

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 81 (2008)

Heft: 12

Vereinsnachrichten: VSMK = ASCCM = ASCM

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Jungkoch des Jahres heisst Pablo Ratti



V.l.n.r.: Pascal Schwarz, Pablo Ratti, Micha Schärer, Patrick Ammann.

Der Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» ist schweizweit der einzige seiner Art: Er bietet jungen Kochprofis die Chance, sich kurz nach dem Lehrabschluss zu profilieren und eine erfolgreiche Karriere zu lancieren. 2008 rief er zum sechsten Mal zum Wettstreit.

Schliesslich qualifizierten sich auf den 29. Oktober noch vier Anwärter für den Final. Es waren dies: Patrick Ammann, 1986, Hinterkappelen (Restaurant Casa Novo, Bern); Gericht: «Trilogie vom Simmentaler Rind aus Backe, Filet und Rücken» – Pablo Ratti, 1987, Sant'Abbondio (Ristorante Seven, Ascona); Gericht: «mucca pazza» - die Trilogie – Pascal Schwarz, 1989, Pieterlen (Restaurants Schöngrün, Bern); Gericht: «Schweizer Rindfleisch elegant verpackt» – Micha Schärer, 1989, Langenthal (SRO Spital Langenthal); Gericht: «Rendez-vous der Sinne». Sie mussten im Berner «La Table de Urs Hau-

ri» in zweieinhalb Stunden ihre Kreation zubereiten und anrichten – unter den kritischen Blicken von Jury, Medien und Gästen. Schliesslich erarbeitete sich Pablo Ratti vom Ristorante Seven in Ascona die meisten Punkte aus den Kriterien Rezeptierung, Kreativität, Kochtechnik, wirtschaftliches und hygienisches Arbeiten, Mise en place, Service und Gesamteindruck. Für sein Menü erhielt er am Abend Trophäe, Preisgeld (1500 Franken), Gratulationen und eine Stage im Hotel Palace Gstaad bei Küchenchef Peter Wyss, welche er jedoch an den Zweitklassierten Pascal Schwarz weitergegeben hat.

Ein Projekt von «Schweizer Fleisch»

«La Cuisine des Jeunes» ist eine Plattform für ambitionierte Jungköche in Schweizer Küchen. Ziel ist es, junge Profis auf ihren ersten Schritten in der Arbeitswelt kompetent zu begleiten, die Nachwuchskräfte untereinander zu vernetzen und sie mit gestandenen Meistern ihres Fachs zusammenzubringen. Wichtigstes Element von «La Cuisine des Jeunes» ist die Website www.lcdj.ch. Die Mitgliedschaft ist gratis und unverbindlich.

Übrigens: Die Jury setzte sich zusammen aus Adrian Bader, Gastronomiechef und Küchenchef, Oensingen, Erhard Gall, eidg. dipl. Küchenchef und Gastronomie-Fachlehrer, Bern (Vorsitz), Peter Hasler, Restaurateur und Küchenchef, Auberge du Raisin, Cully, Mairiam Kindler, Gastronomiechef, Prüfungsexpertin, Leiterin Gastronomie/Küchenchef, Nydeggen-Bern.

Das Siegerrezept finden Sie im Wortlaut auf Seite 23 in dieser Ausgabe von Armee-Logistik. Viel Spass beim Zubereiten dieses Festmahls!

Skitag 2009

Gesamtschweizerischer Skitag auf dem Jaunpass im Berner Oberland

JAUNPASS. – Dieser Anlass geht drei Tage, nämlich vom Freitag 30. Januar bis Sonntag 1. Februar 2009. Die Sektionspräsidenten haben die Anmeldeformulare erhalten. Für Fragen stehen euch Oliver Britschgi und Fritz Wyss zur Verfügung.

Der Vorstand
Sektion Berner Oberland

VSMK AARGAU

08.01.	Hendschiken, «Horner»,	Hock
04.03.	Hendschiken, «Horner»	Hock
13.03.	Generalversammlung	

Reise ins Berner Oberland

Am Samstag 4. Oktober trafen sich beim Bahnhof Lenzburg einige Militärkitchenchefs und ihre Angehörigen zur diesjährigen Verbandsreise.

Bei einem Zwischenhalt des Cars in der Nähe des Bahnhofes Aarau konnten die restlichen Reisetelnehmer zusteigen. Auf der Weiterreise Richtung Sarnersee erhielt unser Reiseorganisator Walter Bruder zuerst die Meldung, dass die Zufahrt zur geplanten Besichti-

VSMK



Postfachadresse Zentralvorstand

Verband Schweizerischer Militärkitchenchefs
VSMK Zentralvorstand
Postfach 112
4441 Thürnen

Adress- und Gradänderungen

Zentrale Mutationsstelle VSMK
Verband Schweizerischer Militärkitchenchefs
Gossauerstrasse 61/1, 9100 Herisau
vonaesch@gmx.ch

Zentralpräsident

Four John Berner, Strassenackerweg 14,
4442 Diepfingen, T P 061 971 61 87, T G 061
985 85 79, N 079 744 63 55, john.berner@bluewin.ch

Aargau

Präsident: Kpl Max Müller, Ölbergstrasse 10,
5737 Menziken, T P 062 771 04 38, N 078 85 388 93
m.h.mueller@bluewin.ch

Basler

Präsident: Wm Florian Kropf, Rüschelgasse 9, 4418 Reigoldswil, T P 061 941 19 61, f.kropf@bman.ch

Solothurn

Präsident: Wm Daniel Stehlin, Industriestrasse 39, 4528 Zuchwil, T P 032 685 72 34, N 079 442 01 59, dani-stehlin@bluewin.ch

Berner Oberland

Präsident: Wm Fritz Wyss, Obstgartenweg 19, 3672 Oberdiessbach, T P 031 772 12 24, F P 031 772 12 25, N 078 821 60 23, fritz_wyss@bluewin.ch

Fribourg

Präsident: Sgt Emile Eltschinger, rue Pierre-de-Savoie 3,
1680 Romont, T privé 026 652 37 75, T mobile 079 381 69
11, em.eltschinger@bluewin.ch

Innerschweiz

Präsident: Wm Robert Häfliger, Rüeggisingerstr. 132, 6032 Emmen T P 041 280 14 35, T G 041 268 31 81, N 079 278 51 80, robert.haefliger@vtg.admin.ch

Rätia

Präsident: Kpl Urs Fleischmann, Hulteggstrasse 6, 8400 Winterthur, T P 052 233 00 52, N 079 746 16 18, claudia_urs@hotmail.com

Ostschweiz

Vizepräsident: Gfr Charly Strebel, Bächlistrasse 37, 8280 Kreuzlingen, T P 071 672 68 60, T G 071 663 58 00, strebel.ch@bluewin.ch

Winterthur

Präsident: Kpl Hans-Peter Würmli, St.-Gallerstrasse 4, 8488 Turbenthal, T P 052 385 58 63, T G 052 385 22 10, N 079 316 31 06, info@linde-turbenthal.ch

Zürich

Kontaktadresse: VSMK Zürich, Imbisbühlstrasse 7, 8049 Zürich-Höngg, 7x24 Stunden Auskunft: 079 482 23 43, menu@vsmkzh.ch, 078 878 40 43, 044 340 10 04. Neue Homepage: www.vsmkzh.ch

Sektionsbeiträge

Sie sind jeweils bis spätestens am 1. eines Monats zu senden an VSMK, Zentralvorstand, emile-pierre@bluewin.ch



Unser Bild zeigt Mitreisende vor dem Eingang zum Kraftwerk Innertkirchen 1.

Trotz unerwartet frühem Schneefall im Grimselgebiet und den damit verbundenen kurzfristigen Programmänderungen herrschte auf der Rückfahrt in den Aargau eine gute Stimmung.

Absage Advents-Bazar

AARAU. – Der im Jahresprogramm der Sektion Aargau vorgesehene Einsatz am Advents - Bazar in Aarau vom 11.–14. Dezember findet nicht statt. Wie in einem in der regionalen Tagespresse erschienenen Artikel am 23. Oktober mitgeteilt wurde und was unser Präsident einige Tage vorher erfahren hat, sahen sich die Organisatoren aus verschiedenen Gründen zur Absage veranlasst. Unter anderem ist auch aufgeführt worden «wegen mangelnder Unterstützung durch den Aarauer Detailhandel». Die an der Vorbereitung beteiligten Küchenchefs finden es schade, dass dieser Anlass nach nur zweimaliger Durchführung abgesagt werden musste. Gemäss Aussagen der Organisatoren besteht die Möglichkeit, dass in einem der folgenden Jahre dieser Anlass wieder durchgeführt wird.

Gesucht: Zwei Vorstandsmitglieder

Bald ist das Jahr 2008 vergangen. Im Aargauer Sektionsvorstand sind die ersten Vorbereitungen für das nächste Jahr angelaufen. Da zwei Vorstandsmitglieder nur noch bis zur Generalversammlung vom 13. März in ihrem Amt bleiben und sich nicht mehr zur Wiederwahl stellen, sind wir auf der Suche nach mindestens zwei neuen Vorstandsmitgliedern. Interessierte Mitglieder, die in unsere Sektion im Vorstand mitarbeiten möchten, melden sich bitte bei einem der verbleibenden Vorstandsmitgliedern André, Urban oder Walter.

Der amtierende Vorstand wünscht allen Sektionsmitgliedern und ihren Angehörigen alles Gute zu den bevorstehenden Festtagen und zum Jahreswechsel.

VSMK BEIDER BASEL		
Ansprechperson: Präsident Wm Florian Kropf, Reigoldswil		
02.12.	20.00	Binningen, «Jägerstübli» Niggi-Näggi-Stamm
2009		
06.01.	20.00	Binningen, «Jägerstübli» Stamm
20.02.		54. ordentliche Generalversammlung der Sektion

Der Kalendermann meint...

Um diese Zeit überträgt man bereits die Termine in den neuen Kalender. Deshalb sind die beiden wichtigen Termine von 2009 sofort einzutragen.

Wir wünschen allen Mitgliedern sowie ihren Familien frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

VSMK BERNER OBERLAND

E-Mail-Kontakt: fritz_wyss.bluewin.ch

SEKTION

09.01.	Thun, «Allmendhof» Hauptversammlung
30.01.–	Jaunpass
01.02.	Gesamtschweizerischer Skitag

ALTE GARDE

09.12.	10.00	Bern, Bundeshaus Besuch der Wintersession der Eidgenössischen Räte
--------	-------	--------------------------------------------------------------------------

Herbst- und Chachelischiessen

Am 4. Oktober fand in Gysenstein bzw. Tägertschi zum zweiten Mal das traditionelle Herbst- und Chachelischiessen – entgegen früherer Gepflogenheit – anstelle an zwei zusammengefasst an einem Tag statt.

Gestartet wurde der Anlass am Vormittag in Gysenstein mit dem Pistolenschiessen als Bestandteil des Herbstschüssens VSMK. Die elf Militärkitchenchefs erreichten dabei gute bis sehr gute Resultate.

Nach einer kurzen Verschiebung nach Tägertschi ins Schützenhaus erwarteten uns dort je ein Kamerad des Fourierverbandes, Sektion Bern bzw. des VSMK, Sektion Berner Oberland sowie ein währschaftes Mittagessen in Form einer Schwartenwurst mit Kartoffelsalat. Im Anschluss ans Essen gings dann nicht mehr um die Wurst, sondern ums Chacheli.

Beim so genannten Chachelischiessen (300 m) messen sich seit Jahren Vertreter des Fourierverbandes und der Militärkitchenchefs. Gewonnen haben das Chachelischiessen die Militärkitchenchefs. Die Resultate des Chachelischiessens dienen gleichzeitig auch als zweiter Teil des Herbstschüssens. Mit 13 Personen fiel die Gesamtbeteiligung eher tief aus. Hoffen wir, dass sich im nächsten Jahr (3. Oktober 2009) wieder mehr Kameraden aus beiden Verbänden für diesen Anlass mobilisieren lassen. Diese schöne Tradition sollten wir unbedingt fortführen.

gung des Kraftwerkes Grimsel wegen Neuschnees nur noch bis Handeck möglich ist und nicht mehr bis Gerstenegg. Es bestehe jedoch eine Transportmöglichkeit mit der Luftseilbahn von Handeck nach Gerstenegg. Mit einem weiteren Telefonat kam die Mitteilung, dass in der Zwischenzeit die Strasse über den Grimselpass vom Kantonalen Strassenunterhaltungsdienst ab Guttannen gesperrt wurde und somit die Zufahrt nach Handeck auch nicht mehr möglich ist. Gleichzeitig wurde uns von der Kraftwerke Oberhasli AG angeboten, als Ersatz, das Kraftwerk Innertkirchen 1 zu besichtigen.

Nach einem Kaffeehalt im Restaurant Kaiserstuhl in Lungern wurden wir von unserem Busschauffeur Studer sicher auf den Brünigpass gebracht. Auf dem Pass war eigentlich eine kurze Pause zum Verteilen und geniessen der mitgebrachten Mittagsverpflegung geplant. Doch bei Regen und Schneetreiben auf gut 1000 Meter über Meer hatte niemand grosse Lust und die meisten blieben auf ihrem Platz im Car sitzen.

Kurz vor 13 Uhr trafen wir beim Hauptsitz der KWO beim Kraftwerk in Innertkirchen ein. Zuerst durften wir in einem Vortragssaal einiges über die Geschichte der Kraftwerke Oberhasli AG erfahren. Abgerundet wurde der Vortrag mit einem Film. Anschliessend führte ein kurzer Fussmarsch zum Eingang in die Kaverne der Kraftwerksanlage. Diese Anlage konnte in Zweiergruppen aufgeteilt mit je einer kundigen Führungsperson besichtigt werden.

Nach der Besichtigung und einer kurzen Fahrt zum Osteingang der Aareschlucht konnte sich, bei schönem Wetter und zeitweise blauem Himmel, etwas mehr als die Hälfte unserer Reisegruppe für die Wanderung durch die Aareschlucht entschliessen. Nach etwa 45 Minuten trafen die ersten Wanderer beim Restaurant Aareschlucht neben dem Westeingang der Schlucht auf jene Teilnehmer, die eine Busfahrt der Wanderung vorzogen. Dann schliesslich: In einem gemütlichen Raum des Restaurants Aareschlucht durften alle Anwesenden ein gutes Nachtessen geniessen, das die Strapazen des Tages vergessen liess.

VSMK OSTSCHWEIZ

Ansprechperson: Major Pius Zuppiger, Technischer Leiter,
Hinterhorben, 8524 Buch b. Frauenfeld,
T/F G 044 385 35 60 / T P 044 746 13 78

06.12.	Oberhelfenschwil, «Sonnenhof» Klausabend
--------	---------------------------------------------

2009

08.01.	Weinfelden, «Stiefel» Stamm
12.02.	Frauenfeld, «Blumenstein» Stamm

Beachten Sie bitte den Bericht über die «Volltruppenübung: Wenn die Nacht zum Tag wird» auf den Seiten 19 und 20 in dieser Ausgabe.

VSMK RÄTIA

05.12.	19.00	Chur, «Schweizerhof» Samichlaus-Hock
02.01.	19.00	Chur, «Schweizerhof» Neujahrstamm
14.02.		Chur, «Schweizerhof» Generalversammlung

Trotzdem gelungene Familienwanderung

Die diesjährige Familienwanderung fand am 7. September im Raum Haldenstein statt. Treffpunkt war der Parkplatz rechts nach der Rheinbrücke. Daniel Wilhelm und Hans-Martin Schellenberg waren für die Organisation des Anlasses verantwortlich. Geplant war eine schöne Wanderung vom Dorf hinauf zur «Katzenburg» und dann hinunter zur Waldhütte Haldenstein.

Aufgrund des anhaltenden Regens fiel die geplante Wanderung buchstäblich «ins Wasser». Doch, dies tat der guten Laune anwesenden Teilnehmer keinen Abbruch. Anstelle der vorgesehenen 90 Minuten wurden es nur gerade deren 15, die es brauchte, um auf direktem Weg zur Waldhütte von Haldenstein zu gelangen. Hier erwartete uns ein gemütliches Plätzchen, das uns allen erdenklichen Komfort für ein kleines Fest bot. Einmal mehr verwöhnte uns Paul Gerber als gewandter Grillmeister. Neben Fleisch und Wurst schmeckten auch die feinen Saucen und die verschiedenen Sorten Salate vortrefflich. Und wie es sich gehört, durften auch die feinen Tropfen aus dem Weinkeller nicht fehlen.

Die «Küchenchef-Familie» hatte um so mehr ausgiebig Zeit, Kameradschaft zu pflegen. Und zum Schluss fanden sich alle noch zum obligaten Coupe im Restaurant des Tennis Centers Untervaz ein.

Wir danken Dani und Hans-Martin für die Idee und die ausgezeichnete Organisation des Anlasses.

VSMK ZÜRICH

Kontaktadresse: VSMK Zürich, Imbisbühlstrasse 7, 8049 Zürich-Höngg, www.vsmkzh.ch, menu@vsmkzh.ch
+41 78 878 40 43, +41 44 340 10 04, 7x24
Stunden-Auskunft: +41 79 482 23 43

Expovina

ZÜRICH. – Vom 30. Oktober bis 13. November anker-te die Zürcher Weinflotte zum bereits 55. Mal am Bürkliplatz. 130 Aussteller boten an 170 Ständen auf 12 Zürichsee-Schiffen über 4000 Weine aus 26 Ländern zur Degustation an. Damit ist die Expovina die umfassendste Degustations-Weinmesse der Welt. Der Veranstalter rechnete mit 70 000 Besuchern.

ARMEE-LOGISTIK wird sich in der nächsten Ausgabe eingehender mit diesem Grossanlass befassen. (-r.)

WWW.ALVAARGAU.CH

Weitere News und Berichte zum Verband unter www.alvaargau.ch. Anmeldungen oder Auskünfte beim Verantwortlichen Anlässe: Four Christoph Koch, Dorfstrasse 7, 8904 Aesch bei Birmensdorf, Tel. G: 044 279 65 39, E-Mail: christoph.koch@alvaargau.ch

SEKTION

05.12. 19.00 Seengen, Bäsewirtschaft Roos Chlaushock

STÄMME

04.12. 20.00 Windisch, «Bären» SFwV-Stamm
05.12. 20.00 Die Zofinger «Bären-Stämmeler» nehmen am Chlaushock teil (s. oben unter Sektion)

Pablo Ratti, Sant'Abbondio mit «mucca pazza» – die Trilogie»

Wie auf Seite 21 angekündigt, drucken wir das Rezept des Jungkuchs des Jahres ab. Vielleicht ein Festtagsmenü für Sie!

Rindsschmorbraten

750 g Rindsschulterspitz
225 g Karotten
200 g Stangensellerie
125 g Sellerie
7 g Lakritze
2 dl Sonnenblumenöl
3 Stk. frischer Thymian
3 Stk. frischer Rosmarin
20 g Butter
5 dl roter Portwein
1,5 l Rotwein (Merlot)
40 g Schalotten
7 dl Kalbsjus
Salz und Pfeffer

Glasierter Wirsing

100 g Wirsing
25 g Butter
1 dl Rindsbouillon
0,7 dl Ziegenmilch
Salz, Pfeffer, Zucker

Rote Polenta mit Nocino und Schwarznuss

25 g Butter
35 g Schalotten
250 g Rote Polenta
3 dl Nocino
10 g Zucker
1 l Rindsbouillon
110 g Schwarznuss

Gekochtes Rindfleisch

750 g Rosenstück vom Rind
225 g Karotten
175 g Stangensellerie
125 g Sellerie
4 Blatt Lorbeer
6 Stk. Nelken
30 g schwarze Pfefferkörner
125 g Petersilie
50 g Schalotten
20 g Schnittlauch
2,5 g Maggia-Pfeffer
2,5 l Wasser
3,5 dl Weisswein
2 dl Senfrüchtelfond
Salz, Pfeffer

Karamellisierter Apfel

5 Stk. Äpfel
120 g Zucker
3,75 dl Portwein weiss
5 dl Weisswein
25 g Balsamico, weiss

1 dl Wasser
2 Stk. Sternanis

Reis-Chips

125 g Reis
5 dl Wasser
0,75 dl Milch
20 g Chilifäden
50 g schwarzer Sesam

Meerrettichsauce

20 g Butter
3 dl Rindsbouillon
45 g frischer Meerrettich
2,5 dl Rahm
1 dl Weisswein
Salz, Pfeffer

Tatar aus Rinderfilet

125 g Shitake-Pilze
500 g Rinderfilet
40 g frischer Rosmarin
1,5 dl Olivenöl, extra vergine
10 g Schalotten
50 g Akazienhonig
30 g Butter
3 dl Teryake-Sauce
2 g Fleur de sel
2 g Gold (24 Karat)
6 g Randensprossen
6 g Zwiebelsprossen
Balsamicoessig, Salz, Pfeffer

Zubereitung und Präsentation

Rindsschmorbraten

Den Rindbraten (Rindsschulterspitz) anbraten. Mirepoix hinzufügen, andünsten und mit Rotwein (Merlot) und Kalbsjus ablöschen. Etwas Rosmarin und Thymian hinzufügen. Den Schmortopf mit einem Deckel schliessen und im Ofen bei niedriger Hitze 2 Stunden schmoren. Den Bratenfond (Sauce) passieren und einkochen lassen. Zum Abschluss abschmecken. Tipp: Das Fleisch kann auch 2 Tage in Wein und Mirepoix mariniert werden.

Glasierter Wirsing

Wirsing sehr fein schneiden. In Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abkühlen und abtropfen lassen. In Butter, Rindsbouillon, Ziegenmilch, Salz, Pfeffer und Zucker weichschmoren, sirupartig einkochen und Wirsing darin schwenken.

Polenta

Eine Schalotte klein schneiden, die Polenta hinzufügen und vorsichtig andünsten. Mit Nocino und Rindsbouillon ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze ca. 1 Stunden köcheln lassen. Polenta auf

einer Platte auswalzen und abkühlen lassen. **Präsentation:** Polenta in Dreiecke schneiden und auf dem Teller anrichten. Glasierten Wirsing auf die Polenta geben. Die Rinderbratenscheiben anrichten und die Bratensauce mit Merlot darüber geben. Mit einigen Kerbelblättern und Fleur de sel dekorieren.

Gekochtes Rindfleisch

Mit Karotten, Zwiebel, Stangensellerie, Sellerie, Lauch, Lorbeer, Petersilie, Nelken, Weisswein, Salz, Pfeffer und Wasser einen Gemüsesfonds zubereiten. Zum Kochen bringen, das Rindfleisch (Rosenstück) hineingeben und ca. 1 Stunde 20 Minuten vollständig weichgaren.

Apfel

Karamell zubereiten, mit Weisswein und weissem Portwein ablöschen. Bis zur richtigen Konsistenz einkochen lassen. Äpfel schälen, in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den heissen Karamellfonds hinzufügen und ziehen lassen.

Meerrettich

Eine Schalotte fein hacken. In etwas Butter andünsten, geriebenen Meerrettich hinzufügen, mit Weisswein, Sahne und Bouillon ablöschen und mixen. Zum Abschluss abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Reis-Chips

Mit Reis, Wasser, Milch, Salz und Pfeffer einen Risotto zubereiten. Reis kochen, bis er zerkocht ist. 24 Stunden in den Gefrierschrank geben und anschliessend im Pacojet passieren. Auf einer "Silpat"-Backmatte auswalzen. Gleichmässig schwarzen Sesam und Chilifäden darüber verteilen. Bei 175 °C für 4 Minuten im Ofen backen. **Präsentation:** Apfel auf dem Teller anrichten. Die dünn geschnittenen Rindfleischscheiben auf dem Teller verteilen. Meerrettich-Sauce und ein wenig Pfeffer Valle Maggia hinzufügen. Mit den Reis-Chips dekorieren.

Tatar aus Rinderfilet

Rinderfilet (mit dem Messer) sehr fein hacken. Ein wenig Honig, Schalotten, Shitake-Pilze, Rosmarin, Olivenöl extra vergine, Cognac, Salz und Pfeffer hinzufügen, mit Fleur de Sel verfeinern und ziehen lassen. Die Shitake-Pilze in feine Scheiben schneiden. In etwas Butter anbraten. Mit Teryake-Sauce (Sauce auf Sojabasis) und etwas Rindsbouillon ablöschen. **Präsentation:** Die Pilze auf dem Teller verteilen. Mit Hilfe eines dreieckigen Förmchens den Tatar in Form bringen und auf die Pilze legen. Mit kleinen Rosmarinzwiegen und etwas Akazienhonig dekorieren.