# Fachtechnische Informationen

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **85 (2012)**

Heft 3

PDF erstellt am: **24.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

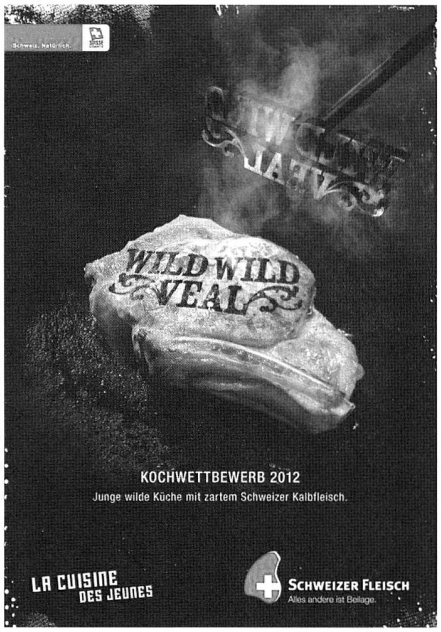
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**




## Rezept mit Schweizer Fleisch

# Mit Frischkäse gefüllte Kalbsschnitzel

**Zutaten**
4 Kalbsplätzchen, Nuss- oder Eckstück im Doppel- oder Schmetterlingsschnitt, dünn geschnitten, je ca. 160 g 1/2 TL Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 Zahnstocher, 2 EL Öl, 2 dl Weisswein, 1 Limette, Schale und ganzer Saft, 2 Becher (360 g) Saucenhalbrahm 250 g, tiefgekühlte Erbsen, aufgetaut, 1 Limette, in Schnitze geschnitten, zum Garnieren, Füllung: 150 g Ziegenfrischkäse, 1 Limette, abgeriebene Schale und 2 TL Saft, 1 TL Maisstärke, wenig Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**
Die Kalbsplätzchen aufklappen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten der Füllung vermischen und auf dem Fleisch verteilen. Die Plätzchen zuklappen und mit einem Zahnstocher verschliessen. Eine Bratpfanne erhitzen. Das Öl zugiessen und die Plätzchen bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 6 Min. braten, auf einen Teller geben, mit Alufolie bedecken und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die Limette mit einem Sparschäler dünn schälen und die Schalen mit dem Messer in feine Streifen schneiden. Zusammen mit Saucenrahm und Erbsen in die Pfanne geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Plätzchen in die Sauce geben, kurz heiss werden lassen, anrichten und mit Limettenschnitzen garnieren. Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

**Beilagen**
Risotto, z.B. Limetten-Risotto, Teigwaren, z.B. Tagliatelle

Quelle: www.schweizerfleisch.ch

# «Schweizer Fleisch» präsentiert Jubiläums-Kochwettbewerb

Ambitionierter Nachwuchs ist für die Schweizer Gastronomie unverzichtbar. Deshalb fördert «Schweizer Fleisch» junge Kochtalente und führt bereits zum 10. Mal den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» durch, zu welchem junge Köchinnen und Köche ihre Kreationen mit Schweizer Fleisch einreichen können. Das Motto 2012 heisst «Wild Wild Veal – junge wilde Küche mit zartem Schweizer Kalbfleisch».

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» fördert die Karrieren junger Köchinnen und Köche. In den Jahren nach ihrer Lehre können sie sich ein erstes Mal präsentieren. Kreativität, Detailliebe und Professionalität sind dabei gleichermassen gefragt. Der Anlass ist nicht nur für den Nachwuchs wichtig – er leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung des hohen Qualitätsniveaus in der Schweizer Gastronomie.

### Erwiesenermassen gut für die Laufbahn

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch» feiert 2012 das zehnjährige Bestehen. In dieser Zeit hat der Wettkampf schon etliche Spitzentalente hervorgebracht: Zum Beispiel Pascal Schmutz, Finalist 2005 und heute Chefkoch mit 15 Gault-Millau-Punkten. Oder Micha Schärer, Finalist 2008 wie auch 2009 und nun erfolgreicher Kochbuchautor. Eine Teilnahme kann sich mehr als auszahlen!

### Mit Geschick und Originalität in den Final

Wer zwischen 2008 und 2012 die Kochlehre erfolgreich abgeschlossen hat oder abschliessen wird, darf am Wettbewerb teilnehmen. Gesucht ist ein kreatives, perfekt durchkomponiertes Rezept mit Schweizer Kalbfleisch als Hauptbestandteil. Das diesjährige Motto: «Wild Wild Veal – junge wilde Küche mit zartem Schweizer Kalbfleisch».

Die hochkarätige Jury unter dem Vorsitz von Erhard Gall kürt aus allen Einsendungen vier Finalistinnen und Finalisten. Diese dürfen am 10. September 2012 an der Gastrofachmesse ZAGG in Luzern beweisen, was sie am Herd zu leisten vermögen.
Zum 10-Jahr-Jubiläum des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» findet der Event in einem besonderen Rahmen statt: Messebesucher, Medienvertreter und Gäste können den Final von der Tribüne aus live mitverfolgen, und erst nach diesem Showdown entscheidet die Jury, wer gewonnen hat. Moderiert wird die Veranstaltung vom bekannten Fernsehmoderator Sven Epiney.
Die Siegerin oder der Sieger kassiert eine Trophäe, Ruhm und Ehre sowie CHF 1500.–. Ausserdem gewinnt er/sie ein Nachtessen für 4 Personen beim Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres Markus Arnold im Meridiano in Bern. Alle anderen Finalisten erhalten ein Diplom und CHF 500.– bar auf die Hand.

### Plattform für Networking

«La Cuisine des Jeunes» ist ein Förderprojekt von «Schweizer Fleisch» und bringt hoffnungsvolle Talente mit erfahrenen Meistern ihres Fachs zusammen. Die Mitgliedschaft ist gratis und unverbindlich. Wer Jungkoch ist und Member wird, kann von zahlreichen Vergünstigungen profitieren. «La Cuisine des Jeunes» gibt's auch auf Facebook unter www.lcdj.ch/facebook.

Weitere Informationen und das Siegerrezept von 2011 sind auf www.lcdj.ch zu finden. Das Teilnahmepaket für den Kochwettbewerb gibt's ebenfalls dort zum Download oder über info@lcdj.ch. Einsendeschluss für die Rezepte ist der 6. August 2012.

### Kontakt

Erich Schlumpf
Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»
Proviande, «Schweizer Fleisch»
Postfach 8162, 3001 Bern
Tel.: 031 309 41 11
E-Mail: erich.schlumpf@proviande.ch
http://www.lcdj.ch
http://www.schweizerfleisch.ch

### Jury

- Erhard Gall (Vorsitz), eidg. dipl. Küchenchef und Gastronomiefachlehrer, Bern
- Florina Manz, Chefköchin, Flo's Restaurant, Bern
- Othmar Schlegel, Hotel Castello del Sole, Ascona. 17 Punkte Gault Millau
- Adrian Junker, eidg. dipl. Küchenchef/PL, Leiter Küchen Inselspital, Bern