



TRANSGOURMET

COOK

# Inspiration für die Festtage



# EXKLUSIVE PRODUKTE MACHEN DEN UNTERSCHIED!

Damit Sie Ihre Gäste über die Festtage mit kulinarischen Highlights begeistern können, bieten wir Ihnen hier einen Einblick in unser Angebot an Premium Artikeln.

Aussergewöhnliche Gaumenfreuden bieten die Edelstücke des Swiss Prime Angus Beefs.

## SWISS PRIME ANGUS RINDS-HOHRÜCKEN

ca. 2,5 kg

053564

Tagespreis



## SWISS PRIME ANGUS RINDS-ENTRECÔTE

ca. 2,5 kg

053561

Tagespreis



## SWISS PRIME ANGUS RINDS-FILET

ca. 1,8 kg

053560

Tagespreis



## MILD WASABI COATED CASHEWS

Thailand

367060

600 g 16.95



## HASELNÜSSE PIEMONT IGP, GERÖSTET

Italien

319350

3 x 200g 32.50

## RISO NERO

Italien

235072

2,5 kg 16.95



## KÜRBISKERNÖL

Österreich

101020

5 dl 16.95



## GRANATAPFEL BALSAMICO

Griechenland

201690

250 ml 5.60



# ENTEN-DUO | KOHLSPROSSEN & ORANGE | KABIS & ANIS

Ein feierlicher Zwischengang, der gleich doppelt mit Ente besticht, einmal confiert und einmal rosa gebraten. Dazu gibt es saisonale Begleiter, die perfekt mit den Entenaromen harmonieren.



David Fichte  
Koch Kompetenzteam Kulinarik



HANNES REEH  
UNPLUGGED  
ZWEIGELT

Österreich  
Burgenland

605641

75 cl 19.90

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### Enten-Duo

- 1,2 kg Entenschenkel
- 500 g Entenfett
- Salz
- 800 g Entenbrust
- 90 g Origine Berner Jura Bergbutter
- 20 g Thymian

### Kohlsprossen & Orange

- 600 g Flower Sprouts
- 250 g Rosenkohl
- 2 g Piment d'Espelette
- Premium Pfeffer, fermentiert
- Salz
- 10 g Kerbel
- 5 g Thymian
- 800 g Orangen, blond
- 3 g Agar-Agar

### Kabis & Anis

- 600 g Kabis, rot
- 700 ml Rotwein
- 300 ml Portwein
- 5 g Pfeffer, schwarz, ganz
- 2 g Sternanis, ganz
- 2 g Zimtstangen
- 2 g Wacholderbeeren
- 5 g Piment, ganz
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 2 g Nelken, ganz
- 90 ml Premium Bio Knospe Suisse Apfelessig
- 5 dl Süessmost
- 5 dl Orangensaft
- 80 g Zwiebeln
- 10 g Anis, ganz

### Rezept



**Tipp**

**DEUTZ  
BRUT CLASSIC  
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich  
Champagne  
Zurückhaltend-mineralisch, Noten von Grapefruit;  
von umwerfender Finesse und Leichtigkeit, kris-  
tallen und delikate, frisch und cremig und beein-  
druckend lang.

641871 75 cl **39.90**

Christoph Hunziker  
Schüpbärg-Beizli



**Exklusiv im Cook Magazin –  
das Originalrezept, mit dem  
Christoph Hunziker sich am  
Bocuse d'Or 2023 in Lyon in  
die Top Ten kochte!**

Der Bocuse d'Or ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Welt. Die Académie Culinaire Suisse organisiert die Selektion der Schweizer Teilnehmenden und unterstützt die Finalisten bei den Vorbereitungen für den Wettbewerb.

## KÜRBIS | LINSE | EI

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

#### Kürbisiota

180 g Kürbispüree  
48 g Rahm  
48 g Orangensaft  
3,5 g Salz  
3,7 g Iota

#### Gekochtes und paniertes Ei

8 Stk. Eier  
2 l Wasser  
50 g Mehl  
100 g Ei  
150 g Paniermehl

#### Linsen-Kürbis-Masse

10 g Olivenöl  
12,5 g Schalotten  
25 g Kürbis-Brunoise  
5 g Linsen  
7,5 g Kürbiskerne

#### Gepickelter Kürbis

15 Stk. Kürbisscheiben  
75 g Zucker  
200 g Wasser  
80 g Balsamico Bianco  
0,5 g Salz  
5 Stk. Pfefferkörner  
0,5 Stk. Zitronen, Abrieb  
0,5 Stk. Lorbeerblatt  
1,5 Stk. Wacholder, zerdrückt



Hier finden Sie  
das ganze Rezept.

Tipp

TAMARAL  
FINCA LA MIRA  
RIBERA DEL DUERO DO

Spanien  
Ribera del Duero

635001

75 cl 29.90



Lorenzo Raimondi  
Koch Kompetenzteam Kulinarik

## SWISS PRIME ANGUS HOHRÜCKEN IM GLÜHWEIN

Adventszeit ist Glühweinzeit, auch in der Küche! Deshalb genießt der Swiss Prime Angus Hohrücken für einmal zuerst ein Bad im Glühwein, bevor er zusammen mit aussergewöhnlichen Begleitern als Hauptgang für festliche Stimmung sorgt.

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### Hohrücken im Glühwein

- 2,5 kg Swiss Prime Angus Rinds-Hohrücken
- 3 l Rotwein
- 3 Stk. Orangen
- 5 g Nelken, ganz
- 5 g Zimt, ganz
- 2 g Lorbeerblätter
- 3 g Muskatblüte, ganz
- 5 g Piment, ganz

#### Rosenkohl-Granatapfel-Salat

- 500 g Rosenkohl, frisch
- 200 g Granatapfel, frisch
- 100 ml Baumnussöl
- 60 ml Natura Bio Balsamico, weiss
- Salz
- Pfeffer, schwarz

#### Kastanien-Espuma

- 170 g Marroni, ganz, gekocht
- 5 g Gelatineblätter
- 100 g Vollrahm
- 170 g Wasser

#### Blätterteig-Sterne

- 500 g Blätterteig
- 1 Stk. Ei

Rezept





Christoph Pop  
Koch Kompetenzteam Kulinarik

## STEIRISCHE SPAGATKRAPFEN

Spagatkrapfen gab es bei unserem Cook-Koch Christoph Pop immer zu Weihnachten. Inzwischen bereitet seine Oma, von der dieses Rezept stammt, die steirische Spezialität aber auch zu anderen besonderen Anlässen zu. Dabei verwendet sie immer Margarine anstatt Butter – das macht den Teig geschmeidiger und weniger brüchig.

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

#### Steirische Spagatkrapfen

- 500 g Weissmehl
- 2 Stk. Bio Eigelb
- 125 ml Weisswein
- 100 g Natura Bio Kristallzucker
- 15 g Backpulver
- 250 g Margarine
- 2 g Salz
  
- 1 l Sonnenblumenöl
  
- 300 g Puderzucker
- 10 g Zimt, gemahlen

Rezept





**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

[cook.transgourmet.ch](http://cook.transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

**Ausgabe Festtage 2023**

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten.  
Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der  
**schweiz**