotzdem noch, etwa wenn sie zuvor in Kaffee-Kokosbutter sautiert wurde. Die Kombination passt hervorragend zur Karotten-Ingwer-Schaumsuppe.

Gebeizter Lachs

Festtage ohne Lachs? Kaum vorstellbar. Wieso also nicht im Suppengang? Ein gebeizter Lachsbauch zum Beispiel hat eine tolle Fettstruktur sowie eine saftige Konsistenz und lässt sich hervorragend mit einer Meerrettichschaumsuppe kombinieren.



Kreuzkümmel und Yuzusaft

Ein ganz besonderes Plus für die klassische Kürbiscremesuppe lässt sich im Nu mit Kreuzkümmel oder Yuzusaft zaubern: Etwas Suppe mit Kreuzkümmel oder Yuzusaft im Kisag-Bläser aufgeschäumt sorgt als Topping für einen ganz neuen Twist.



Rindsfilet

Noch Abschnitte vom Rindsfilet in der Küche? Diese lassen sich ganz einfach in kleine Würfel schneiden, passend würzen und als Topping für Suppen verwenden. Zum Beispiel als Spicy-Tatar zur gelben Paprika-schaumsuppe für den besonderen Kick.



Federkohl

Am trendigen Wintergemüse Federkohl kommt man aktuell kaum vorbei. Aus den krausigen Blättern lassen sich zum Beispiel Chips machen, als knuspriges Topping für die Pastinakenschaumsuppe.



Rezept

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit Kaffee-Kakao-Jakobsmuschel



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

Tagespreis

NATURA BIO LACHS FILET

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

001972

Tagespreis

NATURA BIO GOLDBRASSE FILET

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

054020

Tagespreis

NATURA BIO WOLFSBARSCH FILET

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

054023

Tagespreis



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



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 Freiland Eier
- 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



Rezept

Gelierter
Triple Crème Germain |
Exotische Früchte |
Gurkensud



↙
Käse einmal anders

Käse zum Dessert geniesst seit einiger Zeit ein Revival. Bei der Auswahl der Käse ist Qualität und Abwechslung gefragt. Oder wie wäre es einmal mit etwas Neuem?

DIE GANZE AROMENVIELFALT

Käse zum Dessert hat eine lange Tradition. Schon im alten Rom wusste man: Käse schliesst den Magen. Aber auch aus der traditionellen französischen Küche war er lange Zeit nicht wegzudenken. In den letzten Jahren nun erlebte die Käseplatte zum Abschluss eines Diners ein Revival. Als ideale Option für alle Nicht-Süssen. Ausserdem wäre es schade, all die spannenden Aromen aus der Käseküche einfach so aus dem Menu auszuschliessen. Dabei zählt in erster Linie die Qualität der Käse, die hochstehend sein sollte. Bei der Auswahl darf zudem durchaus alles gegeben werden. Nicht bei der Anzahl Sorten, sondern beim Spektrum. Kleine Häppchen vom rezenten Alpkäse über den Schimmelkäse bis hin zum Ziegenkäse: die ganze Aromenvielfalt ist erlaubt, natürlich je nach Wunsch des Gastes.

MODERN UND ÜBERRASCHEND

Wir aber gehen noch einen Schritt weiter bei unserem Festtagsmenu. Wer sagt denn, dass es immer die Käseplatte sein muss? Besonders Kreative können mit den richtigen Kombinationen kulinarisch aus Traditionen ausbrechen und Gäste doppelt überraschen, mit Käse als Zwischengang und in Form eines neuen Geschmackserlebnisses. Als ein Beispiel dafür haben wir den Triple Crème Germain gewählt. Der mehrfach prämierte Weichkäse aus Kuhmilch von der Fromagerie Germain (siehe nächste Doppelseite) steht für traditionelles, französisches Käsehandwerk. In unserem modernen Pre-Dessert verleihen wir dem zarten, cremigen Alleskönner ein neues Gewand und kombinieren ebendiese Tradition mit fruchtig-scharfen Komponenten. Eine spannende Alternative, der sich kaum ein Magen verschliessen kann.

Fromagerie Germain

Mit ihren Edelkäsen lebt die Fromagerie Germain die Traditionen der französischen Weichkäse. Das Sortiment gleicht einer abwechslungsreichen Reise durch die verschiedenen Regionen Frankreichs.

EDLE WEICHKÄSE IN SPITZENQUALITÄT

Vom Périgord über das Val de Loire und Burgund bis zur Champagne – das Käsesortiment der Fromagerie Germain führt quasi einmal quer durch Frankreich. Zuhause ist die Käserei seit über 100 Jahren im Département Haute-Marne im Nordosten Frankreichs. Hier liess sich der Gründer Henri Germain 1921 mit seiner Frau Chalancey nieder und begann die Erfolgsgeschichte, die ab den 1960er-Jahren von seinem Sohn Pierre Germain weitergeschrieben wurde. Heute gehört die Käserei zum Familienbetrieb Laiteries H. Triballat, die Ausrichtung aber ist immer gleich geblieben. Die Fromagerie Germain steht für edle Weichkäse in Spitzenqualität. Dabei verpflichtet sich das Unternehmen dem kulturellen Erbe verschiedener französischer Regionen, lässt sich von deren Traditionen inspirieren und bietet so eine abwechslungsreiche Auswahl für die Käseplatte oder den Einzeleinsatz.



NACH ALTER KÄSETRADITION

«Der Le Pico ist ein typischer Vertreter des Périgord. Er steht für das kulinarische Erbe der Region. Dank seiner weichen und schmelzenden Textur kann er pur auf einer Käseplatte serviert, aber auch mit Honig oder Feigen-Chutney zubereitet werden, was den milden Geschmack dieses Ziegenkäses weiter unterstreicht», gibt Käse-Sommelier Jean-Yves Dumoulin einen Einblick ins Sortiment. Dem gegenüber stehen Kuhmilchkäse wie beispielsweise der besonders rahmige Triple Crème Germain nach der Käsetradition der Region Champagne, der sich wie in unserem Pre-Dessert ebenfalls hervorragend weiterverarbeiten lässt. Besonders stolz ist die Fromagerie Germain ausserdem auf das AOP-Siegel zum Schutz der kontrollierten Herkunft, das einige der Weichkäse tragen. Zum Beispiel der Chaource AOP, welcher auch der Käsetradition der Champagne entstammt. Oder der Époisses AOP Sélection Affineur nach burgundischer Tradition. Ein Käse, der mit seinem raffinierten Geschmack jedes Genussherz höherschlagen lässt.



CHAOURCE AOP GERMAIN

Frankreich
Der Chaource AOP wird nach der Käsetradition der Region Champagne und ausschliesslich aus Kuhmilch hergestellt. Er hat eine weisse, flaumige Rinde und ist fest, zart und schmelzend. Im Geschmack ist er dezent, frisch und fruchtig mit typischen Aromen nach Rahm und frischen Pilzen.

020303

250 g 5.25

NEW

NEW

TRIPLE CRÈME GERMAIN

Frankreich
Bei der Herstellung des Triple Crème Germain wird Sahnemilch dazugegeben, was ihn besonders rahmig macht. Der Weichkäse aus Kuhmilch ist wunderbar schmelzend und besitzt eine leicht buttrige Textur sowie einen zarten Geschmack. Er passt zu einer Käseplatte aber auch zu verschiedensten Gerichten.

020304

180 g 4.40

LE PICO CHÈVRE GERMAIN

Frankreich
Der Le Pico Germain ist ein mehrfach ausgezeichneter Ziegenkäse in der Tradition der französischen Terroirs mit authentischem Geschmack. Er hat eine leicht flaumige Rinde und entwickelt sich mit der Reifung immer weiter. Jung ist er mild, aussen cremig, innen fest und schmelzend.

020302

125 g 4.45

ÉPOISSES AOP SÉLECTION AFFINEUR GERMAIN

Frankreich
Der Époisses AOP Sélection Affineur Germain wird aus Kuhmilch hergestellt und nach alter Tradition mit Marc de Bourgogne gewaschen. Das macht seine Rinde besonders farbintensiv und den Geschmack mit Aromen von Unterholz noch markanter als bei einem herkömmlichen Époisses.

020291

250 g 6.65



BLACK ZABUYE CRÈME BRÛLÉE | MANDARINE & MALFY GIN CON LIMONE

Zutaten für 10 Portionen

Black Zabuye Crème brûlée

- 450 g Natura Bio Vollrahm
- 450 g Natura Schweizer Bio Vollmilch
- 180 g Couverture Black Zabuye
- 180 g Natura Bio Kristallzucker
- 360 g Natura Plus Eigelb

Mandarine & Malfy Gin con Limone

- 1 kg Mandarinenpurée, ohne Zucker
- 60 g Natura Bio Kristallzucker
- 80 ml Malfy Gin con Limone

Hippenmasse

- 50 g Puderzucker
- 50 g Natura Bio Butter
- 40 g Natura Bio Weissmehl
- 60 ml Natura Plus Eiweiss, flüssig
- 10 g Kakaopulver



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

SILIKONFORM BLATT

925081

Stück 15.50



SILIKONFORM WABE

925080

Stück 16.95

Portrait

FABIAN SÄNGER

Fabian Sängler war viele Jahre Pâtissier in der Spitzengastronomie und hat heute sein eigenes Unternehmen. Im Gespräch verrät er die aktuellen Pâtisserie-Trends und wieso Friandises den entscheidenden Unterschied machen können.

ABWECHSLUNGSREICHER JOB

Park Hotel Weggis oder Suvretta House und Carlton Hotel in St. Moriz – Fabian Sängler hat schon in manchen Spitzenbetrieben die Gäste mit seiner Pâtisseriekunst verwöhnt. «Konditor/Confiseur ist bereits für sich ein enorm abwechslungsreicher Job. In der Gastronomie aber erst recht», schaut der 42-Jährige begeistert zurück, der sein Können auch an mehreren nationalen wie internationalen Wettbewerben unter Beweis gestellt hat. Trotzdem entschloss er sich vor rund zehn Jahren für eine Veränderung und gründete die Firma Chocolate Culinary GmbH. Seither bringt er seine Dessert-Erfahrung als Produkte- und Rezeptentwickler in verschiedene Unternehmen ein, gibt sein Wissen im Rahmen von Schulungen weiter und hat mit «Sweet Life» und «Sweet Inspirations» zwei Dessertbücher verfasst und fotografiert, die unter die besten Dessertbücher der Welt gewählt wurden.



DIE KRÖNUNG ZUM SCHLUSS

Den Wechsel weg von der Gastronomie begründet Fabian Sängler mit der Lust auf Neues. Und der Möglichkeit, anderen mit seinem Knowhow weiterzuhelfen. Denn: «Man darf die Bedeutung des letzten Ganges eines Menus keinesfalls unterschätzen. Das ist der letzte, bleibende Eindruck. Die Gelegenheit, allem die Krone aufzusetzen.» Das heisse nicht, dass es so aussergewöhnlich wie möglich sein müsse. Aber von hoher Qualität. «Und das erfordert Zeit und oft auch spezifisches Confiserie-Können.» Fehle dieses, sei es manchmal besser, zumindest für die Basis Gutes hinzuzukaufen, als schlecht zu produzieren. «Entsprechend wichtig sind auch gute Convenience-Produkte.» Gleiches gelte für die Kreativität, die quasi auf der Zielgerade nicht verloren gehen dürfe. Auch hier liefert Fabian Sängler mit seinen Rezepten Inputs, zum Beispiel für überraschende Pralinés und Friandises.



Zubereitung:
cook.transgourmet.ch/rezepte

«Friandises machen einen echten Unterschied»



Fabian Sängler, Sie haben uns Friandises-Rezepte mitgebracht. Wieso?

Für mich gehören Friandises zur Spitzengastronomie dazu, sie machen einen echten Unterschied. In der Abfolge des Menus kommen sie nach dem Dessert, sind eigentlich das Pendant zum Amuse-Bouche, einfach am anderen Ende des Menus. Damit sind sie quasi die Visitenkarte, welche die Gäste in ihrer Erinnerung mit nach Hause nehmen. Und hoffentlich wieder kommen.

Was ist wichtig bei Friandises?

Sie sollten auf keinen Fall grösser sein, als das Dessert. Ein, zwei Bissen reichen. Dafür gibt es idealerweise eine kleine Auswahl an verschiedenen Friandises, die natürlich nicht alle die gleichen Aromen beinhalten. Gleichzeitig sollte man auch darauf achten, dass man nicht über das Ziel hinausschiesst. Es darf durchaus extravagant und aussergewöhnlich sein, aber es soll noch ein Genuss sein und nicht zu überladen.

Ist der Stellenwert der Pâtisserie in der Gastronomie gesunken?

Teilweise sicher, auch aufgrund des Zeit- und Kostendrucks in der Gastronomie. Vor allem in der Spitzengastronomie ist man sich jedoch weiterhin bewusst, wie wichtig der Abschluss eines Menus ist. Zum Glück.

Wie sieht die Pâtisserie oder das Dessert von heute aus?

Vor einigen Jahren hat man im Pâtisserie- und Dessertbereich die einzelnen Elemente oft so umstrukturiert, dass sie kaum noch



erkennbar waren. Heute darf ein Apfel wieder wie ein Apfel aussehen. Das hat auch viel mit dem Nachhaltigkeitsgedanken zu tun: Man arbeitet wieder vermehrt mit Zutaten aus der Region und will diese auch zeigen.

Was ist Ihr Lieblingsdessert?

Ganz simpel, ein Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu vielleicht ein Sorbet.

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



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



cook.transgourmet.ch/livecooking

FOLLOW US  

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe November 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