

Objektyp: **BackMatter**

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

Band (Jahr): **81 (2008)**

Heft 11

PDF erstellt am: **13.09.2024**

### **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



## Das Gold-Menü

Das war der zweite Streich: Nach unzähligen Vorbereitungen legten die Schweizer Militärköche noch einen Zacken hinzu und holten mit diesem Dreigang-Menü die verdiente Goldmedaille.

Unsere Bilder: Die Vorspeise (links), das Dessert (rechts). Ebenfalls zu überzeugen vermochte die Hauptspeise (unten).

Fotos: Markus Niederhauser



*Da oltre 40 anni,  
un servizio di qualità  
è la nostra priorità*



*Partner  
Per  
Professionisti*

**ippbergros**

Novanco - Losone

[www.ippbergros.ch](http://www.ippbergros.ch)





Temperierte Lachstranche  
Kernobstterrine mit Chili  
Lachsrillette auf Safran-Gewürzbröche  
Kräuter-Limettschaum



Taubenkraftbrühe mit Kürbis und Nüssen  
Taubenrolle mit Safran  
Haselnussbiscotti



Gebratene Entenbrust mit Pilzen auf Lauchbeet  
Gemüse-Reis-Kuchen  
Portweinsauce



Krustentierschaumsuppe mit Vanille-Kirsch-Panna cotta und kleinem Gemüse

Geflügelbrustkreation mit Basilikum und Tomaten  
Oliventortilla  
Sautiertes, mediterranes Gemüse

Im Bananenblatt pochierte Variation von Meerfischen und Riesencrevetten

Grillierte Rindshuft  
Kartoffel-Bohnen-Chili-Eintopf  
Roter Bohnenschaum

Schweinsbrust-Dekonstruktion (v.u. Gesottener Speck, Aspik [Agar-Agar] mit Gemüse, Konfiertes Brustfleisch, Knusprige Schwarte)  
Kartoffel-Ruccola-Püree im Kartoffelring  
Glasiertes Rüben Gemüse und Ruccolapesto

Kaffee und Sauerrahm Macchiato mit Pflaumenschaum  
Baumnuss- und Zwetschgen-Halbgefrorenes

Passionsfrucht-Sauerrahm-Tarte  
Mango-Papaya-Mosaik mit Litchi und Ganache  
Kokoseis

Kürbis-Quitten-Strudel auf Cranberry-Kompott  
Hagebuttensorbet mit Schokoladen-meringues

Pfannkuchenschnitte mit Apfelmousse und Cassisgelee, Tannenschössling-Halbgefrorenes, Apfel-Cassis-Kompott

## Die sieben Menüs der Kochkunstausstellung

ERFURT (D) – Das Swiss Armed Forces Culinary Team holte überzeugend in der «Kochkunstausstellung» die Goldmedaille. Mehr darüber auf den Seiten 3/4 in dieser Ausgabe.



Friskäseterrine mit Safran und schwarzen Nüssen im Blauschimmelkäsemantel  
Zweifarbiger Kartoffelsalat  
Brötchen



Spanferkelrücken mit Saucisson-Brotfüllung  
Linsensalat im Lauchmantel  
Tomatenchutney



Kebab mit Dorsch, Gemüse und Salat  
Geschmorte Aubergine mit Knoblauch und Petersilie  
Gurkenstreifen mit Joghurtsauce

Gebratener Wildschweinerücken mit Bitterorangen und Pistazien  
Knöpfiterrine mit Mohn und Kakao  
Mangold / Krautstielgemüse

Kaninchenfrikasse mit Pilzen  
Kaninchensiedwurst  
Griesschnitte mit Dörraprikosten  
Stangensellerie-Apfel-Gemüse

Gebratene Lammhuft mit Kichererbsen  
Cous-cous mit Datteln  
Gedünsteter Babyfenchel  
Harissa

Mit Holunderblütencreme gefüllte Fetzel-schnitten auf Erdbeer-Rhabarberkompott  
Rhabarber-Limetten-Shot

Orangenmousse mit Blutorangengelee und Pistazienbiskuit, Krokantparfait mit Earl Grey-Schaum, Marinierte Orangen

Frittierte Feige mit Vanillekern  
Eis von gelben Himbeeren  
Himbeer-Feigen-Coulis

