

KOCHWETTBEWERB 2021



Teilnahmebedingungen

Zulassung

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2016 und 2021 erfolgreich bestanden haben. Jungköchinnen und Jungköche, die ihre Lehre im Ausland abgeschlossen haben, sind auch teilnahmeberechtigt, müssen aber mindestens ab dem Einsendeschluss bis Ende 2022 in der Schweiz angestellt sein.

Aufgabe

Gesucht ist das beste, innovativste und originellste Rezept mit Schweizer Lammfleisch. Der Kreativität kann freien Lauf gelassen werden – das Rezept muss lediglich von der Einsenderin oder dem Einsender persönlich kreiert sein. Einzureichen ist ein Hauptgang mit passenden Beilagen, rezeptiert für vier Personen.

Das Gericht muss **Schweizer Lammfleisch** als Hauptbestandteil enthalten. Die Wahl des Fleischstücks bzw. der Fleischstücke hat keinen Einfluss auf die Bewertung. Auf die Kreativität im Umgang mit Fleisch wird hingegen grosser Wert gelegt. Bei der Wahl der übrigen Rezeptzutaten sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer frei. Sofern möglich, sind für die Beilagen Schweizer Produkte zu verwenden.

Einsendeschluss

Montag, 5. Juli 2021 (Posteingang bzw. Maileingang)

Folgende Teilnahmeunterlagen sind zwingend einzureichen:

- Anmeldeformular
- Ausgefülltes Rezeptformular bitte in einer Word-Datei
- Farbbild des Gerichts

Die vollständigen Unterlagen können auf zwei Wegen eingesandt werden:

1. per E-Mail an **info@lcdj.ch**
2. per Post an **Proviande, «Schweizer Fleisch», Kochwettbewerb, Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern**

Rezeptformular bitte auch in elektronischer Form beilegen, z.B. auf einem USB-Stick.

Vorselektion

Die Jury wählt Mitte Juli die vier Finalistinnen und Finalisten aufgrund der eingereichten Arbeiten aus. Die Rezeptkreationen werden der Jury anonymisiert vorgelegt. Alle Finalistinnen und Finalisten werden in einem ersten Schritt telefonisch benachrichtigt und erhalten dann per Mail alle weiteren Informationen. Die übrigen Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden ebenfalls so rasch als möglich per Mail benachrichtigt.

KOCHWETTBEWERB 2021



Jury

Die unabhängige Fachjury setzt sich ausschliesslich aus Mitgliedern unseres Partners Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) zusammen:

- **Björn Inniger** (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- **Alexandra Müller**, Romantik Hôtel l'Etoile, Charmey
- **Patrick Germann**, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- **Thomas Dolp**, Zunfthaus zum Löwen, Sargans

Finalkochen

Das Finale findet am Montag, 27. September, ab ca. 9 Uhr in Anwesenheit von geladenen Gästen und Pressevertretern in der **Welle7 in Bern** statt, wo anschliessend auch die Siegerehrung erfolgt.

Von den Teilnehmenden ist bereits heute vorsorglich der 27. September 2021 freizuhalten. Am Finale müssen die Gerichte ausschliesslich und vollständig durch die selektionierte Person vor Ort zubereitet werden. Bei Verhinderung erhält automatisch der oder die Nächstplatzierte das Recht zur Teilnahme an der Finalrunde. Alle Finalistinnen und Finalisten dürfen bis zu vier Begleitpersonen nach Wahl als Gäste ans Finalkochen und an die Preisverleihung mit Nachtessen mitbringen bzw. einladen.

Zutaten

Allgemein:

Alle Nahrungsmittel für die Zubereitung des Gerichts müssen von den Finalistinnen und Finalisten selbst in genügender Menge mitgebracht werden.

Fleisch:

Bezüglich des Fleisches und der Innereien legen wir grossen Wert auf den Umgang und das Handwerk. Deshalb ist jegliches Fleisch roh und am Stück, das heisst nicht zugeschnitten oder portioniert und auch nicht pariert, in genügender Menge für die Zubereitung von vier Tellern mitzubringen.

Beilagen und Fonds:

Vorbereitende Rüstarbeiten sind erlaubt, aber nicht das Zuschneiden der Zutaten. Erlaubt sind zudem das Mitbringen von Basisfonds und unverarbeiteten Teigen wie beispielsweise Blätterteig, Brickteig usw.

In den 2¹/₂ Stunden möglicherweise herzustellende Teige, wie beispielsweise ein Pastateig, müssen vor Ort zubereitet werden.

Garnituren:

Auch die Garnituren sind vor Ort herzustellen. Damit ist das Mitbringen von beispielsweise 24 Stunden im Voraus fermentierten Zutaten nicht erlaubt.

Beurteilungskriterien

- Rezeptierung: 5 Punkte
- Arbeitsweise, Hygiene: 10 Punkte
- Mise en place, Foodwaste: 15 Punkte
- Zubereitung, Kochtechniken: 20 Punkte
- Anrichteweise, Präsentation: 20 Punkte
- Geschmack, Garstufen: 30 Punkte

KOCHWETTBEWERB 2021



Informationen zur Küche

Die Kochstationen in der Welle7 gehören zur Migros Klubschule und sind nicht wie eine Gastroküche eingerichtet. Steamer und Hold-o-mat werden pro Finalistin und Finalist zur Verfügung stehen. Zudem sind ein kleiner Shock Freezer (eingestellt auf 0 Grad), eine Aufschnittmaschine und eine Vakuummachine vorhanden, die bei Bedarf von allen benutzt werden können. Weitere Spezialgeräte sind vor Ort jedoch nicht vorhanden. Kleingeräte wie eine Fritteuse oder ein Pacojet können bei Bedarf mitgebracht werden. Auf Wunsch können die Finalistinnen und Finalisten die Küche vorgängig besichtigen.

Es werden neutrale **weisse Teller (Ø 30 cm, rund)** zur Verfügung gestellt, auf denen die Kreationen angerichtet werden müssen.



Siegerehrung

Die Siegerehrung findet am 27. September 2021 nach dem Finalkochen im Rahmen einer Feier inkl. Nachtessen direkt im Restaurant the flow in der Welle7 statt.

Preise

- 1. Preis: Trophäe «La Cuisine des Jeunes» und CHF 2000.– in bar.
- 2.–4. Preis: je CHF 600.– in bar.

Alle vier Finalistinnen und Finalisten erhalten zudem einen JRE-Gutschein für ein exklusives Abendessen für zwei Personen bei einem Jurymitglied und ein persönliches Diplom.

Nach dem Finale erscheint in der «Hotellerie Gastronomie Zeitung» ein ausführlicher Sonderbund inklusive Siegerinterview.

KOCHWETTBEWERB 2021



Winner Dinner

Die Gewinnerin bzw. der Gewinner erhält das Privileg, gemeinsam mit einem Spitzenkoch ein Winner Dinner zu kochen, das Komponenten aus dem Siegerrezept enthält. Das Datum für den Event wird nach dem Kochwettbewerb fixiert.

Auftritt an der Igeho

Die Gewinnerin oder der Gewinner kocht je nach Möglichkeit live in der Kocharena und kann ihr bzw. sein Siegermenü ein weiteres Mal vor grossem Publikum präsentieren.

Vergütungen

Für die Teilnahme am Wettbewerb besteht kein Anspruch auf irgendwelche Vergütungen. Mit den Preisgeldern sind den Finalteilnehmerinnen und -teilnehmern alle Reisespesen und Warenaufwände pauschal abgegolten.

Rahmenbedingungen

Jede Kandidatin und jeder Kandidat ist mit einem oder mehreren Rezeptvorschlägen teilnahmeberechtigt. Das Muster am Ende der Teilnahmebedingungen zeigt dir auf, in welcher Form du dein Rezept einreichen kannst.

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Bewertung der Arbeiten durch die Jury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Rezepte gehen in den Besitz der Veranstalter über und dürfen von diesen honorarfrei verwendet und publiziert werden.

Die Finalistinnen und Finalisten dürfen ihre Gerichte nicht im Vorfeld des Finales in den sozialen Medien veröffentlichen. Bild- und Filmmaterial, das im Zusammenhang mit dem Kochwettbewerb steht, wird zuerst auf den offiziellen Social-Media-Kanälen von LCDJ veröffentlicht. Erst danach steht es den Finalisten und Finalistinnen frei, dieses privat zu nutzen. Die Finalistinnen und Finalisten erklären sich zudem einverstanden mit der weiteren Nutzung der am Finale entstandenen Bilder durch LCDJ.

KOCHWETTBEWERB 2021



Rezept

Das Rezept ist gemäss dem unten gezeigten Muster zu verfassen und zusammen mit dem **Anmeldeformular** und einem Farbbild des Gerichts per E-Mail an **info@lcdj.ch** zu senden.

Das Rezept muss zwingend digital und in einem Word-Format eingereicht werden. Auf Wunsch können die vollständigen Unterlagen auch per Post eingesandt werden. Das Rezept muss jedoch auch dann in digitaler Form mitgeliefert werden, z.B. auf einem USB-Stick.

Name des Gerichts (max. 60 Buchstaben):

Vom Schwein im Rauch – versteckt – verpackt

Rezeptur (alle Mengenangaben für 4 Personen, in **g** oder **kg** bzw. **dl** oder **l**):

Marcel Schori
Swiss Pastry Design in Rüeggisberg

Rezept für 4 Personen

Menge **Zutaten**

Geräucherte Schweinszunge

100 g	Schweizer Schweinszunge
0,1 dl	Essig
	Wasser
	Salz

Geschmortes Schweinefleisch

140 g	Schweinefleisch
16 g	Zitrusöl
33 g	Karotten
33 g	Tomaten
5 g	Tomatenpüree
2,5 dl	Rotwein
1 Prise	Zucker
15 g	Honig
5 g	Rosmarin
	Sonnenblumenöl

Schweinsbratwurst mit karamellisierten Marroni

260 g	Schweizer Schweinshals
6 g	Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Koriander, Rosmarin, Paprika)
26 g	Zucker
48 g	Marroni
1 g	Zimt
0,5 dl	Wasser
	Schweinsdarm

MUSTER

KOCHWETTBEWERB 2021



Süsskartoffelpüree

136 g	Süsskartoffeln
1,1 dl	Milch
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
	Sonnenblumenöl

Knödel im Kräutermantel

15 g	Zwiebeln
5 g	Knoblauch
12 g	Butter
0,4 dl	Milch
0,2 dl	Rahm
200 g	Toastbrot
8 g	Mehl
1	Ei
60 g	Petersilie, Kraut
40 g	Thymian

Weisskohlsalat

65 g	Weisskohl
10 g	Spargel
10 g	Tomaten
2 g	Salz

Haselnusspesto

40 g	Haselnüsse
0,25 dl	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Randen-Himbeeren-Püree

31 g	Randen
0,6 dl	Orangensaft
15 g	Himbeeren
1 Prise	Zucker
	Salz

Rosenkohlblätter

20	Rosenkohlblätter
2 dl	Wasser
	Butter und Salz

Kräuterpilzgrissini

33 g	Mehl
0,1 dl	Milch
3 g	Hefe
0,1 dl	Wasser
3 g	Olivenöl
10 g	Champignons, weiss
	Thymian und Petersilie

MUSTER

KOCHWETTBEWERB 2021



Zubereitung und Präsentation

Geräucherte Schweinszunge

Wasser und Essig aufkochen, mit Salz würzen. Schweinszunge 1 Stunde lang im Wasser kochen. Die Zunge herausnehmen und die Haut entfernen. In gleichmässige Scheiben schneiden und auf dem Weisskohlsalat anrichten. Mit einem Räuchergerät die Zunge und den Weisskohlsalat unter der Glocke räuchern.

Geschmortes Schweinsbäckli

Schweinsbäckli parieren und in kleine Würfel schneiden (0,5 cm). Gemüse in Mirepoix schneiden. Schweinsbäckliwürfel im Sonnenblumenöl anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Öl abgiessen und Mirepoix in der Pfanne rösten. Tomatenpüree begeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. 1 Prise Zucker, Rosmarin und den Honig begeben. Kurz kochen lassen. Danach Fleisch hinzufügen und schmoren. Wenn die Bäckli gar sind, das Fleisch mit Sauce in Halbkugel-Silikonformen abfüllen. Kurz anfrieren. Zwei Halbkugeln zueinander setzen und in den Knödel einpacken.

Schweinsbratwurst mit karamellisierten Marroni

Schweinshals parieren und in kleine Stücke schneiden. Schweinsdarm in lauwarmem Wasser einlegen. Marroni in kleine Stücke schneiden. Marroni in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis er karamellisiert. Marroniwürfel in die Pfanne geben. Sofort kühl stellen. Schweinshalsstücke durch den Darm geben. Salz, karamellisierte Marroniwürfel und Wasser in den Darm füllen und die kleine Würste formen. In einer Pfanne anbraten. In einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten.

Süsskartoffelpüree

Süsskartoffeln rüsten und in kleine Stücke schneiden. Süsskartoffeln begeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Süsskartoffeln abgiessen, kochen lassen und weich garen. Weiche Süsskartoffeln pürieren und mit Salz würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel im Kräutermantel

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Thymian fein hacken. Beim Toastbrot den Rand wegschneiden. Das restliche Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Milch und Rahm begeben, aufkochen lassen. Ei und Mehl zum Toastbrot hinzufügen und gut mischen. Die aufgekochte Flüssigkeit würzen, zur Toastbrotmasse geben und kneten. Schweinsbäcklikugel in den Knödel einpacken und die Knödelmasse ebenfalls zu einer Kugel formen. Knödel ca. 5 Minuten im Wasser kochen. Vor dem Anrichten Butter in der Pfanne erhitzen, den Knödel auf allen Seiten anbraten und in den gehackten Kräutern wenden.

Weisskohlsalat

Speck in kleine Würfel schneiden. Weisskohl fein schneiden. Trauben vierteln. Weisskohl in Öl in einer Pfanne andünsten. Speck begeben und mitdünsten. Weisskohl und Speck aus der Pfanne nehmen und mit den Trauben mischen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Vor dem Anrichten mit dem Haselnusspesto mischen.

KOCHWETTBEWERB 2021



Haselnusspesto

Haselnüsse zusammen mit dem Rapsöl cuttern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Randen-Himbeeren-Püree

Randen rüsten und in kleine Stücke schneiden. Randenstücke in einer Pfanne mit Butter andünsten. Himbeeren hinzufügen und mit etwas Zitronensaft ablöschen und weich kochen. Anschliessend pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz würzen.

Rosenkohlblätter

20 Rosenkohlblätter in einem Dampfbad weich kochen. Rosenkohlblätter mit der Beurre noisette bestreichen.

Kräuterpilzgrissini

Champignons und Kräuter fein hacken und in einem Mixer fein hacken. Die Flüssigkeit dem Mehl begeben und mit Wasser zu einem Teig kneten. Grissiniteig 15 Minuten ruhen lassen, danach in Streifen schneiden (5 x 0,8 cm). Gehackte Pilze und Kräuter darauf verteilen und bei 200°C für 10 Minuten backen.

MUSTER