

Jetzt wird's wild!

INSPIRATION FÜR PROFIS

AUGUST | 2023



04

Rehhaxen und Gamsrücken
Überraschend wild

08

Doppelte Consommé
Power und Eleganz

14

Rotkraut-Sorbet
Erfrischend anders



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



04
Rehhaxen und Gamsrücken
Überraschend wild

06
Apéro
Bühne für die Küche

08
Doppelte Consommé
Power und Eleganz

10
Kürbis-Vorspeise
Die andere Beere

12
Schöni Swissfresh
Fermentiertes Gemüse

14
Rotkraut-Sorbet
Erfrischend anders

16
Farcieren
Vom Scherz zum Genuss

18
Porträt Werner Häcki
Jäger und Gastronom

20
Beeren-Dessert
Klein und fein

22
Abschiedsgruss
Nuss zum Schluss

*Wir sind wild
auf Wild!*

Pilze, Nüsse, Kürbisse und vieles mehr: Der Herbst bietet eine grosse kulinarische Vielfalt. Im Fokus aber stehen das Wild und seine Begleiter. Auch bei uns.

VON WIESE UND WALD IN DIE KÜCHE

Die Wildsaison ist eröffnet und die Vorfreude auf die kommenden wilden Zeiten ist gross, in der Gastronomie, bei den Gästen und bei uns. Wie immer geben wir uns dabei nicht nur mit den besten Produkten zufrieden. Vielmehr sind wir auf die Jagd gegangen nach Trends und Innovationen. Denn Wild ist längst mehr als Rehrücken und Hirschpfeffer.

Für einmal verwenden wir deshalb vom Reh die Haxe, die Hauptrolle spielt ein Hirschkalbsrücken und das Rotkraut kommt gefroren daher. Gleichzeitig lassen wir auch Altbewährtes nicht aussen vor. Denn manches ist schon so perfekt, dass es einfach nicht besser geht. Zum Beispiel eine traditionell zubereitete Consommé.

Ich hoffe, dass wir mit der neusten Cook-Ausgabe wieder für inspirierende Momente und viel Genuss sorgen. Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Lektüre und beim Ausprobieren der Rezepte.

Herbstliche Grüsse

D. Fichte

David Fichte
Koch Kompetenzteam Kulinarik



Überraschend wild

Wenn die Wildsaison beginnt, halten landauf, landab Rehrücken und Hirschpfeffer Einzug auf den Karten der Gastronomie. Wer sich abheben will, findet aber auch ausserhalb des angestammten Jagdreviers hochwertige Alternativen.

VON REHHAXEN BIS GAMSRÜCKEN

Auf der Rangliste der beliebtesten Wildgerichte steht der Rehrücken ganz weit oben. Auch Hirschpfeffer oder Wildschweinbraten sind populär. Alles gut und recht. Aber wie wäre es einmal mit einer Überraschung? Der Gamsrücken beispielsweise ist ebenso zart wie der Rehrücken, im Aroma aber etwas kräftiger. Eine Spezialität ist auch Hirschkalb: das typisch intensive Hirsch-Aroma kombiniert mit besonders feinfaserigem Fleisch. Hirsch bietet sich zudem an als Alternative für den Wildschweinbraten. Während vom Wildschwein beispielsweise einmal Spareribs serviert werden können. Diese vereinen den beliebten Knabberspass und einen ganz eigenen, würzigen Wildgeschmack. Nicht zuletzt bietet auch das Reh eine breite Palette an Fleischstücken, die neben dem Rücken manchmal etwas untergehen. Dabei lässt sich etwa mit Rehhaxen ein herbstlich-währschafes Wildgericht zaubern, das keine Wünsche offen lässt (Seite 10).

GAMSRÜCKEN

Royal
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



058761

Tagespreis



HIRSCH RUNDER MOCKEN

aus freier Wildbahn
Europa
2-3 x ca. 300g



058721

Tagespreis



WILDSCHWEIN SPARERIBS

aus freier Wildbahn
Europa
ca. 500-700 g



058881

Tagespreis



REH HAXEN

ganz
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 900 g



062351

Tagespreis



HIRSCHKALB RÜCKEN

aus freier Wildbahn
Europa
ca. 3-4,5 kg



062361

Tagespreis



STANGENSELLERIE

Bund ca. 1 kg netto
Beilage, Dips, Salate, Suppen.

045080

Tagespreis

«Darf es zum
Start ein
Apéro sein?»

Der Apéro-Drink gehört in der Schweizer Gastronomie fast unverzichtbar zur Begrüssung dazu. Diese Apéro-Tradition ist auch eine gute Gelegenheit, um die Küche vorzustellen.

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Den «Gruss aus der Küche» kennen die meisten. Wieso aber nicht gleich den Apéro ausbauen und zu Champagner, Weisswein, Bier, Soft- oder Mixgetränk eine erste Auswahl aus der Küche als kleine Vorspeise servieren? Schliesslich gehört der Apéro in der Schweiz zum kulinarischen Erlebnis dazu. Entsprechend gemütlich darf es hier auch einmal zu und hergehen. So haben die Gäste Zeit für den ersten Austausch untereinander und das Kennenlernen der Küche. Um eine möglichst grosse Bandbreite des Könnens zu präsentieren, bieten sich besonders intensive Aromen an, die geschickt zusammengestellt die Sinne sanft wecken. In unserer Apéro-Idee kombinieren wir den Umami-Geschmack der Eierschwämmli mit der Säure der Buttermilch, dazu die Schärfe von Meerrettich und das Bittere der Röstzwiebeln. Eine ungewöhnliche Kombination, die neugierig macht auf das, was noch kommt. Vorfreude ist schliesslich die schönste Freude.

HIMALAYA SALZ

Pakistan

513820

900 g 7.95

EIERSCHWÄMME FRISCH

Import
1 kg netto

049147

Tagespreis

MEERRETTICH FRISCH

Import
ca. 200 g

043600

Tagespreis



Rezept



EIERSCHWÄMMLI-TATAR | RÖSTZWIEBELN | MEERRETTICH & BUTTERMILCH

Zutaten für 10 Portionen

Eierschwämmli-Tatar

800 g Eierschwämmli, geputzt
70 g Thai-Frühlingszwiebeln
10 g Natura Bio Zitrone, Saft
80 g Schmand Crème fraîche
100 g Stangensellerie
Wiberg Ursalz, pur, fein
Natura Bio Pfeffer, schwarz, ganz

Röstzwiebeln

200 g Natura Bio Zwiebeln
20 g Wiberg Rubino Paprikapulver
200 g Natura Bio Dinkelmehl
600 ml Natura Bio Sonnenblumenöl
Wiberg Ursalz, pur, fein

Meerrettich & Buttermilch

500 ml Bio Buttermilch
30 g Meerrettich, frisch
10 ml Wiberg Würzsauce Nr.1
Xanthan
Wiberg Ursalz, pur, fein
Premium Kampot-Pfeffer, schwarz

Tipp

DOMAINE DU VIEUX LAZARET
BLANC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Frankreich
Côtes-du-Rhône

639681

75 cl 26.90

Doppette Consommé

POWER UND ELEGANZ

Sie ist so unscheinbar und doch so aufwendig. Die Consommé. Zuerst müssen Fleisch und Knochen ausgekocht werden, zusammen mit Kräutern, Gewürzen und Gemüse. Passend zum Wildmenu verwenden wir hier natürlich Fleisch und Knochen vom Wild und typische Wildgewürze wie Wacholderbeeren und Nelken. Nun vergeht Stunde um Stunde, immer wieder muss das gestockte Eiweiss abgeschöpft werden. Mit der so entstandenen Brühe ist aber erst der Anfang geschafft. Das anschließende Klären dieser Brühe ist nochmals genauso aufwendig. Erst recht, wenn man es mit Klärfleisch und gleich zweifach macht. Der Aufwand aber lohnt sich. Das Resultat ist doppelt so intensiv. Ein vollmundiges Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht. Und ein Zwischengang voller Power und Eleganz.



Zugegeben, das Klären ist aufwendig. Wohl auch deshalb wird die Kochtechnik immer seltener angewandt. Schade, denn der Aufwand lohnt sich.

Tipp



TIO PEPE
SHERRY
EXTRA DRY

652541 75 cl/15% Vol. 14.95

WILD-CONSOMMÉ DOUBLE | WURZELGEMÜSE | SPINAT-ÖL

Zutaten für 10 Portionen

Wild-Consommé double

- 2,5 kg Wildknochen
- 1 kg Wildfleisch, Abschnitte
- 10 l Wasser
- 40 g Maggikraut
- 10 g Wiberg Wacholderbeeren, ganz
- 4 Stk. Wiberg Lorbeerblätter
- 5 g Wiberg Nelken, ganz
- 5 g Wiberg Piment, ganz
- 2,5 kg Natura Bio Karotten
- 2 kg Sellerie
- 1 kg Natura Bio Lauch
- Wiberg Ursalz, pur, fein
- Natura Bio Pfeffer

- 100 ml Natura Bio Sojasauce
- Wiberg Muskatnuss, ganz
- 1 kg Origine Weiderind-Hackfleisch
- 500 g Brunoise-Mischung
- 10 Stk. Natura Bio Eier

Spinat-Öl

- 100 g Natura Bio Jung-Spinat
- 200 ml Natura Bio Sonnenblumenöl
- 50 g Schnittlauch

Rezept



NATURA BIO
JUNG-SPINAT

250 g

045045

Tagespreis

NATURA BIO
WACHOLDERBEEREN

Mazedonien

412720

160 g 8.90

Die etwas
andere Beere



REHHAXEN-GULASCH
LAUGENKNÖDEL
SÜSS-SAURER KÜRBIS



Rezept



KÜRBIS «MUSCAT»

Stück 5-8 kg

042951

Tagespreis



Herbst ist nicht nur Wildzeit, sondern auch Kürbiszeit. Umso idealer, dass die beiden Komponenten hervorragend miteinander harmonieren, in den verschiedensten Farben und Formen.

KLOPF, KLOPF – BEREIT ZUM GENIESSEN?

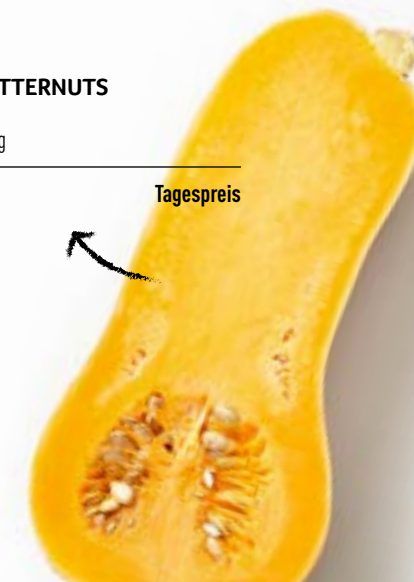
Botanisch gesehen gehören Kürbisse zu den Beeren. Aber eigentlich sind sie schlicht eine Klasse für sich. Genussreif sind sie in der Schweiz meist ab zirka August. Klingt der Kürbis bei der Klopfprobe hohl und dumpf, schmeckt er am besten. Anschliessend reicht die Saison bis in den Februar hinein. Denn nicht angeschnitten halten die meisten Kürbisse viele Wochen lang. Besonders gross ist die Lust auf Kürbis aber so oder so im Herbst. Schliesslich ist er der ideale Begleiter vieler Herbstgerichte, auch von Wild. Dabei präsentiert er sich einmal gewürfelt als normales Begleitgemüse, einmal als Suppe, einmal als Püree; dem Variantenreichtum sind fast keine Grenzen gesetzt. Kommt hinzu, dass es weltweit hunderte Sorten Kürbisse gibt, was zusätzlich für Abwechslung sorgt. Für unsere Vorspeise haben wir einen der beliebtesten Kürbisse überhaupt gewählt, den Butternuss. Für einmal süss-sauer mariniert.

KÜRBIS BUTTERNUTS

Stück, ca. 1,2 kg

042952

Tagespreis



Schöni fermentiertes Gemüse

SCHÖNI
RANDEN GANZ GESCHÄLT,
PASTEURISIERT

550 g netto

044322

Tagespreis

PREMIUM
SAUERKRAUT MIT SPECK
FIXFERTIG

1 kg

094121

Tagespreis



SCHÖNI
RANDEN WÜRFEL GEKOCHT

1 kg

094210

Tagespreis

TRADITION UND INNOVATION AUS OBERBIPP

Im Herbst herrscht Hochbetrieb in Oberbipp. Die frisch geernteten Weisskohlköpfe werden von den regionalen Bauern angeliefert. Rüsten, schneiden, salzen und dann auf direktem Weg in den grossen Gärbottich. Dort ist ein Mitarbeiter damit beschäftigt, den frisch geschnittenen Kohl zu verteilen und gleichzeitig gut einzustampfen. Dadurch verliert der Weisskohl seinen ersten Zellsaft. Nun startet die Fermentation auf natürliche Weise und ohne Zugabe von Bakterien. Diese natürliche Fermentation von Gemüse ist seit 1920 die Kernkompetenz von Schöni. «Begeisterung, Erfahrung, Innovationsgeist und frische Schweizer Rohwaren sind die Voraussetzung für ein qualitativ hochstehendes Produkt», so Andrea Schöni, Geschäftsführerin der Schöni Swissfresh AG. In vierter Generation produziert der Familienbetrieb mit viel Leidenschaft Sauerkraut, Rotkraut, Randen und andere Gemüseprodukte. Und das zu rund 35 Prozent in Bio-Qualität – schon Gründer Ernst Schöni gehörte zu den Bio-Pionieren Europas.

MEHR ALS SAUERKRAUT

Am Ende eines Verarbeitungstages stehen jeweils zwei Bottiche zu je 30 Tonnen eingeschnittenem Weisskohl im Gärkeller der Schöni Swissfresh AG. Gleich daneben, wie kleine Brüder, stehen Bottiche mit 400 Kilogramm Inhalt. Dort fermentieren Randen, Karotten, Rotkohl und andere Gemüsesorten. Denn fermentieren lässt sich viel mehr Gemüse als nur Weisskohl. Die koreanische Gemüse Mischung Kimchi ist der Leader. Hier sorgen Chinakohl, Ingwer, Rettich, Knoblauch und Chili zusammen für einen exotischen, würzigen und frischen Duft sowie eine prachtvolle Farbenmischung.

Sauerkraut ist von einer Berner Platte oder traditionellen Metzgete im Herbst nicht wegzudenken. Längst kommt es aber auch anderweitig zum Einsatz. So wie allgemein fermentiertes Gemüse. Natürlich in Schweizer Qualität.

SCHÖNI
BBQ SAUERKRAUT MIT CHILI HOT

gekocht
400 g

094060

Tagespreis



SCHÖNI
BBQ SAUERKRAUT MIT ZWIEBEL
MILD

gekocht
400 g

094062

Tagespreis



KLASSIKER UND NEUE KREATIONEN

Klar: Sauerkraut gehört untrennbar zur Metzgete dazu. Es lässt sich aber auch anderweitig einsetzen. Als Salat, auf dem Flammkuchen, im Gratin, Hot-Dog und Hamburger. Unter dem schmelzenden Käse beim Raclette oder mit etwas Crème fraîche zum Fisch. Allgemein ist fermentiertes Gemüse immer öfter als rohe Beilage, in Salaten, Sandwiches, Bowls, Wraps und vielem mehr anzutreffen. Der unverkennbare würzige, frische und leicht saure Geschmack liegt im Trend, die gesunden Eigenschaften sind ein weiterer positiver Aspekt. «Fermentiertes Gemüse ist heute auch bei den Jungen voll angesagt und hat grosses Potential für die Zukunft», meint Andrea Schöni stolz, «auch die fünfte Generation der Familie Schöni freut sich bereits jetzt darauf, die Tradition und die Innovation weiterführen zu dürfen.»

Kohl mit vielen Facetten

Rotkraut, Blaukraut, Rotkohl, Rotkabis – viele Bezeichnungen, ein Gemüse. Genauso variantenreich sind dessen Einsatzmöglichkeiten.

ERFRISCHEND ANDERS

Zeit für einen erfrischenden Zwischengang: Wie wärs mit etwas Rotkabis? Klingt komisch, lohnt sich aber! Nur schon für das Immunsystem, das dank Vitamin C, Eisen und Ballaststoffen profitiert. Und auch der Überraschungseffekt ist nicht ohne. Denn eigentlich kennt man Rotkraut vor allem weichgekocht und abgeschmeckt mit Säure oder Süsse. Dabei können die Zutaten übrigens entscheidend sein für die Farbe. Bei einem tiefen pH-Wert ist der Kabis

rötlich, bei einem hohen bläulich. Auch der pH-Wert des Bodens, in dem der Kohl angebaut wird, ist diesbezüglich ausschlaggebend. Ansonsten ist Rot- und Blaukraut das gleiche Gemüse und wird inzwischen auch immer öfter als Rohkost serviert. Wir aber frieren es ein: Als Sorbet in Kombination mit kräftigem Gin entsteht ein Zwischengang, der mit dem eigentlichen Beilagen-Rotkraut nur noch wenig zu tun hat. Aber ebenso begeistert.



WIBERG ZIMT GANZ

Indonesien
590441 420 g 19.80

WIBERG LORBEERBLÄTTER GANZ

Türkei Gewürz
590443 60 g 7.95

KABIS ROT MITTEL

Stück, ca. 1 kg
Beilage, Salatteller, Wildgerichte.

042300

Tagespreis

ROTKRAUT-SORBET MIT RANDEN-WACHOLDER-CHIPS

Zutaten für 10 Portionen



Rotkraut-Sorbet

400 g Rotkraut, gekocht
100 g Cassispüree
50 g Wildpreiselbeerenkompott
50 g Natura Bio Zucker
20 g Natura Bio Zitrone
4 g Wiberg Ursalz, pur, fein

Randen-Wacholder-Chips

200 g Bio Randensaft
30 g Maisstärke
5 g Premium dänisches Wacholder Rauchsatz
2 Stk. Wiberg Wacholderbeeren, ganz

Rotkraut-Sorbet

Die Zitrone auspressen und mit den restlichen Zutaten verrühren. In einen Pacojet-Becher füllen und über Nacht gefrieren lassen. Bei Bedarf pacossieren, in gewünschter Form anrichten und nach Belieben mit Gin ergänzen.

Randen-Wacholder-Chips

Den Randensaft mit den angedrückten Wacholderbeeren und dem Salz aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren und den Saft damit eindicken. Die Wacholderbeeren aus der Masse entfernen. Die Masse dünn auf einer Backmatte ausstreichen und bei 80 °C trocknen.

Rezept



HENDRICK'S FLORA ADORA GIN

666011

70 cl/43,4% 38.90



ORIGINE
BERNER JURA BERGBUTTER

10 x 150 g

027370

150 g 2.75



PICOSA
MORCHELN,
GETROCKNET

Türkei

563283

50 g 27.50



REHHUFT

aus freier Wildbahn
Europa
ca. 800 g

063201

Tagespreis

Gekonnt gefüllt

Sie sind oft etwas versteckt und gleichzeitig meist das Highlight einer Komponente: Farcen. Der Fantasie sind dabei fast keine Grenzen gesetzt.

VOM SCHERZ ZUM GENUSS

«Farce» hat mehrere Bedeutungen. In der Kulinarik kommen Farcen unter anderem als Füllung zum Einsatz. Und weil man sich früher mit gefülltem Fleisch manchmal einen Scherz erlaubte, wird der Begriff inzwischen auch als Synonym für Scherz oder eine Art Komödie verwendet. Auch heute noch ist die Farce oftmals eine Überraschung – jedoch meist eine positive, keine scherzhafte. Neben Fleisch und Fisch werden mit ihr zum Beispiel auch Pasteten, Terrinen oder Gemüse gefüllt. Wir füllen bei unserem Hauptgang Wirzblätter mit Rehhuft und ganz vielen Kräutern. Im Grunde genommen aber lässt sich sehr vieles in eine Farce mischen, von Nüssen über getrocknete Früchte bis hin zu Pilzen. Wichtig ist, dass die Masse frisch und vor dem Verarbeiten gut gekühlt ist. Auch während der Verarbeitung darf sie nicht zu heiss werden. Ausserdem muss der Garprozess exakt eingehalten werden. Denn die Gardauer und -temperatur entscheiden über Erfolg und Misserfolg. Kein Scherz!

Tipp

TAMARAL
FINCA VELIA
RIBERA DEL DUERO DO

Spanien
Ribera del Duero

696901

75 cl 28.90



HIRSCHKALBSRÜCKEN & GEBACKENE KARTOFFELCREME |
KRÄUTERFARCE & WIRZ | WALDPILZE & SCHALOTTEN-GEL



Rezept

Portrait

WERNER HÄCKI

HOTEL & RESTAURANT STERNEN,
BUOCHS

Das Hotel und Restaurant Sternen in Buochs ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt für seine Wildspezialitäten. Zubereitet und teilweise sogar selber gejagt werden diese von Gastronom Werner Häcki. Wir sprechen mit ihm über die Jagd, Wildgerichte und besondere Zutaten.



JÄGER SEIT GENERATIONEN

Schon als Kind ging Werner Häcki mit seinem Vater in Engelberg auf die Jagd. Eine Leidenschaft, die ihn bis heute begleitet. In der Freizeit, aber auch in der Küche. Dort bereitet er Wildgerichte zu, für die der Landgasthof Sternen in Buochs im gesamten deutschsprachigen Raum bekannt ist. Das Wild dazu stammt aus der eigenen Jagd sowie von zahlreichen Jägern und Jagdgesellschaften aus der Zentralschweiz und dem Kanton Aargau. Allgemein setzt der gelernte Metzger und Koch wenn immer möglich auf Produkte aus der Region, vom Lamm und Kalb über den Sbrinz bis hin zu den Saiblingen. Letztere wachsen in den eigenen Fischteichen in Engelberg auf. Die Fischzucht gehörte einst Werner Häckis Eltern, jetzt seinem Bruder. Auch dies eine Familientradition.

GASTRONOMEN SEIT GENERATIONEN

Was für Werner Häcki (56) die Jagd und Fischzucht, ist für Susanne Häcki (52) die Gastronomie. Schon ihre Eltern wirteten im Hotel Sternen, das im 17. Jahrhundert zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde und damit das älteste Restaurant in Buochs ist. Seit gut 30 Jahren führen Werner und Susanne Häcki den Landgasthof. Er ist für die Küche und den Einkauf zuständig, sie für alles andere, von den rund zehn Mitarbeitenden und Lernenden über den Service bis zum Büro. Zwölf Hotelzimmer und 65 Plätze im Restaurant bietet der Gilde-Betrieb, hinzu kommen ein Stübli mit 24 und ein grosser Saal mit 180 Plätzen. Es ist der grösste Saal in der Nidwaldner Gemeinde am Vierwaldstättersee und damit auch regelmässiger Treffpunkt für die Dorfbevölkerung. Gleich wie der Stammtisch im Gasthof. Und so mischt sich die lokale Bevölkerung mit Gästen von weit her. Darunter Übernachtungsgäste auf der Fahrt vom Norden in den Süden oder umgekehrt. Und viele Feinschmecker, die extra für die Wildgerichte nach Buochs ins Hotel und Restaurant Sternen reisen.



«Auf der Jagd kann ich total abschalten»

Werner Häcki, wie viel Wild servieren Sie jährlich?

So viel, wie die Jagd hergibt. Letztes Jahr waren das rund 120 Rehe, 24 Gämse, 18 Rothirsche und ein Steinbock. Dabei gilt: Es hüt, solangs hüt, und immer nur im Herbst.

Was bedeutet Ihnen die Jagd?

Auf der Jagd kann ich total vom Alltag abschalten, muss sogar. Denn ab dem Moment, in dem ich ein Tier aus der Wildbahn nehmen möchte, muss ich absolut fokussiert sein, damit keine Fehler passieren. Schliesslich soll ein Schuss gezielt sein, es muss schnell gehen, das Tier darf nicht leiden.

Als gelernter Metzger schlachten Sie die Tiere auch selber?

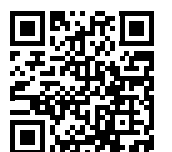
Auch von anderen Jägern und Jagdgesellschaften erhalte ich das Wild jeweils ganz, jedoch bereits ausgenommen. Dadurch habe ich natürlich auch von Beginn an nicht nur das Hirschschnitzel oder den Rehrücken, sondern wirklich das ganze Tier vor mir.

Was verwerten Sie wie?

Dafür braucht es einfach ein bisschen Fantasie. Aus der Unterspälte zum Beispiel mache ich oft Fleischvögel. Auch zu Wildburger lassen sich einige Stücke gut verarbeiten. Daneben wurste ich selber, mache aus Schweine- und Wildfleisch eine Wildwurst. Und eine besondere Spezialität sind unsere Trockenwürste, die wir auch zum Mitnehmen verkaufen.

Wie kommen solche Produkte bei den Gästen an?

Sehr gut! Allgemein muss es nicht immer das klassische Wildgericht sein. Ich mache zum Beispiel auch einmal ein Thaicurry oder ein Stroganoff mit Hirschfleisch. Wildgerichte, die zwar schnell gemacht sind und dennoch überraschen und begeistern.



Das ganze Interview finden Sie hier!

*Klein
und fein*

Beeren sind vielseitig einsetzbar und runden Getränke, Gerichte und ganze Menus gleichermassen ab. So auch unser Dessert und Wildmenu.

ANSPRUCHSVOLLE BEEREN

Beeren stellen die Gastronomie regelmässig auf die Probe. Denn im Handling sind sie nicht ganz einfach. Vor allem, wenn es um deren Lagerung geht. Die idealen Bedingungen sind ein halbes bis zwei Grad Raumtemperatur und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit. Gleichzeitig sollten sie möglichst unbeschädigt sein. Und das bei ihrer zerbrechlichen Struktur. Die hohen Ansprüche aber sind berechtigt. Schliesslich bringen Beeren mehr als Farbe in die Küche. Sie sind gesund, aromatisch, vielseitig einsetzbar, verströmen einen Hauch von Luxus, Exklusivität – und sommerliche Frische und Leichtigkeit. Schliesslich haben die meisten Beeren im Sommer Hochsaison. Zum Glück müssen wir auch im Herbst nicht ganz auf die kleinen Vitaminbomben verzichten, zum Beispiel in unserem Beeren-Dessert.

Rezept



HIMBEEREN

250 g

047376

Tagespreis



BROMBEEREN

250 g

046986

Tagespreis



JOHANNISBEEREN

250 g

047406

Tagespreis



BLUEBERRIES

500 g

046922

Tagespreis

**PATISWISS VALRHONA
COUVERTURE GUANAJA,
70% KAKAO, BOHNEN**

Frankreich

591875

3 kg 77.70



Waldbeeren & Schokolade
Himbeer-Rotwein-Essenz
Mascarponeglace & Cassis

RON ZACAPA XO RESERVA

25 years
Guatemala

667321 70 cl/40% Vol. 128.00

PREMIUM
HASELNÜSSE PIEMONTE IGP,
GERÖSTET

Italien

319350 3 x 200g 32.50

Eine Nuss
zum Schluss

Etwas Kleines zum Schluss geht noch,
eine kleine Überraschung zum Kaffee,
ein Gruss vor dem Nachhauseweg.
Passend zum Herbst setzen wir bei
unseren Friandises auf Nüsse.

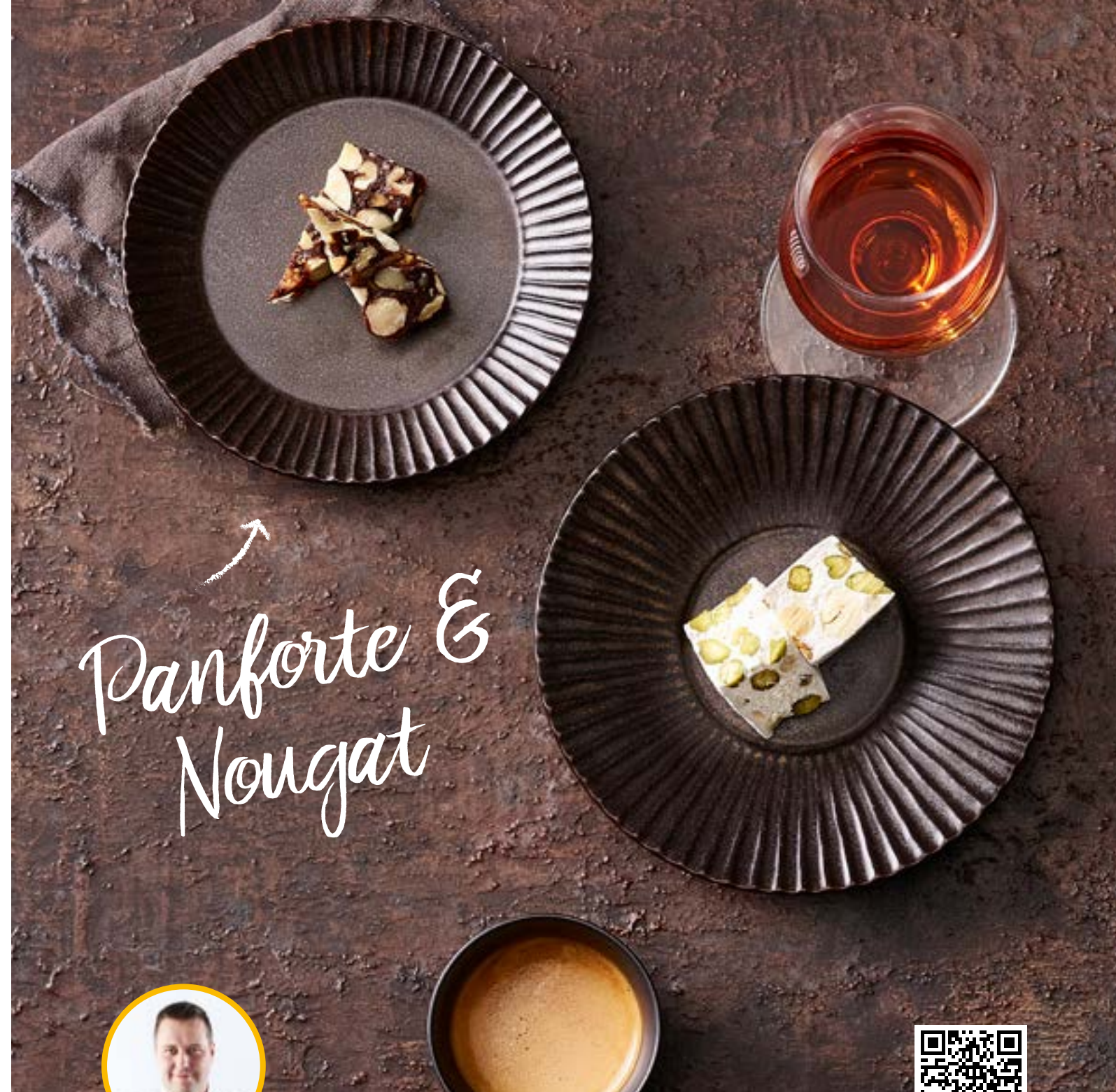
HERBSTLICHER ABSCHIEDSGRUSS

Wie die meisten Produkte sind Nüsse inzwischen das ganze Jahr hindurch erhältlich. Saison haben die in der Schweiz heimischen Nüsse wie Baumnuß, Haselnuss oder auch Marroni aber eigentlich im Herbst. Entsprechend dürfen Nüsse in unserem herbstlichen Menu keinesfalls fehlen. Sie bilden sogar den krönenden Abschluss in Form von Friandises. Neben Baumnüssen und Haselnüssen kommen für unseren Panforte und das Nougat zahlreiche weitere Nüsse zum Einsatz. Dabei sollte jede Einzelne mit Sorgfalt behandelt werden. Zum einen, weil die Ernte von Nüssen sehr aufwendig ist. Zum anderen ist deren Verarbeitung in der Küche durchaus anspruchsvoll. So gilt es etwa beim Rösten von Nüssen aufgrund von deren Fettgehalt besonders aufzupassen, damit nichts anbrennt. Schliesslich wollen wir nur die besten Aromen in unserem Abschiedsgruss.

CARMA
CACOA-POWDER 22-24%

Frankreich
Kakaopulver

334511 1 kg 15.40



Panforte &
Nougat

PANFORTE & NOUGAT

Zutaten für 10 Portionen

Panforte

200 g Mandeln
100 g Haselnüsse, ganz
100 g Baumnußkerne
200 g Feigen, getrocknet
80 g Natura Bio Weissmehl
40 g Kakaopulver, ohne Zucker
5 g Zimt, gemahlen
150 g Natura Bio Kristallzucker
100 g Origine Bienenhonig
20 ml Wasser

Nougat like Mykonos

100 g Akazienhonig
200 g Natura Bio Kristallzucker
50 g Mandeln
50 g Haselnüsse, ganz
50 g Pistazienkerne, geschält
50 g Pinienkerne, weiss
1 Stk. Natura Schweizer Bio Eier

Rezept





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



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

FOLLOW US  

Ausgabe August 2023

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