

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 85 (2012)

Heft: 3

Rubrik: Fachtechnische Informationen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

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



Rezept mit Schweizer Fleisch

Mit Frischkäse gefüllte Kalbsschnitzel

Zutaten

4 Kalbssplätzchen, 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) Saucenrahm 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 Kalbssplätzchen 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 Spitztalente 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 abschlies-

sen 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