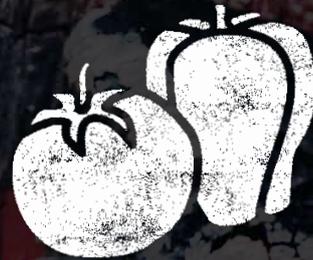




Big Green Egg's

· FLAVOUR FAIR ·

# EVENT- UND REZEPTHEFT



— 2018 —

AUF GESUNDE UND  
NACHHALTIGE  
**WEISE**  
**KOCHEN**

—  
**DAS ORIGINAL**

SEIT 1974

[BIGGREENEGG.CH](http://BIGGREENEGG.CH)



# Herzlich willkommen zur 2. Big Green Egg's Flavour Fair 2018

## Liebe EGGheads, liebe EGGfreunde

Ein wunderbarer Rauchgeschmack liegt in der Luft und verkündet nach dem langen Winter endlich wieder die Grillsaison. Auch wir möchten mit der Big Green Egg's Flavour Fair die Zeit des draussen Kochens und Geniessens wieder einläuten.

Uns steht ein Tag mit unzähligen kulinarischen Höhepunkten und viel Inspiration bevor. Durch die Stände flanieren, in Gaumenfreude schwelgen, trinken, plaudern, einfach eine gute Zeit haben und das Big Green Egg zelebrieren.

Wir werden dieses Jahr zusätzlich durch 12 phantastische neue Köche und ihre Mitstreiter unterstützt. Insgesamt 35 professionelle Kochteams freuen sich darauf, sich bei der Arbeit über die Schultern blicken zu lassen und verraten noch so gerne ihre besten Tipps und Tricks. Nutzt die Gelegenheit und nehmt viele neue Ideen für die Grillsaison 2018 mit nach Hause.

Im **EGGHEAD VILLAGE** zeigen unsere Fans, wie sie ihre Lieblingsrezepte auf dem EGG zubereiten. Lehrreiche Einblicke sind garantiert und es erwarten euch ganz spannende Gespräche.

Eine weitere neue **Attraktion** ist unsere **DESSERT-ECKE**, wo Süsses auf dem EGG zubereitet wird. In den **MASTERCLASSES** lernt ihr die Kochgeheimnisse der Spitzenköche kennen. Sie werden sicher auch die Gelegenheit nutzen und verraten, wie sie auf das EGG gekommen sind. Geniesst einen feinen Schluck in der Landolt **WINEBAR** und besucht unsere Freunde von coffee-to-go und Kaltelust Glace.

Einige ganz besondere Produkte und neuer Zubehör erwarten euch im **Big Green Egg Shop**. Viele Artikel wurden exklusiv für die Flavour Fair entwickelt. Swiss made lautet das Motto bei Sknife, der innovativen Messermanufaktur aus Biel, die sich ebenfalls im Shop auf euren Besuch freut.

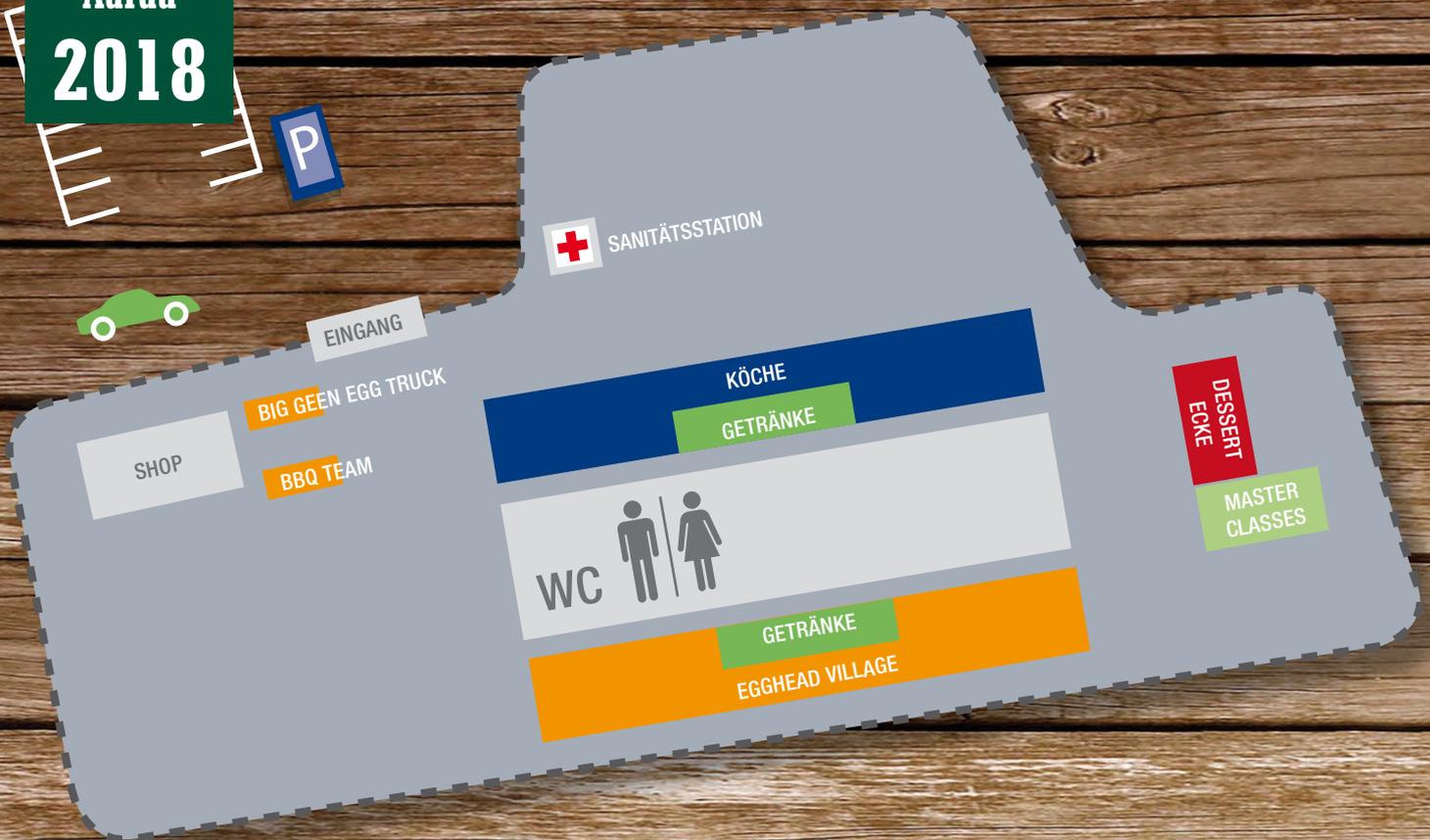
Ich werde oft gefragt, wie diese grosse Begeisterung für das EGG entstehen konnte. Mein Antwort darauf: «Feuer machen, auf die perfekte Glut warten und den feinen Kochgeschmack einatmen. Kochen auf und mit Glut weckt unsere Urinstinkte, regt die Fantasie an und ist der Zauber des Big Green Egg's.»

Ich bedanke mich bei unseren Sponsoren Luma-Delikatessen, Heineken, Audi und Sknife für ihre grossartige Unterstützung und wünsche euch einen tollen Tag voller neuer Entdeckungen.

ENJOY! the Show

John Daly und das Big Green Egg Team





## Flavour Fair Masterclasses

11.30 UHR	HARRY PFÄNDLER Pfändler's Gasthof zum Bären
12.30 UHR	NORMAN HUNZIKER Culinary Artist GmbH by Norman Hunziker
13.30 UHR	TOM HEINZLE - ÖSTERREICH Tom's Grillwerkstatt
14.30 UHR	THOMAS & JENNY - SCHWEDEN Wildfire on Tour Truck

Freut euch auf unsere 4 Köche, die ihr Können am Big Green Egg vorführen. Es wird jeweils ein Gericht vorgekocht. Dabei werden Kochtechniken, Handhabung, Tipps und Tricks gezeigt.

**Dauer der Masterclasses 30 – 45 min**



# Inhalt



Grusswort .....	3
Programm/Übersichtsplan.....	4
Big Flavour Fans – Team Chef’s Irish Beef Club .....	8
Marco Böhler - Stucki / Tanja Grandits .....	9
Stefan Bischof - g’nuss .....	10
Büffel Bill Delikatessen .....	11
Adrian Bürki - Restaurant Guarda Val .....	12
Jasper Castel - Dutch Eggspert .....	13
Cheeseit .....	14
Chläggi Brutzler BBQ Team .....	15
Marc-André Dietrich - Schweizerische Hotelfachschule Luzern .....	16
Roland Dutli - Bamix AG.....	17
Christian Felber/Hubi Germann - Der Gastrofreelancer .....	18
Tobias Funke - Zur Fernsicht .....	19
André Gammeter - Rooftop Grill by Kursaal Bern .....	20
Tom Heinzle - Tom’s Grillwerkstatt .....	21
Norman Hunziker – Culinary Artist GmbH by Norman Hunziker .....	22
Roman & Silvia Küchler – Restaurant Kaffeebar Eugen .....	23
Alex Kunert - M&K Catering.....	24
Nils Mager - ***delicatessa Globus .....	25
Patrick Marxer - Das Pure .....	26
Markus/Dario Marxer - Marxers Kochwelt.....	27
MEAT’S Steakhouse Aarau.....	28

# Inhalt



Thomas Messerli - Restaurant Brücke.....	29
Lucas Oechslin & Marco Tessaro - LUMA Delikatessen .....	30
Harry Pfändler - Pfändler's Gasthof zum Bären .....	31
Mirko Rainer - Atenaeo del Vino .....	32
Martin und Michael Real - Weinlaube.....	33
Werner & Barbara Rufer - Rufer Catering Metzgerei.....	34
Rufus Teague Saucen - Florian Villamar .....	35
Angelika Stein - Orangerie - Hotel Engimatt.....	36
Adrian Tschanz - Küchenrocke r .....	37
Siggi Tschurtschenthaler - Restaurant Adler .....	39
Cyril Wadel - 800grad Premium Steakhouse .....	40
Wildfire on Tour - Thomas und Jenny und ihr Foodtruck .....	41
Traitafina AG .....	42
EGG Heads .....	44





CHEFS' IRISH  
BEEF CLUB

## BIG FLAVOUR FANS – TEAM IRISH BEEF

Thierry Fischer (Schloss Binningen) und Marco Ascone (Verdi, Bern) bereiten mit ihren Kollegen Urs Keller (ehemals Kongresshaus Zürich) Marko Molle (B12 Chur), Bruno Hurter (Zurich Development Center) und Heinz Rufibach (Grand Hotel Zermatterhof) zum zweiten Mal an der Schweizer Big Green Egg's Flavour Fair einen besonders aromatischen und saftigen Leckerbissen mit grasgefüttertem Rind aus Irland zu. Die Spitzenköche sind Mitglieder im Chefs' Irish Beef Club und seit Langem Fans von irischem Rind und Lamm. Als Botschafter für nachhaltig produziertem Fleisch von der grünen Insel kennen sie das Land, die Farmer und die natürliche Aufzucht von Weiderindern. Sie schätzen die Qualität und vor allem den einzigartigen Geschmack – wer es selbst probiert, wird ebenso schnell überzeugt sein.

### CIBC – ein exklusiver Club von Spitzenköchen

Der Chefs' Irish Beef Club vereint seit 2004 über 70 internationale Sterne- und Gourmetköche als Botschafter für irisches Rindfleisch. Sie alle treffen sich regelmässig zum fachlichen Austausch untereinander und teilen ihre gemeinsame Vorliebe für Genuss und irisches Rindfleisch. Der Schweizer Club wurde 2012 gegründet und zählt 13 ausgezeichnete Küchenchefs als Mitglieder:

**Markus Gass**, Restaurant mg zum Adler | **Antonio Colaianni**, Restaurant Gustav, Zürich | **Thierry Fischer**, Schloss Binningen | **Arno Sgier**, Restaurant Traube | **Dominic Lambelet**, Paste Ines | **Tobias Funke**, Restaurant Zur Fernsicht | **Bruno Hurter**, Cuisinier | **Richard Stöckli**, Restaurant Alpenblick | **Heinz Rufibach**, Grand Hotel Zermatterhof | **Marco Ascone**, Verdi, Bern | **Urs Keller**, Kongresshaus Zürich | **Ueli Grand**, Ustaria Startgels | **Fritz Müller**, Osteria Grotto Broggini | **Marko Molle**, B12 Chur

### In Harmonie mit der Natur

Irland besitzt eine Vielzahl engagierter Farmer, deren Berufung es ist, Bestes aus Irlands mildem und feuchtem Klima und den saftigen Grasweiden zu produzieren. Dies in Kombination mit frischer Luft und klarem Wasser schafft ideale Voraussetzungen für die Haltung von frei grasenden Rindern. Das Ergebnis dieser besonders natürlichen Aufzucht ist ein gesundes, schön marmoriertes, zartes Premium Beef mit besonders schmackhaftem Aroma – gerade deshalb ist es in der gehobenen Schweizer Gastronomie und bei europäischen Sterneköchen so beliebt.



Thierry Fischer,  
Schloss Binningen



Marco Ascone,  
Verdi / Bern

## Konstant bestes Rindfleisch aus nachhaltiger Weidehaltung

Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten ist es immer wichtiger, woher ihr Fleisch kommt. Sie wollen wissen, wie die Tiere gehalten werden und unter welchen ökologischen Bedingungen produziert wird. Irisches Rindfleisch hat nicht nur wegen seiner Zartheit und dem hocharomatischen Geschmack besonders viele Anhänger sondern auch wegen der vorbildlichen natürlichen Haltung auf saftigen Grasweiden.

## Echter Geschmack von Generation zu Generation

Seit Generationen pflegen Familienbetriebe kleine bis mittelgrosse Herden von rund 100 Tieren gemischter Rassen wie Hereford, Black Angus, Simmental, Charolais oder Limousin. Die ersten sechs Monate in Muttertierhaltung und anschliessend vorwiegend mit natürlicher Grasfütterung auf der Weide. Über den Winter werden die Tiere bis zu acht Wochen in grosszügigen Stallungen mit Silage und Getreide gefüttert. Die halbstaatliche Lebensmittelagentur Bord Bia sichert die Nachverfolgbarkeit und die hohe Qualität mit dem rigorosen „Quality Assurance Scheme“ das 41'600 zertifizierte Farmen umfasst. Und die Regierung führt gemeinsam mit Farmern und Lebensmittelproduzenten unter dem Label „Origin Green“ ein Nachhaltigkeitsprogramm, das zu den strengsten und zielstrebigsten in Europa zählt.



### Rib Eye

Das Rib-Eye-Steak mit Rapsöl in der Pfanne anbräunen. Mit dem Knoblauch, Rosmarin und Thymian in einen Vakuumbbeutel geben, zuschweissen und im Wasserbad bei 57 Grad 3 Stunden garen. In Eiswasser herunterkühlen. Vor dem Servieren Rib-Eye-Steaks auf den Rost des Big Green Eggs legen und von beiden Seiten kurz grillieren.

### Sellerie-Mousseline

Die Selleriewürfel mit 5 g Butter dünsten. Mit Weisswein und Port ablöschen, danach mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen. Den restlichen Sud passieren, den gegarten Sellerie mit Rahm im Thermomix fein pürieren und warm halten.

### Pinien-Schalotten-Sauce

Die fein gewürfelten Schalotten mit dem Rotwein und Portwein auf 1/3 reduzieren, den Kalbsfond dazugeben. Aufkochen und ein wenig konzentrieren. Vor dem Servieren die grob gehackten Pinien dazu geben.

### Anrichten

Einen Streifen Sellerie-Mousseline, Rib-Eye-Steak und Sauce dazu geben.

## Irisches Rib Eye, Sellerie mousseline und Schalotten - Pinienkern Sauce

- Rib Eye Steaks ca. 30 bis 40 mm dick
- Salz Pfeffer
- 5 cl Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Rosmarin- und Thymianzweige
- 1 Stk. Knollensellerie geschält, in Würfel geschnitten
- 1 Stk. Schalotte in Streifen geschnitten
- 5 cl Weisswein
- 5 cl weisser Portwein
- 30 g Butter
- 50 g Vollrahm
- Gemüsebouillon
- 1 dl Rotwein
- 1 dl roter Portwein
- 3 dl Kalbsfond
- 3 Schalotten in kleine Würfel geschnitten (brunoise)
- 15 g Pinienkerne geröstet

Rezept Thierry Fischer

# MARCO BÖHLER

Chef de cuisine bei Stucki / Tanja Grandits, Basel

Das Restaurant Stucki zählt zu den besten Restaurants in der Schweiz.

## Auszeichnungen:

18 Punkte GaultMillau

2 Sterne Guide Michelin



## Wildschweinbratwürstli, Zwiebelcrème, Blaubeersenf

### Blaubeer Senf

5 g Senfpulver  
60 g Senf (mittelscharf)  
25 g Himbeeressig

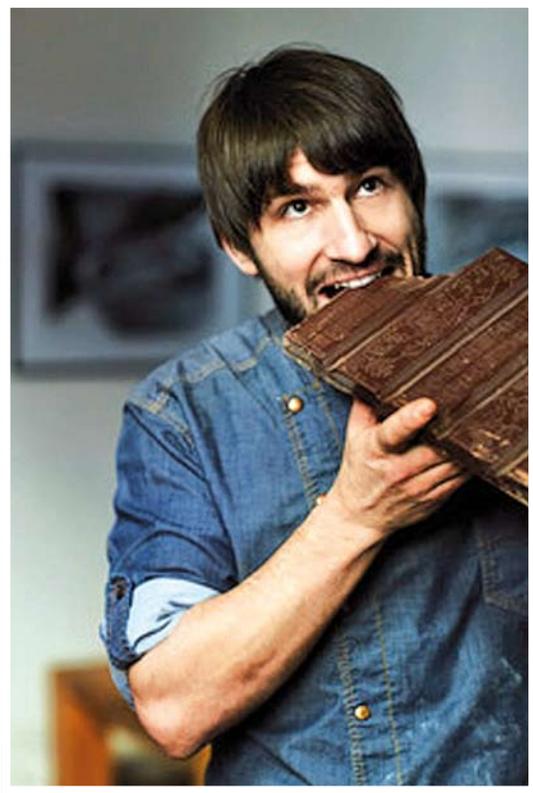
Alles gut miteinander verrühren.

175 g Blaubeerpürree  
125 g Honig  
25 g Himbeeressig

dazugeben **und** bei milder Hitze für 10 Minuten langsam köcheln lassen.

Marco Böhler treibt als Küchenchef von Tanja Grandits mit Leidenschaft und Handwerk den unverwechselbaren Stil des Gourmet-Idylls Stucki voran. Seine bisherige Laufbahn krönen über 10 Wettbewerbsteilnahmen, „marmite youngster – bester Jungkoch des Jahres 2013“, ein Stage bei Paul Bocuse, ein Abstecher zu Daniel Humm nach New York sowie die Mitarbeit an Büchern und Anlässen.





## STEFAN BISCHOF

Französischer Königsuchen  
mit Mango Kurkuma Haselnuss

Das Rezept ist unter [www.https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche](https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche) abrufbar.



Seit Jahren setzt g'nuss mit feiner Patisserie, Sandwiches, Glaces und Schokolade-Kreationen kulinarische Akzente. Als leidenschaftlicher Pâtisseriesier überrascht Inhaber Stefan Bischof gerne mit neuen Ideen. Nun präsentiert der engagierte Fachmann sogar eine grundsätzliche Neuausrichtung.

Ab sofort wird bei g'nuss Patisserie nur noch nach dem B-Concept hergestellt. Diese revolutionäre Methode ermöglicht es, die Patisserie-Kreationen mit weniger Fett, weniger Zucker und weniger Kalorien herzustellen. Sie hat gleichzeitig einen intensiveren Geschmack, eine leichtere Konsistenz und ist erst noch besser verdaulich.

Dabei ist alles hausgemacht, mit hochwertigen Zutaten aus der Region.

### **g'nuss**

Lämmli brunnenstrasse 4 | 9000 St. Gallen  
071 223 29 77 | [www.gnuSS.info](http://www.gnuSS.info) | [more@gnuSS.info](mailto:more@gnuSS.info)

Büffel Bill beliefert die gehobene Gastronomie und Hotellerie, sowie den Delikatessen-Einzelhandel und die Gourmets zuhause mit handverlesenen Delikatessen aus aller Welt. Wir stehen für Produkte von beispielloser Qualität und Natürlichkeit, die unter höchsten ethischen Standards erzeugt werden, um langfristig zu einem nachhaltigeren Planeten beizutragen. Unsere Leidenschaft für gutes Essen ist dabei eine der treibenden Kräfte.



## BÜFFEL BILL DELIKATESSEN

### Büffelmozzarella Burger mit Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

#### **Büffelfleisch Patties**

600 g Büffelfleisch (Rib Eye)  
Rauchsatz

#### **Toppings**

250 g Büffelmozzarella  
etwas frisches Basilikum  
2 Zwiebeln  
100 – 200 g Pilze  
Amarone  
Knochenjus

#### **Zusätzlich**

4 Brioche-Brötchen  
Rucola oder Eisbergsalat  
Salz  
Pfeffer  
Gelber Tomatenketchup

Das Büffelfleisch grob wolfen und mit Rauchsatz würzen. Aus dem Hackfleisch 4 Patties formen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Pilze (grob geschnitten) und Zwiebeln in Streifen in der Pfanne karamellisieren, mit Knochenjus und Amarone ablöschen.

Brioche Buns aufschneiden, die Schnittflächen mit Butter bestreichen und anrösten. Daraufhin die Innenseiten mit gelbem Tomatenketchup bestreichen.

Die Patties auf dem Grill medium braten, nach dem Wenden eine Scheibe Büffelmozzarella (0.5 bis 1.0 cm) auf das Patty legen und beim Garen der zweiten Seite anschmelzen lassen. Bratzeit ca. 2 Minuten pro Seite.

Die untere Hälfte der Brötchen wahlweise mit einem Blatt Eisberg Salat oder Rucola belegen. Dann die karamellisierten Pilze und Zwiebeln auf dem Salat verteilen.

Das Patty mit dem Büffelmozzarella wird auf dem Bun angerichtet und mit frischem Basilikum belegt.

Mit der oberen Hälfte des Buns abschliessen – fertig ist der Büffelmozzarella Burger.



#### **BÜFFEL BILL GMBH**

Ebnatring 29 | 8200 Schaffhausen  
+41 77 444 54 87

[www.bueffelbill.com](http://www.bueffelbill.com) | [info@bueffelbill.com](mailto:info@bueffelbill.com)





# ADRIAN BÜRKI

Im Gourmet Restaurant Guarda Val – ausgezeichnet mit 16 GaultMillau Punkten und 1 \* Guide Michelin zaubert Adrian Bürki und sein Küchenteam feine Köstlichkeiten aus der „Maiensässkuchi“. Im Service überrascht Sie Aldo Perolini mit seinem Team mit erlesenen Tropfen aus der Bündner Herrschaft oder seinem Heimatland Italien. Erleben Sie einen einzigartigen kulinarischen Abend im Ambiente des 300 jährigen Kuhstalls. Wir freuen uns über Ihre Reservation.

## BBQ Sauce

Schalotten und Peperoni rot schälen und in Streifen schneiden und zusammen in der Pfanne 2 Std. braten bis sie richtig dunkel braun sind. In einer Schüssel alle trockenen Zutaten miteinander vermischen, in einer zweiten Schüssel die restlichen Zutaten bis auf ÖL, Zwiebeln und Knoblauch verrühren. Die Zwiebel und Knoblauch verrühren.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Messerrücken andrücken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Knoblauchzehen zugeben und anbraten. Dann Trockengewürze zugeben und kurz anrösten. Zum Schluss die restlichen Zutaten zugeben und bei geringer Hitze etwa 20 min köcheln lassen.

Die Sauce über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, luftdicht verschlossen ist sie im Kühlschrank 2 Wochen haltbar.

*Komplettes Rezept unter  
[www.https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche](https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche)*

## Geräucherter Rinderhals mit gedämpften Sporzer Buns

*Für 5 kg Fleisch*

- 2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Meersalz
- 200 g Rohrzucker
- 300 g Tomatenmark
- 100 g Senf
- 100 ml Dunkler Balsamico
- 80 ml Worcestershire Sauce
- 50 ml Limettensaft
- 50 ml Melasse
- 70 g Honig
- 1 TL Chilisauce
- 3 TI Speiseöl
- 1 Stk. Rote Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 5 Stk. Peperoni
- 5 Stk. Schalotten



### Restaurant Guarda Val

Voa Sporz 85 | 7078 Lenzerheide-Sporz  
+41 81 385 85 85  
[www.guardaval.ch](http://www.guardaval.ch) | [hotel@guardaval.ch](mailto:hotel@guardaval.ch)

Jasper, den man selten ohne ein Lachen auf seinen Lippen und seine Flip-Flops sieht, erinnert sich noch sehr gut an seine erste Begegnung mit dem Big Green Egg. «Es hat mein Leben verändert», so der Holländer, der schon lange in Nordirland lebt und arbeitet. Der Koch, Sternegastronom und Event Caterer hat schon für die Queen und an Anlässen und BBQs rund um den Globus für Stars und VIPs gekocht. Als Botschafter des englischen Eggspert-Programms tritt Jasper an Grill- und BBQ-Festivals auf und gibt Trainings auf dem Big Green Egg.

<https://www.biggreenegg.co.uk/explore/jasper-castel>



## JASPER CASTEL

### Vegane Tacos mit schwarzen Bohnen, Randen aus dem Feuer, Tequila-Guacamole und Cashew Crème fraîche

*Hauptspeise für 4 Personen*

#### **Schwarze Bohnen**

- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 250 g gekochte schwarze Bohnen
- 2 Tomaten gehackt
- 1 rote Pepperoni gehackt
- 1 gelbe Pepperoni gehackt
- 1 geräucherter schwarzer fermentierter Knoblauch, feingehackt
- 50 ml scharfe BBQ-Sauce (Jasper verwendet Rockadoodledo Whiskey in the bottle BBQ-Sauce aus Belfast)
- 2 TL Tomatenpüree
- 250 ml Gemüsebouillon
- 1 Handvoll gehackter Oregano
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL geräucherter Paprika
- 1 TL gemahlener Koriander



Das ganze Rezept ist unter <https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche> erhältlich.

Den Dutch Oven bei mittlerer Hitze erwärmen, Öl hinzufügen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprika, Tomaten, Tomatenpüree und Gewürze hinzufügen. Einige Minuten mitdünsten. Bohnen und alle anderen Zutaten hinzufügen und unter regelmässigem Rühren 30 min auf kleiner Hitze kochen.



# CHEESEIT

**DARIO PIEBER, FRED FISCHER und  
NICOLAS FISCHER**

Als ausgebildete Milchtechnologen EFZ nutzen wir unser Fachwissen. Wir legen Wert auf hochwertige Produkte und verarbeiten Schweizer Käsespezialitäten. Wir kennen die Käseproduzenten und Käsehändler und sind für unsere Kundinnen und Kunden immer auf der Suche nach hochwertigen Produkten und neuen Ideen. Wir kombinieren Genussfreude, Tradition und Innovation. Auch für dich!

## Champagner Fondue vom Grill

*Süsskartoffel übergossen mit Champagner Fondue vom Grill. Garniert mit Crumble und einem Pittachip.*

2er Champagner Fondue Cheeseit  
einige Süsskartoffeln  
Crumble von Cheeseit

### **Pitabrot**

300 g Weissmehl, plus zum Stäuben  
½ TL Salz  
1 TL Backpulver  
3 EL Olivenöl  
ca. 70 ml lauwarmes Wasser



Mische alle trockenen Zutaten gut untereinander und mache eine Mulde in der Mitte. Gib nun das Olivenöl und das Wasser bei und vermische alles zu einem Teig. Falls der Teig zu trocken ist, gib noch etwas Wasser bei. Knete den Teig solange, bis du einen dehnbaren, schönen Teig hast.

Lass den Teig nun zugedeckt 10 Minuten ruhen.

Teile den Teig nun in 5 gleich grosse Kugeln und drücke die Kugeln mit der flachen Hand etwas auf eine gemahlte Oberfläche. Schlage nun den Teig von Hand zu Hand um die gewünschte Form zu erhalten. Jedes Pitabrot sollte ca. 1 cm dick sein.

Erhitze nun eine Bratpfanne und „backe“ nun die Pitabrote einige Minuten bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Decke die fertigen Pitabrote am besten mit einem Tuch zu, damit diese warm bleiben bis sie serviert werden.

Koche nach belieben viele Süsskartoffeln bis sie weich sind, und schneide sie dann in mundgerechte Stücke. Parallel dazu kannst du das Fondue erhitzen. Rühre immer in einer 8 und erhitzte bis das Fondue bis es leicht kocht.

Richte nun deinen Teller an mit Süsskartoffeln, Fondue, Pitabrot und Crumble.

### **Cheeseit GmbH**

Spittelgasse 14 | 3294 Büren an der Aare  
info@cheeseit.ch | www.cheeseit.ch

# Rindstafelspitz aus dem Green Egg mit Chimichurri-Sauce

Zutaten für 10 Personen

- 1 Bd. Ital. Petersilie, grob gehackt
- 5 Zweige Thymian, gezupft und gehackt
- 2 Stk. Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Stk. Peperoni rot, in feine Würfel geschnitten
- 1 Stk. Peperoni gelb, in feine Würfel geschnitten
- 100 ml Weissweinessig
- 200 ml Olivenöl
- 2 Stk. Chilischoten, fein gehackt ohne Kerne
- 2 Stk. Limetten, Raps und Saft
- 1 x Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung** Alle Zutaten miteinander verrühren

- 2 Stk. Rindstafelspitz à ca. 1.5 kg (gut gelagert und abgedeckt)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 5 Blatt Salbei
- 10 g Olivenöl
- 60 g Beef Rub

**Zubereitung** Kräuter fein hacken. Tafelspitz mit dem Beef Rub gut einreiben. Das Fleisch mit den Kräutern bestreuen und das Olivenöl darüber geben. Zugedeckt im Kühlschrank über die Nacht ruhen lassen. Bei indirekter Hitze bei ca. 110° auf einer Kerntemperatur von 54° ziehen lassen.

Die Rezepte der weiteren Flavour-Fair-Gerichte der Chläggi-Brutzler sind auf <https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche> abrufbar.

Rezept  
Philipp Glauser



## DIE CHLÄGGI BRUTZLER

Ein motiviertes, innovatives Team, das mit viel Spass und Leidenschaft seinem Hobby nachgeht. Mit kompetenten Mitgliedern aus der Gastronomie bringen sie ein grosses Paket an Erfahrung mit. Gastgeber sein und Topqualität auf den Teller bringen, gewürzt mit viel Liebe und Leidenschaft, das ist unser Anspruch.



**Chläggi  
Brutzler**

**Peter Spörndli**

Kleintalstrasse 13 | 8224 Löhningen  
+41 52 685 13 88 od. +41 76 506 14 82  
<https://www.chläggi-brutzler.ch>  
peteruta@bluewin.ch



# MARC-ANDRÉ DIETRICH

Semester Leiter Küche / Küchenchef  
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL ist das praxisorientierte Ausbildungszentrum für die internationale und nationale Hotellerie. Von der Küche bis hin zur Unternehmensführung werden die Studierenden geprägt und etappenweise in ihre erfolgreiche berufliche Zukunft begleitet. Die SHL bietet somit erfolgsversprechende Perspektiven in einem dynamischen, internationalen und abwechslungsreichen Berufsumfeld. Sei dies als Front-Office-Manager/in in einer global tätigen Hotelkette, als Direktor oder Direktorin in einem Design-Hotel in den Schweizer Bergen oder als Inhaber und CEO eines schweizweit bekannten Szene-Lokals: Die Aussichten werden durch die Ausbildung an der SHL vielfältig und erfolgsversprechend.

## SHL Dog Vol. 2

### Geschmorte Entenschenkel

- 2 kg Entenschenkel frisch
- 15 g Schwarzer Kampot Pfeffer
- 15 g Koriandersamen
- 10 g Ingwer frisch
- 20 g Süsses Sojasauce
- 100 g brauner Geflügeljus
- 10 g Sake
- 25 g Fischsauce



Die Entenschenkel im Green Egg mit hoher Temperatur von allen Seiten grillieren und abkühlen lassen.

Die erkalteten Entenschenkel mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Schenkel mit der Marinade einreiben.

Die Entenschenkel in 2 - 3 Vakuumsäcke verteilen und die Marinade auf die Säcke aufteilen. Auf voller Stufe vakuumieren. Im Wasserbad bei 68 C° über 18 Stunden garen. Die Vakuumbutel aufschneiden und den Saft auffangen. Das Fleisch vom Knochen zupfen.

Die Marinaden zur Hälfte einkochen, mit dem Fleisch vermischen und eventuell abschmecken.

Alle Rezepte dieses Gerichts sind auf <https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche> abrufbar.

**Schweizerische Hotelfachschule Luzern**  
Adligenswilerstrasse 22 | Postfach | 6002 Luzern  
+41 41 417 33 33 | <https://www.shl.ch/de-ch> |  
[info@shl.ch](mailto:info@shl.ch)

# ROLAND DUTLI

Geschäftsführer, Bamix

Der bamix ist ein Tausendsassa und kann schlagen, kneten, hacken, mixen, schneiden, pürieren, aufschäumen und mehr. Der Stabmixer aus der Schweiz ist seit 60 Jahren ein unverzichtbarer Helfer von Köchinnen und Köchen rund um den Globus.

Kalbsbraten vom Big Green Egg  
und Aprikosen-Paprika-Salsa,  
Senf-Kräuter-Sauce,  
Mayonnaise und Guacamole Avocado Dip

## Senf-Kräuter-Sauce

125 g eingelegte Kapern  
250 ml Gemüsebrühe  
1 Bund Estragon  
1 Bund Kerbel  
1 Bund Petersilie  
2-3 Lauchzwiebeln  
2 EL mittelscharfer Senf  
50 ml Weinessig  
250 ml Apfelsaft  
100 ml Pflanzenöl  
20 g roter Pfeffer

Lauchzwiebeln, Kräuter und Kapern mit dem Bamix und dem Processor grob hacken. Senf, Essig, Gemüsebrühe, Apfelsaft und Öl mit dem Bamix und dem Quirl schaumig rühren. Kapern, Kräuter und Pfefferbeeren unterrühren.

Alle Rezepte der Saucen sind auf <https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche> abrufbar.



**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland

**Bamix of Switzerland Menagros AG**  
Hauptstrasse 23 | 9517 Mettlen  
+41 (0)71 634 60 15  
boos@bamix.ch | www.menagros.ch

# CHRISTIAN FELBER & HUBI GERMANN



vlnr: Hubert, Samantha, Christian

das  
GRILLHAUS  
MOLKI  
ÄBIKE

## Der Gastrofreelancer

„Schrägheit“ ist unsere Stärke! Ein illustres Fondue-Essen auf einem Gletscher oder ein Feinschmecker-Fünfgang-Menü in einer Abbruchhalle – wir bieten nicht nur ausgefallene Ideen an, sondern setzen sie mit Elan um. An Ort und Stelle können Sie uns beim Kochen über die Schulter schauen. Denn wir müssen nichts verstecken. Wir bereiten alles mit auserlesenen Produkten zu und setzen einheimische Lebensmittel ein, die so frisch sind wie unser Service. Unser Motto bei Verwendung von Lebensmitteln: Frisch ab Markt, einheimisch und von einwandfreier Qualität.

Unsere Spezialitäten: Störgastronomie, Teambildungs-, Grill-, Kochkurse, Flying Dinner, Catering.

## Ananas mit Passionsfrucht und Joghurt

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Ananas
- 1 grosser EL Akazienhonig
- 3 EL Butter
- 4 Stk. Zimtblüte
- 1 Prise Safranfäden
- ½ Stk. Sternanis
- 1 Vanilleschote ausgeschabt
- ½ Stk. kleine Chilischote
- 3 Zweiglein Koriander
- je 1 kleines Zweiglein Thymian  
und Rosmarin
- 4 cl Rum
- 1 kleiner Becher griechischer Joghurt
- 1 EL Akazienhonig,
- 1 Stk. Passionsfrucht

Ananas grosszügig schälen, vierteln und Strunk weg-schneiden. Ananas in einen kochfesten Vakuumbbeutel geben. Alle Zutaten bis und mit Rosmarin ebenfalls in den Beutel geben und voll vakuumieren. Bei 75 °C für 36 Stunden sousvide garen.

Joghurt mit Honig vermengen. Fruchtfleisch der Passionsfrucht ausschaben.

Ananas aus dem Beutel nehmen und bei mittlerer Hitze auf dem Gusseisenrost auf beiden Seiten direkt grillieren. Den Saft aus dem Beutel mit dem Rum etwas einkochen lassen.

Auf dem Teller einen Joghurtspiegel anrichten und etwas Passionsfrucht dazu geben. Ananas aufschneiden und darauf anrichten. Mit etwas eingekochtem Saft beträufeln.

**Der Gastrofreelancer GmbH**  
Voltastrasse 28 | 6005 Luzern  
+41 79 744 14 79  
[www.grillhaus-luzern.ch](http://www.grillhaus-luzern.ch)  
[welcome@grillhaus-luzern.ch](mailto:welcome@grillhaus-luzern.ch)



## U.S. Teres Major mit Bergkartoffeln, verbranntem Lauch und Haselnuss

### **200 g U.S. Teres Major:**

Das Fleisch mit Thymian und Rosmarin in einen Vakuumbbeutel geben und 45 min bei 56 Grad im Wasserbad garen. Danach trockentupfen und am Green Egg grillieren.

### **4 Stk. Corne de gatte (Bergkartoffel):**

Alufolie mit Butter bestreichen und Kartoffeln mit Thymian und Rosmarin einpacken und in der Glut im Green Egg garen.

### **1 Lauchstange:**

Die Lauchstange in Alufolie einpacken und in der Glut im Green Egg verbrennen. Danach auspacken und die äussere verbrannte Schicht entfernen. Den Lauch in Scheiben schneiden und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

### **150 g Piemonteser Haselnüsse:**

Die Haselnüsse im Thermomix zu einer homogenen Masse mixen.

### **Haselnussholondaise:**

100 g Nussbutter  
100 g Haselnussöl  
1 Ei  
3 Eigelb  
50 ml Pouletfond  
50 ml Vollrahm  
20 g Senf  
30 ml Reissessig  
Salz, Pfeffer

Nussbutter und Haselnussöl auf 75 Grad erhitzen. Die restlichen Zutaten vermischen und mit Stabmixer kurz mixen. Danach in die Buttermischung einrühren und in eine Isi-Flasche abfüllen.



TOBIAS FUNKE

## TOBIAS FUNKE

Tobias Funke, Executive Küchenchef und Geschäftsführer im Gasthaus zur Fernsicht hat ein Ziel: Wer seinen mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichneten Tempel des Genusses betritt, wird verzaubert und kulinarisch erleuchtet. Dafür tüftelt er und sein Team unermüdlich an neuen Kompositionen mit internationalen, gezielt ausgewählten oder angebauten Produkten.



### **Fernsicht Event AG**

Seeallee 10 | CH-9410 Heiden  
+41 71 898 40 40  
[www.fernsicht-heiden.ch](http://www.fernsicht-heiden.ch)  
[info@fernsicht-heiden.ch](mailto:info@fernsicht-heiden.ch)



## Rooftop Grill

Der Rooftop Grill ist das Sommer Pop-up im Kursaal Bern. „Meat the summer“, heisst es ab dem 10. Juli wieder in der einzigartigen Location unter freiem Himmel. Hochwertiges Fleisch steht im Zentrum, auf dem Green Egg zubereitet. Die Grillmeister haben sich dazu viel Innovatives ausgedacht. So finden sich hier zahlreiche frisch zubereitete Fleischspezialitäten, aber natürlich auch Leckeres für höchsten fleischlosen Genuss.

Dazu kommt das unvergleichliche Ambiente und der spektakuläre Blick über die Berner Altstadt bis hin zu den Alpen. Die „cozy“-Dachgarten-Atmosphäre lädt zu einer Pause vom Alltag an der Bar im Rooftop Grill ein. Hier kann man es sich lässig gut gehen lassen mit einem kühlen Blonden oder einer der Cocktailkreationen der Bartender – am Wochenende mit dem Sound von angesagten DJs.



### Rooftop Grill by Kursaal Bern

Kornhausstrasse 3  
3013 Bern  
<http://rooftop-grill.ch>

# ANDRÉ GAMMETER

## US Bavette, BBQ-Mais, Avocado

10 Personen

### Bavette

1,2 kg US Bavette  
1 Prise Salz, Pfeffer

### BBQ Sauce

50 g Ketchup  
5 g Sri Racha  
4 g Worcestersauce  
10 g Honig  
1,5 g Chili Powder  
7,5 g Muu Däng Powder  
8 g Sojasauce süss  
3 g Kikkoman Soja  
12 g Sweet Chili Sauce  
2 g Mirin  
3 g Sojasauce light  
25 g Butter zerlassen  
1 Knoblauchzehe gehackt

### Maiscrème

1 dl Gemüsefond  
50 g Süssmaiskörner TK  
15 g Butter  
0,5 g Kurkuma

Die Süssmaiskörner in der Gemüsebouillon mit dem Kurkuma ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe köcheln, bis die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduziert ist. Dann im Thermomix auf höchster Stufe 3 Minuten mixen, anschliessend durch ein feines Sieb streichen und zurück in eine Pfanne geben. Nochmals erwärmen und mit der Butter abrühren und aufmontieren, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Zum Schluss mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Schon früh entdeckte Tom Heinzle seine Leidenschaft fürs Grillieren und machte kurzerhand sein Hobby zum Beruf. Und das mit Erfolg, denn inzwischen hat er sich einen Ruf als Genie am Rost verdient.

Als Buchautor widmete er sich bereits verschiedenen Teilbereichen des Grillierens.

Am Grill kreierte Tom Heinzle eine bunte Mischung aus traditionellen und innovativen Gerichten neu und verhilft der Grillkultur zu einem Niveau, das der gehobenen Küche in nichts nachsteht.

### Tom Heinze und Big Green Egg Chur veranstalten folgende Kurse zusammen:

Fortgeschrittener Kurs: 23.05., 21.06., 23.08., 12.09.

Grillieren im Winter: 03.11., 19.01.19.

Macht doch mit und meldet euch an unter:

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



TOM HEINZLE



## Flank Steak mit Mango, Sesam und Rucola

- 1 Flanksteak mit etwa 800 g Gewicht
- 4 EL Teriyaki Sauce
- 1 TL gutes Salz
- 1 TL guter schwarzer Pfeffer
- 1 Mango
- 2 süsse Äpfel
- 2 Hand voll Rucola
- 4 EL Sesamöl
- 2 EL Sherry Essig
- 2 TL Chiliflocken
- 1 EL Palmzucker

Das Flanksteak vom groben Fett befreien und kreuzweise im Abstand von etwa 1 cm ca. 1 mm tief einschneiden. Nun das Fleisch mit der Teriyaki einstreichen und etwa 1 Stunde wirken lassen. Dann bei indirekter Hitze (100 – 120°) und Einsatz der Räucherspäne 30 Minuten grillen. Dann bei direkter hoher Hitze (300°) 2 Minuten pro Seite branden.

Die Mango schälen und in mittelgrosse Würfel schneiden. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Nun mit der Mango, dem Sesamöl, dem Essig und den Chiliflocken vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Palmzucker abschmecken und den Rucola untermischen. Das Flank in feine Tranchen schneiden und mit dem Salat servieren.

# NORMAN HUNZIKER

Culinary Artist GmbH

by Norman Hunziker

## BEEF SHORT Ribs (by Luma)

### Zutaten

1 Stk. Beef Short Rib

100 g Butter

1 Knoblauchzehe

Thymian

Kubeben-Pfeffer

Meersalz

### Zubereitung:

Das Luma-Short-Rib mit Küchenpapier trocken tupfen. Unterdessen in einer beschichteten Pfanne den Butter zerlassen, Knoblauch und Thymian begeben zum Aromatisieren des Butters.

Das Short Rib ohne zu würzen im Butter anbraten und mit der Butter stetig arosieren. Aus der Pfanne nehmen, mit Kubeben-Pfeffer und wenig Salz würzen. Das ausgekühlte Short Rib in einen Vakuumsack geben und zu 100 % vakuumieren. In ein SousVide-Bad oder in einem Dampfgerar bei 89 °C für 10 h garen.

Anschliessend das Fleisch auspacken und von den Knochen befreien, diese sollten sich ohne Widerstand herausnehmen lassen. Das Fleisch portionieren und auf dem Big Green Egg bei hoher Hitze grillieren für zusätzliche Röstaromen. Die Hitze reduzieren, um bei kleiner Hitze den Short Ribs eine leichte Raucharomatik verleihen zu können.



Ob Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstagsfest oder Geschäftsessen – lassen Sie sich von mir an Ihrer Wunschlocation kulinarisch verwöhnen. Mit meinem Team organisiere ich Ihnen vom Tischtuch übers Essen bis hin zum Abwasch alles, so dass Sie sich entspannt zurücklehnen können. Lassen Sie Ihren Event mit kulinarischen Höhenflügen in Erinnerung bleiben!

Als Privatkoch begleite ich Sie auf Ihre Reise, sei diese privat oder geschäftlich, für paar Tage oder für einen längeren Zeitraum. Dabei kümmere ich mich rund um die Uhr um das kulinarische Wohlbefinden von Ihnen und Ihren Gästen. Unter anderem begleite ich auch Bands auf deren Tourneen oder Spitzensportler, welche sich an einen strengen Ernährungsplan halten, an Meisterschaften oder in Trainingslager.



## Käseküchlein

(für 8 Förmchen von ca. 10 cm Durchmesser)

### **Kuchenteig** (oder *Fertig-Kuchenteig 230 g*)

200 g Mehl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

70 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

6 - 8 EL kaltes Wasser

Butter und Mehl für die Förmchen

### **Käsefüllung**

1 dl Doppelrahm

1 dl Vollrahm

2 Eier, verquirlt

300 g Gruyère Selection Beeler, geraffelt

frischer Thymian gezupft

abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat

Den Big Green Egg (oder Backofen) auf 210 Grad vorheizen.

**Teig:** Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingießen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig zu 8 Kugeln formen. Auf wenig Mehl zu dünnen Rondellen auswallen. In die ausgebutterten und bemehlten Förmchen legen, Ränder einschlagen. Böden mit einer Gabel dicht einstechen.

**Füllung:** Doppelrahm, Vollrahm und Eier mit dem Schwingbesen verrühren. Käse und Gewürze beifügen, mischen, auf die Teigböden verteilen. Die Küchlein für 20 Minuten in den vorgeheizten Big Green Egg auf dem umgedrehten convEGGtor mit Rost indirekt (oder Backofen) backen. Leicht oder vollständig auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.

**Silvia & Roman Küchler** | Restaurant Kaffeebar Eugen |  
Storchengasse 16 | 7000 Chur | +41 81 250 52 52  
hallo@eugen-chur.ch | Weitere Informationen erhalten Sie  
unter: [www.eugen-chur.ch](http://www.eugen-chur.ch)



## ROMAN & SILVIA KÜCHLER

### Willkommen im Eugen

Das persönliche Ambiente macht unser Lokal zu einem beliebten Treffpunkt zu jeder Tageszeit – auch für Ihren Anlass in geschlossenem Rahmen. Der Hauptraum im Erdgeschoss kann durch einen heimeligen Gewölbe-Keller ergänzt werden.





## ALEX KUNERT

Alex Kunert und seine Firma M&K Catering stehen für leidenschaftlichen Genuss. Jedoch ist das Grillieren nur ein Teilbereich, den Alex mit seiner Firma abdeckt.

M&K Catering steht auch für Fine Dining, bei Caterings von kleinen privaten Anlässen bis hin zu Grossevents. Hier verzaubert Alex Kunert die Gäste mit seiner Kulinarik in allen Bereichen.

## Geröstete Haselnuss Mayonnaise

150 ml Milch  
250 ml geröstetes Haselnuss Öl  
1 ½ TL Senf  
1 Schuss Zitronensaft oder Essig  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Milch, Senf, Pfeffer und Salz in einem hohen Gefäss mit einem Stabmixer mixen. Das Öl nun dazu und den Mixer beim Mixen langsam von unten nach oben ziehen, bis sich das Öl komplett verbunden hat. Zum Schluss den Zitronensaft oder Essig dazu geben und gut verrühren.

## Alex's Caveman Ribeye Steak | Geräuchertes Apfel Pastinaken Püree | Haselnuss Mayo

1 Stück Apfel  
1 Stück Pastinake  
2 g Korianderkörner  
100 g frische Butter  
Salz, Pfeffer  
2 Hand Apfel Holzchips (1 Std. im Wasser eingeweicht)

Die Korianderkörner in einer Pfanne kurz ohne Farbe anrösten und mörsern.

Die Pastinaken schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Das Green Egg vorbereiten zum Räuchern. Es wird keine grosse Hitze benötigt (ca. 80 °C). Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Würfel schneiden.

Nun die Pastinaken- und die Apfelwürfel in einer Aluschale im Green Egg räuchern, bis das gewünschte Raucharoma erreicht ist. In einem Mixer Apfel, Pastinake, Butter und den Koriander sehr fein pürieren. Ggf. nachschmecken mit Salz und Pfeffer.



THE CULINARY SOLUTION

### M & K CATERING

Untermattstrasse 61 | 8805 Richterswil  
event@mk-catering.ch | mk-catering.ch

# Flanksteak vom Holsteiner Rind Rindsrippe / Chimichurri

## Flanksteak

120 g Flanksteak  
25 cm Rindsrippe zum Spieß gesägt

Gut gelagertes Flanksteak vom Holsteinerind mit dem Messer ganz dünn aufschneiden und um die Rinderrippe binden. Im Big Green Egg von allen Seiten scharf anbraten.

## Chimichurri

500 g Salbei, Oregano frisch  
1 kg Thymian, Rosmarin  
frisch oder getrocknet  
2 kg Zwiebeln gehackt  
500 g Knoblauch gehackt  
1 kg Tomaten getrocknet durch den Wolf  
1 l Balsamico weiss  
1 kg Peterli frisch gehackt  
500 g Kräuter der Provence getrocknet  
Salz, Pfeffer  
mit Olivenöl auffüllen

Getrocknete Kräuter in kaltem Wasser 1 Std. quellen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne farblos weich dünsten. Getrocknete Tomaten, Peperoncini, Salbei, Thymian und Rosmarin waschen, zupfen, abtropfen und alles durch einen Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.

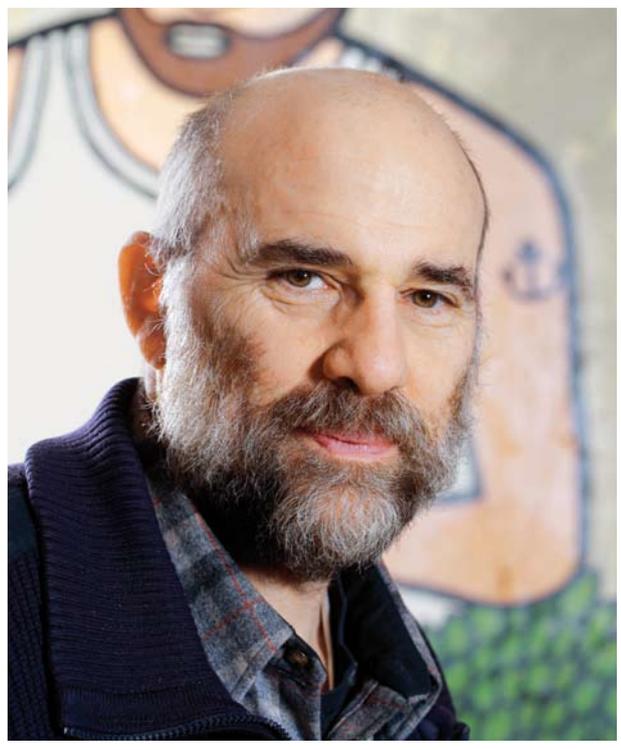
Blattpeterli hacken und alle Zutaten zu einer Paste mischen und mit wenig Olivenöl auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Magazine zum Globus AG | GLOBUS Zürich  
Schweizergasse 11 | 8001 Zürich  
+41 58 578 11 11 | www.globus.ch



**NILS MAGER**  
Verkaufsleiter bei Globus  
Metzgerei & Charcuterie





## PATRICK MARXER – DasPure

Hinter dem Namen DasPure stehen mehr als nur ausgewählte Köstlichkeiten und feines Essen. Ökologische Produktion ist für uns gleichbedeutend mit hoher Qualität, schonender und traditioneller Veredelung sowie artgerechter Haltung von Tieren. Wir arbeiten mit der Natur zusammen – aus Überzeugung. So entsprechen alle unsere sorgfältig ausgewählten Produkte den hohen Anforderungen an einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Doch nicht nur die Liebe zur Natur lässt sich in unseren Produkten wiederfinden, sondern auch unsere eigene Leidenschaft sowie Freude an gutem Essen und uneingeschränktem Genuss.

Blütige Duume  
Hot Duck  
Bachtelstein Käse,  
Pastrami, Sardellen, Kapern



Anfangen hat alles vor vielen Jahren in einer kalten Winternacht um die Weihnachtszeit: Patrick Marxer war enttäuscht über den angebotenen Lachs. Deshalb entschied er sich, seinen eigenen Fisch zu räuchern. Kurzerhand baute er mitten im Wald ein Zelt auf, machte ein Feuer und räucherte die ganze Nacht Lachs. Seit jenem Abend hat es sich der gelernte Laborant zur Aufgabe gemacht, gute Produkte noch besser zu machen.

Im Jahr 2009 entschloss er sich, sein eigenes Unternehmen zu gründen. So entstand „DasPure“ - mit dem Ziel, ökologische Delikatesse auf den Markt zu bringen.

### MANUFAKTUR

Seit 2012 ist das Quartier und die Räucherei von DasPure in einer alten Strumpffabrik in Wetzikon im Zürcher Oberland.

Hier veredelt Patrick Marxer zusammen mit seinen 4 Mitarbeitern diverse Lebensmittel und stellt die herrlichen Delikatessen her, welche man auch direkt vor Ort kaufen kann.



DasPure | Ökologische Delikatessen | Patrick Marxer | Zürcherstrasse 47 | 8620 Wetzikon  
+41 43 497 09 76 | [www.daspure.ch](http://www.daspure.ch) | [mail@daspure.ch](mailto:mail@daspure.ch)

# MARKUS UND DARIO MARXER

Wir (Markus, Dario & Sylvie Marxer) sind ein Familienbetrieb mit Tradition. Seit nun drei Generationen leben wir die Leidenschaft in unserer täglichen Arbeit. Nach jahrzehntelanger Tätigkeit im Restaurant Schneggen in Buchs, konzentrieren wir uns heute voll aufs Catering, geben Kochkurse, Störkochen und produzieren hausgemachte Produkte. Es liegt uns im Blut, unsere Gäste mit viel Leidenschaft und Freude zu bewirten, mit ihnen zu kochen, sie zu umsorgen und einfach eine schöne Zeit zu haben.



## Kokos-Zitronengrasspitzen im Big Green Egg

16 Portionen (Kuchenblech Ø 20 cm)

### Bodenmasse:

85 g Mehl  
30 g Kokosflocken  
30 g Puderzucker  
80 g Butter - nicht vollständig weich  
0.5 Stk. Vanillestengel Bourbon-Vanille  
1/4 TL Salz

### Füllung:

140 g Zucker  
2 EL Zitronengras -  
fein gerieben oder kurz cuttern,  
nur das zarte Innere davon  
1/2 Stk. Zitrone - Zeste davon  
1/2 Stk. Zitrone - Saft davon  
2 kleine Eier  
15 g Mehl  
1 Prise Salz  
Puderzucker - zum Bestreuen

### Boden

Green Egg auf 180 °C vorheizen. Backform mit Butter ausfetten und convEGGtor einlegen.

Alle Zutaten in einer grossen Rührschüssel gründlich zu einem Teig vermengen. Die Masse halbieren und von Hand gleichmässig in die vorbereitete Form pressen, am Boden und 2 cm an den Seitenwänden hinauf.

Blech auf den Rost setzen. Im vorgeheizten Green Egg ca. 15 – 16 Minuten vorbacken. 3 – 4 Minuten vor Ende der Backzeit die Zugluft minimieren und die Temperatur auf 150 °C senken.

Während der Boden backt, die Füllung herstellen: Zucker und Zitronengras vermengen. Zitronenzeste und Saft beifügen und so lange in der Küchenmaschine verarbeiten bis gründlich vermengt. Die Eier dazugeben, 15 Sekunden lang gut mit der Küchenmaschine durchrühren. Zuletzt Mehl und Salz dazu geben und sehr glatt verarbeiten.

### Backen und Servieren

Die Füllung über die heisse, gebackene Bodenmasse verteilen. Noch weitere 20 – 23 Minuten bei 150 °C backen, bis die Füllung stichfest ist.

Die Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Daraus 16 Stücke schneiden. Unmittelbar vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und die Crème double dazu servieren.



**Marxers Kochwelt** | Familie Marxer  
Fallengässli 10 | CH-9470 Buchs  
+41 81 756 11 22  
<https://marxers.ch> | [geniessen@marxers.ch](mailto:geniessen@marxers.ch)



v.l.n.r. Christian, Kevin, Marcel

# MEAT'S



An zentralster Lage an der Bahnhofstrasse 4 befindet sich das erste MEAT'S Steak & Wine der Schweiz.

## Beef Brisket Bärlauchcrouton / Spargel / Zwiebelchutney / BBQ / Apfelblüte

### Zutaten für Brisket

2500 g Rinderbrust  
70 g Meersalz  
55 g Paprika edelsüss  
25 g Knoblauch gerieben  
70 g Brauner Zucker  
40 g Zwiebeln gerieben  
10 g Chilipulver  
1 g Zimt  
15 g Pfeffer bunt  
1 g Koriander

### Zutaten für Bärlauchcrouton

5 Scheiben Toast  
50 g Butter  
15 g Bärlauch  
6 g Salz

### Zutaten für Zwiebelchutney

500 g Zwiebeln  
150 g Balsamicoessig  
150 g Brauner Zucker  
50 g Honig  
5 g Rosmarin  
5 g Thymian

### Deko

grillierter Spargel  
gebundener Fond vom Brisket zum Nappieren  
Apfelblüte

Alle Zutaten vermischen und die Rinderbrust marinieren, danach 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag Fleischstücke in Alufolie für ca. 4 Stunden im Green Egg bei 115 Grad räuchern und dann ohne Folie für ca. 2 Stunden dämpfen

Butter, Salz und gehackter Bärlauch vermischen und den grillierten Toast bestreichen

Mit braunem Zucker ein Karamell herstellen, dann geschnittene Zwiebeln und Honig hinzugeben, ablöschen mit Balsamicoessig und Honig einkochen.

Am Ende gehackten Rosmarin und Thymian hinzufügen.



# THOMAS MESSERLI

Eidg. dipl. Küchenchef  
GaultMillau 15 Punkte

An der Aare zwischen Olten und Aarau verwöhnen wir Sie mit kulinarischen Highlights aus der Brückenküche.

Markus Gfeller führt den Familienbetrieb in der 4. Generation.

Im Sommer wird unter der 120 Jahre alten Linde auf dem Big Green Egg gegrillt, in den kühleren Monaten bieten wir das Grillvergnügen auch im lichtdurchfluteten Restaurant an. Was will man mehr, ein gutes Stück Fleisch mit frischem Gemüse und einem schmackhaften Schluck Wein im Glas. Quasi Essen inklusive Ferien.



## Pulled Pork Bun

1 Stk. Schweinshals  
2 El Paprikapulver  
Salz und Pfeffer

Pulled Pork: Schweinshals mit dem Paprika, Salz und Pfeffer einreiben und in einem kochfesten Beutel vakuumieren. Bei 68 °C 24 Stunden garen. Aus dem Kochbeutel nehmen und den Saft aufbewahren.

Den Schweinshals zuerst bei 80 °C 1 Stunde und danach noch 1 Stunde bei 140 °C im Big Green Egg niedergaren. Die aufbewahrte Flüssigkeit einmal aufkochen und durch einen Kaffeefilter passieren.

Apfelholz und Whiskyholzspäne in Wasser einlegen, das Big Green Egg mit Holzkohle zur Hälfte füllen und anzünden, die Späne darüber verteilen, den konvEGGtor einsetzen eine Gratinform mit ca 5 dl Bier auf den konvEGGtor stellen, den Chromstahlrost einsetzen und den Schweinshals räuchern. Den Schweinshals zupfen und mit der Flüssigkeit aus der Gratinform sowie mit der passierten Flüssigkeit mischen, zum Würzen die BBQ-Sauce nehmen.

Sämtliche Rezepte dieses Gerichtes sind auf <https://greenegg.ch/flavour-fair/koeche> erhältlich.



### Restaurant Brücke

Brückenlogie GmbH  
Hauptstrasse 2  
5013 Niedergösgen  
+41 62 849 11 25  
<https://www.restaurant-bruecke.com>  
[info@restaurant-bruecke.com](mailto:info@restaurant-bruecke.com)



## LUMA DELIKATESSEN

In unserer Online-Metzgerei finden Fleischliebhaber die besten Stücke aus der ganzen Welt, handverlesen und nur von ausgezeichneten Produzenten. Und natürlich unsere bekannten LUMA D.A.C. Produkte, die mit dem einzigartigen Edelschimmelpilz gereift werden. Als Fleischveredler entdecken wir zudem immer wieder Delikatessen, die wir Gourmets zuhause und Gastronomen nicht vorenthalten wollen.

LUMA®  
DELIKATESSEN

### LUMA Beef AG

Gewerbestrasse 6  
8212 Neuhausen

[www.luma-delikatessen.ch](http://www.luma-delikatessen.ch)  
[info@luma-delikatessen.ch](mailto:info@luma-delikatessen.ch)  
+41 52 670 02 11

## Chuck Flap mit japanischem Jus und Frühlingszwiebeln

Für 3 - 4 Personen

### Zutaten

1 Chuck Flap am Stück  
Murray River Salz  
Schwarzer Pfeffer  
30 g Zucker  
1 Glas Kobo Jus  
1 dl Sojasauce  
5 cl Mirin (Reiswein)  
Wenig Sonnenblumenöl  
1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
Wenig Mehl

### Zubereitung

Das **Fleisch** über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und eine Stunde vor der Zubereitung zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Das vakuumierte Fleisch im Sous-vide-Bad bei 58 °C zehn Stunden garen. Anschliessend auspacken und trockentupfen. Rundum mit Murray River Salz gut einreiben. Bei hoher Temperatur (idealerweise auf einer Gusseisenplatte auf dem Big Green Egg) rundum scharf anbraten. Danach 5 Minuten auf einem Gitter stehen lassen, mit Pfeffer abschmecken und gegen die Faser dünn aufschneiden.

Für die **Sauce** die Schalotten und wenig Knoblauch in Sonnenblumenöl andünsten. Zucker begeben und leicht karamellisieren. Anschliessend mit dem Mirin ablöschen und auf einen Drittel reduzieren. Mit Kobo Jus auffüllen und nochmals leicht reduzieren. Die Sojasauce begeben, kurz aufkochen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

**Frühlingszwiebeln** in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und mit etwas Mehl vermischen. Knusprig frittieren und auf Haushaltspapier auskühlen lassen.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

# HARRY PFÄNDLER

„Küche und Keller sind für mich gewissermaßen der Himmel auf Erden: die schöpferischen Möglichkeiten sind unbegrenzt – und was kann man sich mehr wünschen, als die Gäste tagtäglich verwöhnen zu dürfen?“



## Hacktäschi von Crevetten und Frühlingszwiebeln

5 Stück à 30 g

200 g Crevetten zertifiziert, geschält, grob gehackt  
1 EL Sojasauce glutenfrei (nicht süss)  
1 Stk. Frühlingszwiebel  
½ Stängel Zitronengras  
Meersalz zum Abschmecken

### Sauce

1/8 l Kokosmilch  
2 EL Erdnussbutter  
½ Stängel Zitronengras  
1 Espresso-Löffel rote Thaicurry Paste  
1 EL Fischsauce

### Garnitur:

Salatblatt  
Erdnüsse gehackt und ungesalzen karamellisieren

### Salat

4 Stk. gesalzene Erdnüsse  
3 rote Chili, entkernt, halbiert  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Fischsauce  
1,5 EL Rohrzucker  
1 EL Limettensaft  
100 g Stangen oder Cocobohnen  
2 Tomaten entkernt  
1 grüne Papaya

alles im Mörser zerstoßen

alles daruntermischen

blanchiert in ca. 2 mm breite Streifen schneiden

in Würfel schneiden

geschält, mit dem Julienneschneider in feine Streifen

geschnitten, portionenweise beigegeben. Mithilfe eines Löffels und des Stössels mischen und stampfen





## MIRKO RAINER

Das Atenaeo del Vino und die Antica Osteria von Leone Barberini befinden sich in einem Palazzo in Mendrisio. Jeden Tag empfiehlt Küchenchef Graziano Petrolo je nach Marktangebot ein neues Menü. Neben lokalen Spezialitäten werden Fleischgerichte, Tatar, mediterrane Fischspeisen und hausgemachte Teigwaren serviert. Der Sommelier Mirko Rainer stellt die ideale Verbindung zwischen den Speisen und dem Wein her – in seinem Weinkeller lagern über 740 verschiedene Wein Crus.

*Rainer*  
THE FINE ART OF KNIFEMAKING

## P & G (Pork & Gin) 100% Ticino

Rezept für 4 Personen

### Für das Fleisch

900 g Schweinebauch vom Schweizer Edelungschwein ohne Schwarte  
60 g Mirko's Secret GRILL RUB (100% natur)  
100 g Tessiner Kastanienhonig  
2 dl hausgemachter trüber Apfelsaft

### Zum Räuchern

100 g trockene Brombeer Sägespähne (vorher in Wasser einweichen)

### Für die Sauce

1 dl hausgemachte Mayonnaise  
3 cl Gin Bisbino 100% Wild Organic  
frisch geriebener Ingwer vom Monte Bisbino  
frische Minze (In Streifen geschnitten. Nicht gehackt!)  
Lemongras vom Monte Bisbino  
25 g ansautierte Schalotten in Brunoise geschnitten

### Für die Dekoration

1 ganze Zitrone (Bioanbau) aus Sorrento  
50 g weissen Zucker  
10 g Puderzucker

### Für die Beilage

400 g Tessiner Wirsing (bitte darauf achten dass er mindestens 1 mal Frost bekommen hat, damit er knackiger bleibt!)  
20 g kaltgepresstes Olivenöl  
Majoran  
Salz, Pfeffer



## Ropa Vieja

*Kubanisches Fleischgericht mit gezupftem Rindfleisch*

400 g mageres Rindfleisch  
z.B. Flanksteak, Huft, Schulter....  
250 g geschälte frische Tomaten gewürfelt  
1,5 dl Tomaten passiert (Glas)  
1 EL Tomatenmark  
1 grosse Zwiebel in dünne Streifen geschnitten  
5 Knoblauchzehen in dünne Scheiben geschnitten  
1 EL Kreuzkümmel gemahlen  
1 EL Oregano getrocknet  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Paprikapulver  
2 cl dunkler Rum  
5 cl Weisswein  
Olivenöl  
Petersilie  
Salz & Pfeffer



## MARTIN UND MICHAEL REAL

In der lieblichen «Weinlaube» in Schellenberg bieten wir unseren Gästen kulinarische Köstlichkeiten, die sich je nach Angebot der Natur und Jahreszeit richten.

**Prädikat: Alpine Verwöhnoase!**

Es brutzelt und schmort in der heimeligen Atmosphäre der «Weinlaube». Wer hinter der Burgruine Schellenberg beim alten Fachwerkhaus ankommt, erkennt auf Anhieb, dass eine Einkehr eine himmlische Wohltat für Gaumen und Seele sein wird.

Wir, das sind Martin und Michael Real, bekannt für eine hochstehende regional ausgerichtete Küche, freuen uns, Sie in unserer „Weinlaube“ begrüßen zu dürfen.



Das Fleisch entlang der Faserung in 2 cm lange Streifen schneiden, leicht salzen und im Big Green Egg „Dutch Oven“ bei starker Hitze mit Olivenöl rundum anbraten.

Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch im „Dutch Oven“ bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten, Tomatenmark dazugeben und karamelisieren. Mit Weisswein und Rum ablöschen. Tomatenwürfel, passierte Tomaten, Kreuzkümmel, Oregano, Lorbeer und Paprikapulver dazugeben, aufkochen lassen. Fleisch dazugeben und mit dem Deckel abdecken.

Bei ca. 100 °C im Big Green Egg schmoren bis sich das Fleisch zupfen lässt (3 - 4 Stunden).

Das Fleisch mit 2 Gabeln zerzupfen. Ca. 30 Minuten ohne Deckel weitergaren und abschmecken.

Schmeckt wunderbar mit Reis und Bohnen oder als Tacofüllung.

**Weinlaube** | Hinterschloss 15 |  
9488 Schellenberg | Liechtenstein  
+423 373 08 01  
info@weinlaube.li | www.weinlaube.li

# WERNER UND BARBARA RUFER

Die Metzgerei Rufer besteht seit 1940. Die Grosseltern von Werner Rufer „wanderten“ aus dem Emmental aus und fanden im Ruedertal ihre neue Heimat. Von der traditionellen Landmetzgerei verlagerte und spezialisierte sich die Metzgerei vor allem auf Caterings aller Art. Auch die Trockenlagerung und Reifung von verschiedensten Fleischsorten sowie diverse eigene Wurstkreationen zählen zu den Spezialitäten. Die Catering-Metzg Rufer beliefert Gastrobetriebe mit gehobener Küche. In allen Bereichen werden die individuellen Kundenwünsche berücksichtigt.



## Scharfe Kurve

Die scharfe Kurve hat sich aus einer ursprünglichen Idee entwickelt. Im Stadion Brugglifeld des FC Aarau gab es vor früher nur Kalbsbratwürste, Wir suchten nach Alternativen, nach einer Spezialität, welche die bestehenden Würste qualitativ und kreativ übertrifft. Die Prototypen hatten schon Power und Biss und waren damit auf dem richtigen Weg. Erst nach einem Superspiel gegen FC Basel kreierten wir am späten Abend noch die ultimativen Änderungen.

Daraus entstanden zwei Produkte, die schweizweit durch das Catering beim FC Aarau bekannt wurden: Die scharfe Kurve und der Aargauer Spiess. Heute gehen an jedem Heimspiel ebensoviele Kurven wie Kalbsbratwürste über den Grill, und wenn YB kommt, toppen die Aargauerspieße und scharfen Kurven das ganze Sortiment. Die zwei Produkte machen es aus, dass bei Cateringbewertungen der FC Aarau immer an vorderster Front mitmisch. Der Name „Scharfe Kurve“ kommt übrigens aus der berühmten Fan-Kurve beim Totomat, wo auch pro Zuschauer am meisten konsumiert wird.



**Werner und Barbara Rufer**  
Metzgerei und Partyservice  
Hauptstrasse 206 | 5044 Schlossrued  
062 721 13 88 | info@catering-metzg.ch

# RUFUS TEAGUE

## BBQ-Saucen mit Florian Villamar

Einfach verdammt gut! Die BBQ-Saucen von Rufus Teague werden dich nicht enttäuschen – sie hauen dich um. In Kansas sind sie schliesslich nicht bekannt dafür, halbe Sachen zu machen. Freu dich auf echten BBQ-Genuss ohne Konservierungsstoffe, Verdickungsmittel und anderen Schnickschnack.

Das Motto trifft auch auf Florian Villamar zu. Erster dipl. Fleisch-Sommelier von Liechtenstein und ein wahrer Profi am Grill, der seine Fähigkeiten an seinen Grillkursen gerne weitergibt.



## Moink Balls

### Zutaten für 8 Moink Balls

300 g Hackfleisch gemischt  
1 Ei  
2 EL Zwiebeln fein gehackt  
1 - 2 EL BBQ Gewürz  
8 Würfel Käse  
8 Scheiben Bacon  
etwas Petersilie gehackt  
etwas Rufus Teague BBQ-Sauce

Den Grill auf indirekte Hitze einstellen und auf ca. 200 Grad vorheizen. Das Hackfleisch gut mit dem BBQ Gewürz, dem Ei, den Zwiebeln und der Petersilie vermischen. Den Käse reiben oder in kleine Stücke schneiden.

Das Hackfleisch gut und vollständig um den Käseball / die Käsestücke wickeln, damit kein Käse auslaufen kann. Jeweils eine Scheibe Bacon um den fertigen Moink Ball wickeln.

Die Moink Balls auf den Rost im vorgeheizten Grill legen – je nach Belieben können sie auch geräuchert werden. Nach ca. 15 - 20 Min. werden die Moink Balls mit der Rufus Teague BBQ-Sauce glasiert und nochmals 5 - 10 Min. weitergargt.



### Delico AG

Bahnhofstrasse 6 | 9200 Gossau

+41 71 388 86 40

info@delico.ch | <https://rufusteague.com>



## ANGELIKA STEIN

Restaurant Orangerie im Hotel Engimatt  
in Zürich

Das Auge isst mit – und dabei sieht es meist weit über den Tellerrand hinaus! Deshalb haben wir in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten-Restaurant eine einmalige und persönliche Atmosphäre geschaffen, in der Sie sich sommers wie winters wohl fühlen werden. Nebst internationalen Gerichten bieten wir im Sommer auch Spezialitäten vom Big Green Egg. Geniessen Sie während den wärmeren Tagen unsere lauschige Gartenterrasse mit Springbrunnen, Lounge, Goldfischteich und viel Grün. Eine versteckte Oase mitten in der Stadt Zürich, ein Besuch lohnt sich!



## Rindshohrücken sousvide | Auberginendip

Rezept für 4 Personen

800 g Rindshohrücken sousvide über Nacht bei 58 °C vorgaren und mit Salz, Pfeffer und süßem Paprikapulver würzen. Auf dem Big Green Egg für 45 Minuten bei 150 °C grillieren.

### Auberginendip:

4 grosse Auberginen ca. 1,5 kg  
2 Knoblauchzehen zerdrückt  
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
2 EL Zitronensaft  
5 EL Olivenöl  
2 EL gehackte glatte Petersilie  
2 EL gehackte Minze  
Ausgelöste Kerne von ½ Granatapfel (80 g)  
Salz und schwarzer Pfeffer

Die Auberginen auf dem Big Green Egg bei 150 °C für 1,5 Stunden grillieren und dabei gelegentlich wenden. Anschliessend die Auberginen etwas auskühlen lassen.

Eine Öffnung hineinschneiden, das Fruchtfleisch herauslösen und mit den Händen in lange dünne Streifen zerteilen. Das Fruchtfleisch mindestens 1 Stunde stehen lassen um ihm die Flüssigkeit möglichst vollständig zu entziehen.

Das Fruchtfleisch in einer Schüssel mit Knoblauch, dem grössten Teil der Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl, ½ Teelöffel Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer vermengen. Anschliessend mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren den grössten Teil der Kräuter untermischen und das Püree noch einmal abschmecken. Zum Schluss mit der restlichen Zitronenschale, den Granatapfelkernen und den übrigen Kräutern bestreuen.

Den Dip zusammen mit dem Fleisch anrichten und heiss servieren.

# ADRIAN TSCHANZ

## Küchenrocker

Das Kochtalent aus dem Berner Oberland gehört zu den jungen Wilden in der Koch- und Gastroszene. Ob beim Schweizer Fernsehen oder im Hotel Restaurant Spedition in Thun – der Küchenrocker überzeugt mit unerwarteten kulinarischen Kombinationen, gewürzt mit seiner witzigen, frechen und charmanten Art.

Seine Spezialität: Crossover-Gerichte mit regionalen Produkten. Die Leichtigkeit und natürliche Art, das Kochen in seiner vielseitigsten und simpelsten Art an die Frau oder den Mann zu bringen, wirken unerwartet inspirierend ...



## Pulled Fish-Burger

### Lachs auf der Planke gegrillt

600 g Lachsfilet, ohne Gräten, Haut und Fettschicht • 1 - 2 EL Teriyakisauce • 1 TL Rohrzucker • 2 Scheiben Bio-Orange (ca. 1 cm dick geschnitten) • 1 x Salz • 1 Stück eingeweichtes Zedernholz oder Eschenholz ca. 20 cm x 25 cm x 2 cm

Das Holz mindestens eine Stunde in Wasser einweichen lassen. Anschliessend auf dem vorgeheizten BGE kurz auf beiden Seiten anrösten. Mit Olivenöl bestreichen und den Lachs darauf platzieren und mit den restlichen Zutaten würzen resp. belegen.

Den Lachs auf dem Holz für ca. 10 Minuten bei geschlossenem BGE schön saftig grillieren. Nach dem Grillieren den Fisch in grobe Stücke „ziehen“ und mit Salat, Gurken, Radieschen und den beiden Saucen im Brötchen anrichten.

### Gurken-Relish

1/5 Stück Salatgurke • 1 kleine weisse Zwiebel • 6 grosse Radieschen • 2 EL Sonnenblumenöl • 2 EL Squid-Sauce • 3 EL Himbeeressig • 1 EL Sojasauce • 1 TL scharfer Senf (am Besten Neri Karashi) • 1 EL Ketchup • 1 TL gelbe Senfkörner, eingeweicht • etwas Rohrzucker

Das Gemüse in feine Würfelchen schneiden – alle Zutaten vermengen und ca. 25 Minuten ziehen lassen.

### Passionsfrucht-Mayonnaise

2 Eigelb • 250 ml Leinen-Rapsöl mit Butteraroma (ALBA-ÖL) • 2 Stk. Passionsfrüchte, ausgekratzt • 1 TL Senf • Salz, Zucker, Cayennepfeffer

Die Eier mit dem Senf mit einem Schneebeesen verrühren und unter ständigem Weiterühren das Öl in einem dünnen Strahl dazu geben. Das Passionsfruchtmark beifügen und mit Salz, Zucker und etwas Cayennepfeffer abschmecken.

**Hotel / Restaurant Spedition**  
Gewerbstrasse 4 | 3600 Thun  
+41 550 59 09  
<http://www.speditionthun.ch>  
[info@speditionthun.ch](mailto:info@speditionthun.ch)

<https://www.tschanzkocht.ch>



**SPEDITION**  
HOTEL / RESTAURANT



red dot award 2018  
best of the best



sknife – im Einsatz bei Top Chefs – mit  
über 500 Gault&Millau Punkten



**Kein Wunder, dass es unseren Gästen so gut gefällt...** Unser Gourmetrestaurant Adler in Fläsch mit seinen gemütlichen Gaststuben ist ein bezauberndes Haus mit zeitlosem Charme. Während es in den 60er-Jahren für selbst gekelterten Fläscher Wein und Bündnerfleisch bekannt war, ist es heute ein beliebter Treffpunkt und Geheimtipp für Gourmets und Weinliebhaber.

Unser neugeschaffener Gewölbe-Weinkeller ist mit über 400 Positionen gewiss nicht der Grösste in der Bündner Herrschaft. Aber: Er ist bestimmt einer der aussergewöhnlichsten in der Schweiz. Er glänzt mit regionalen Spezialitäten aus der Bündner Herrschaft und mit exklusiven Trouvaillen aus ganz Europa. Hier is(s)t man gerne!



## SIGGI TSCHURTSCHENTHALER

### Kalbsschulterspitz "24h" vom Bigg Green Egg Albula Kartoffeln | Zitrone | Tapioka

1 Kalbsschulterspitz (ca. 500 - 700 g)  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
90 g Oyster Sauce  
100 g Senf  
1 Lorbeerblatt  
50 g Honig  
50 g Ingwer  
120 g Sweet Chili Sauce  
Salz Pfeffer

#### **Albula Kartoffeln:**

300 g Albula Kartoffeln Roseval  
20 g Butter  
150 ml Milch  
1 Msp. Muskat  
Salz  
Pfeffer  
Zitronenabrieb

#### **Tapioka Chips:**

250 g Tapioka  
1,5 l Wasser

Den Kalbsschulterspitz 2 Tage in der Marinade einlegen. Den marinierten Kalbsschulterspitz bei 110 - 120 Grad 6 Stunden garen.

#### **Albula Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Noch heiss durch die Kartoffelpresse durchpassieren. Butter einrühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Die heisse Milch und Butter begeben. Mit Zitronenabrieb verfeinern.

#### **Tapioka Chips:**

Den Tapioka in Wasser unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten kochen, abseihen, kurz durchwaschen und mit Sepia-Tinte versetzen. Auf Sillpat aufstreichen und im Ofen bei 130 Grad ca. 1 Stunde trocknen. Danach in Öl bei ca. 200 Grad frittieren.

Kartoffelzitronestock in tiefen Teller geben. Den gegarten Kalbsschulterspitz daraufsetzen und mit Tapiokachips ausgarnieren.

Viel Spass beim Nachkochen Euer Sigg



**Sigg Tschurtschenthaler & Melanie Kampfer**

Restaurant Adler Fläsch | Krüzgasse 2 | 7306 Fläsch  
+41 81 302 61 64 | info@adlerflaesch.ch | www.adlerflaesch.ch



CYRIL WADEL

## Herzlich willkommen im 800° Premium Steakhouse

Bei uns wird Ihr Steak in einem eigens aus den USA eingeführten Grill nach der 800°-Methode mit Temperaturen über 350 °C grilliert. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf Ihrer Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.



800° Premium Steakhouse  
Riehenring 109 | 4058 Basel  
+41 61 681 8 800  
www.800grad.ch | steakhouse@800grad.ch

## Silersli Bun | Picahna on 800° Style | BBQ Sauce 800°

### Silersli Bun (für 10 grosse Buns)

500 g Mehl  
10 g Salz  
11 g Trockenhefe  
150 g Wasser  
150 g Milch lauwarm  
35 g Margarine  
2 l Wasser  
120 g Bicarbonat  
20 g Salz  
PM Eigelb  
PM Sel de Guerrande

Alle Zutaten mischen ausser Margarine. Dann Margarine eingeben. 1 Stunde ruhen lassen. In Kugeln formen, ruhen lassen. Den Teig mit dem Messer einschneiden. Mit Eigelb einpinseln und mit grobem Salz bestreuen. 15 Minuten bei 200 °C backen.

### Picahna on 800° Style (für 6 - 10 Personen)

1 kg Rindshuftdeckel  
5 Pfeffer geschrotet  
800° Gewürzmischung

Rindshuftdeckel parieren, würzen und 2 Stunden ruhen lassen. Sousvide 8 bis 10 Stunden bei 55 °C garen. Ruhen lassen und auf den Grill gemütlich grillieren.

### BBQ Sauce 800°

6 g Knoblauch  
30 g Tomatenmark  
3 dl Cola  
2 g Kreuzkümel  
7 g Cajun Gewürze  
50 g Jus de Jalapenos  
50 g Jalapenos  
600 g Ketchup  
50 g Balsamicoessig weiss

Cola, Knoblauch, Tomatenmark, Cajun, Kreuzkümel, Jalapenos und Jalapenossaft einkochen. Zur Hälfte mixen und Ketchup dazugeben, abschmecken.

Der „Wildfire on Tour“- Food Truck entfacht das Big Green Egg Feuer in ganz Europa, denn Thomas und Jenny wollen auf ihrer Tour so viele Foodies wie möglich für das Kochen auf dem Big Green Egg zu begeistern.

Jenny ist die Königin der Geschmäcker und Thomas der ungekrönte Grillkönig. Die beiden sind professionelle Food Freaks und Big Green Egg Spezialisten, die ihre Liebe zum EGG und seine Möglichkeiten gerne weitergeben.

**Folge den beiden auf ihrer Reise via Facebook und Instagram (Wildfire on Tour) und hilf, das Big Green Egg Feuer #spreadthewildfire zu verbreiten.**



## WILDFIRE ON TOUR Thomas und Jenny und ihr Food Truck

### Jakobsmuscheln auf Zitronengras-Spiess mit Süsskartoffel-Ingwer-Püree

12 Jakobsmuscheln  
4 Zitronengrasstängel  
2 Zitronen  
Olivenöl  
100 g Butter  
Geröstete Walnüsse  
Ingwer eingelegt

Wildfire Gewürzmischung für Meeresfrüchte:

½ TL Fenchelsamen  
1 TL Schwarze Seesamsamen  
½ TL grob gehackter getrockneter Sternanis  
½ TL grob gehackte getrocknete Ingwerwurzel  
½ TL grob gehackter getrockneter Rosmarin  
½ TL getrockneter Knoblauch  
1 TL getrocknete Limettenschale  
1 TL Fleur de Sel  
½ TL Zucker

[www.wildfireontour.com](http://www.wildfireontour.com)



Jakobsmuscheln gut einölen und mit der Wildfire Gewürzmischung für Meeresfrüchte bestreuen. Die Zitronengrasstängel für die Spiesse in Stücke schneiden. Für den typischen Geschmack mit dem Messerrücken die Fasern zerquetschen. Zitronen in Schnitze schneiden. Je drei Jakobsmuscheln und 2 Zitronenschnitze pro Spiess aufreihen.

Das Big Green Egg auf 180 °C aufheizen, mit Pekannussholzschnitzeln belegen. Die eingeölte Gusseisenplatte auf die Kohlen legen und die Jakobsmuscheln von allen Seiten grillieren / räuchern bis sie eine schöne Farbe und Kruste erhalten (Kerntemperatur zwischen 47 – 51 °C).

Mit einer leichten Teriyaki-Agavensaft-Glasur bestreichen und mit Wasabi-Seesamsamen bestreuen. Mit einem Nusskartoffel-Ingwer-Püree mit gepickeltem Ingwer, einer japanischen Mayonnaise und gerösteten Walnüssen servieren.



Traitafina, **eusi Metz** in Lenzburg bietet eine unglaubliche Vielfalt an frischen, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Fleischstücke, eine einmalige Auswahl an frischem Schweizer Poulet, köstliche Feinkostspezialitäten und viele feinste Zutaten wie Saucen und Salatsaucen für den täglichen Genuss.

Unsere Leadermarke **SwissPrimGourmet** vereint **unverwechselbaren Geschmack** aufgrund von erst-

klassigen Rassetieren und optimaler Lagerzeit des Fleisches, **tiergerechte Haltung, natürliche Fütterung** und **Rückverfolgbarkeit** in einem. Das einzige Fleisch der Schweiz, das beim Verkauf über unseren Ladentisch mittels Etikette den Schweizer Bauernhof deklariert, wo das Tier aufgewachsen ist.

## Beef Ribs vom Swiss Prim Gourmet Federstück Asian Style auf Thai-Gemüsesalat

7 kg SPG Federstück mit Bein • BBQ-Rub

*Rezept für 10 Portionen*

Das Fleisch mit dem Rub für mind. 12 Stunden marinieren. Die Hitze im Big Green Egg auf 120 Grad regulieren und das marinierte Beef Rib indirekt garen. Nach ca. 3 Stunden mit dem sogenannten Mappen (mit Marinade bestreichen) beginnen. Zur Unterstützung des Rauch Aromas kommen Hickory –Holz Chips auf die Glut.

Nach etwa 6 - 7 Stunden haben die Beef Ribs eine Kerntemperatur von ca. 90 - 95 Grad erreicht und sind butterweich. Optisch fällt auf dass sich das Fleisch deutlich vom Knochen gezogen hat. Nun nochmals kurz glacieren und für 15 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit schneidet man die Beef Bibs zwischen den Knochen in kleine Portionen auf. Serviert auf einem Thai-Gemüsesalat mit Glasnudeln.

### Thai Gemüsesalat

150 g Glasnudeln • 200 g Rüebl • 500 g Mango • 500 g Papaya • 100 g Lauchzwiebeln • 100 g Gurken • 30 g Zwiebel rot • 20 g Ingwer • 10 g Chili rot • 2 Bd. Koriander • 3 St. Limettensaft • 20 g Cashewnüsse • 15 g Akazienhonig • 10 g Sesamöl • 20 g Sojasauce • 10 g Zucker Braun

Glasnudeln mit kochendem Wasser übergiessen und quellen lassen. Kalt abspülen. Mango und Papaya in Würfel schneiden. Zwiebel, Gurken, Chili und Lauchzwiebel feine Streifen schneiden.

Alles miteinander locker mischen und mit Sojasauce, Honig, Limettensaft und Sesamöl anmachen.

Zum Schluss gehackter Koriander und Cashewnüsse unterheben zum Servieren.



traitafina ag

Niederlenzer Kirchweg 12 | Postfach 630  
5600 Lenzburg | +41 62 885 21 21  
info@traitafina.ch | www.traitafina.ch



# GESCHICHTEN ZUM BIG GREEN EGG

TAUSCHE DICH MIT  
ANDEREN EGGHEADS AUS



## WIR GRILLEN

Indirekt und Direkt.



## WIR KOCHEN

Mit Pfanne und Dutch Oven.



## WIR RÄUCHERN

Heiss und Kalt.



## WIR BACKEN

Süss und Herzhaft..

Bereits über  
**1000 MITGLIEDER**

[GREENGRILLERS.CH](http://GREENGRILLERS.CH)

# Feuer und Flamme für das Big Green Egg

Mit dem Egghead Village nehmen im 2018 auch die Fans von Big Green Egg an der Flavour Fair teil und freuen sich auf die Diskussion mit euch:

## **WERNI PFEFFER**

Roastbeef im Kartoffelbrotteig vom Big Green Egg

[www.greber-ag.li](http://www.greber-ag.li)

## **HEIKO BLUMENTRITT**

Lachs mit Spinat von der Zedernholzplanke und Nachos von der Zedernholzplanke

Kochbuchautor von BBQ, Burger und Co. und World Wide Burger

## **PATRICK PETRALLI**

Ganzes Poulet gefüllt mit Heu und Appenzeller Alpenbitter mit gegrillter Süsskartoffel

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

## **ANDI PORTMANN**

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

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

## **DURI CAMPELL**

Schweizer Bio/Demeter Lamm-Gigot low & slow niedergegart auf dem Big Green Egg

Schweizer Bio/Demeter Süsskartoffeln, Rettich und weitere Knollengemüse niedergegart auf dem Big Green Egg

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

## **RENÉ WIDMER**

Beef brisket, Sauce Romanesco, Brooklyn Brown Ale Sauce, Ofengemüse, Cipole Borettane

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

## **ALBERT HUNZIKER**

Schweinebauch aus dem Big Green Egg

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

## **UWE GRABHERR**

Kaiserschmarren

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

## CHEF DOMINIK BENJAMIN SCHMITT

Stefan's Kartoffel-Bärlauch-Brot mit  
geräuchertem Tomaten-Chutney

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

## PHILIP MÜTHER

6 Stunden gegartes Pulled Pork auf Tessiner Brot

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

Die Rezepte der EGGheads:

[www.greenegg.ch/flavour-fair](http://www.greenegg.ch/flavour-fair)



# LUMIA®

## DELIKATESSEN

### BIST DU BEREIT FÜR DIE GRILLSAISON?

Heute einfach und bequem online bestellen - morgen geliefert

.....

In der Online-Metzgerei finden Fleischliebhaber eine grosse Auswahl der besten Stücke aus der ganzen Welt, handverlesen und nur von ausgezeichneten Produzenten.

Anspruchsvolle Gourmets zuhause haben die Wahl zwischen Edelstücken und einzigartigen Second Cuts von Rind, Kalb, Schwein, Gefügel, Lamm, Fisch u.v.m.

Die Online-Metzgerei für Gastronomen und Gourmets: [www.luma-delikatessen.ch](http://www.luma-delikatessen.ch)

**GUTSCHEIN**

**10% auf das ganze Sortiment**  
**Gutscheincode: Flavour2018**

Gültig bis 22.05.2018

# Aarau fährt.



**amag** Aarau

Rohrerstrasse 29, 5000 Aarau

Telefon 062 836 80 20

[www.aarau.amag.ch](http://www.aarau.amag.ch)

**Am besten mit dem Audi Team der AMAG.**

# Save the Date!

Nächstes Jahr findet die  
3. Auflage unserer Flavour Fair am  
**21. APRIL 2019 STATT**

Infos und Kartenvorverkauf  
auf [www.flavourfair.ch](http://www.flavourfair.ch)

OPEN FLAVOUR™

