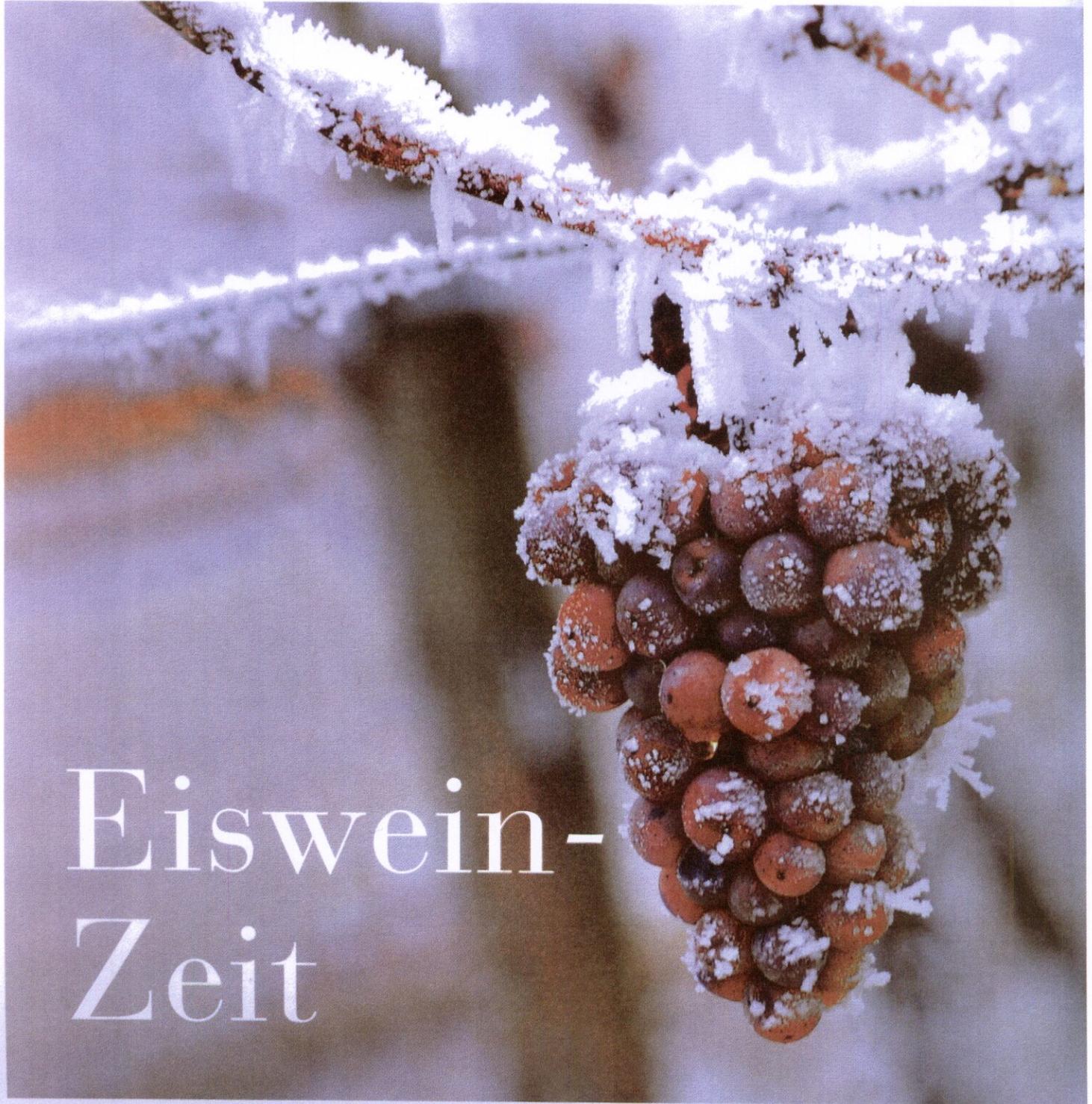


SFR. 8.- | AUSGABE 1 | JANUAR 2015

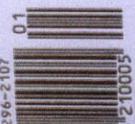
SWISScuisine

DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE



Eiswein- Zeit

Foto: Michael Cilliersboch / Pixelio.de



Fast
FOOD

Perle
DER

Eis ist
NICHT

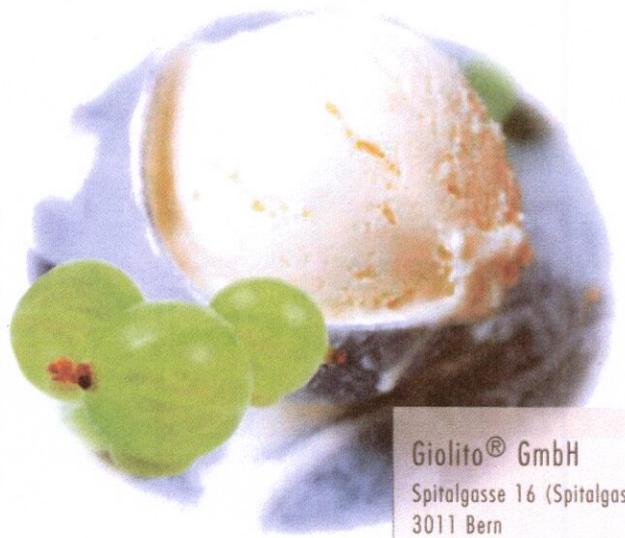
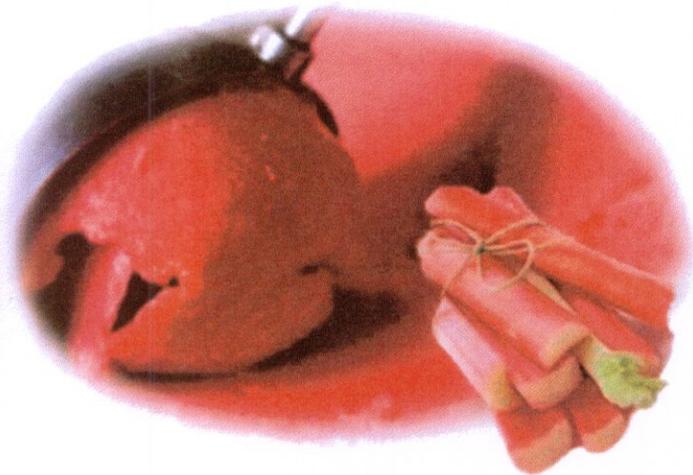
Promotion

Unvergleichlich italienisches Genusserlebnis...

Gelato al rabarbaro (Rhabarber)...

Mit 40 Prozent Rhabarberpüree der Edelsorte «Goliath». Beste Qualität direkt aus Belgien, frisch und schonend verarbeitet. Die säuerliche fruchtige Note wirkt erfrischend

und durstlöschend. Kombiniert mit feinstem Rahm aus der Region Bergamo machen das Giolito Rabarbaro Gelato zu einem harmonischen Genusserlebnis!



Gelato all'uva spina (Stachelbeere)...

Eine aussergewöhnlich erfrischende Kombination aus Fior di Latte und 19 Prozent Stachelbeeren, wie aus dem eigenen Garten!

Giolito® GmbH

Spitalgasse 16 (Spitalgass-Par-
3011 Bern

Tel +41 (0)31 311 10 80

Fax +41 (0)31 311 10 90

info@giolito.ch

www.giolito.ch



DIE WHISKY-RARITÄT AUS DEM BERNER OBERLAND



SWITZERLAND'S BEST WHISKY
DISTILLERY 2012

AUSGEZEICHNET VON WHISKY TIME

DISTISUISSE 2011/12

KATEGORIENSIEG UND «WHISKY DES JAHRES» FÜR DEN
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY «ICE LABEL»

PRÄMIERUNG FÜR DEN SWISS HIGHLAND SINGLE
MALT WHISKY «CLASSIC»

2010 GEWINN «MARKETING-TROPHY» FÜR DAS KONZEPT
DES SWISS HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY «ICE LABEL»,
KATEGORIE «MITTLERE UNTERNEHMEN»

RUGEN DISTILLERY, CH-3800 INTERLAKEN, WWW.RUGEN-DISTILLERY.CH



ERHÄLTICH IM AUSERLESSENEN FACHHANDEL

Für den «Flying Burger» werden besonders auserlesene Teile des Rindes verwendet.

British Airways hat ausserdem eine Liste mit den besten zehn Gourmet Burger Restaurants weltweit zusammengestellt. Korner's in Zürich und Valentino's Place in Basel wurden von British Airways in diese Premium-Liste aufgenommen.

Premium-Linie von McDonald's

Der neue McDonald's Burger «The Prime», lanciert im März 2014, enthält neben einem 180g-Rindfleisch-Patty Speck, Berner Bergkäse, Cole Slaw, Rucola und Sauce. An der Entwicklung beteiligt war der bekannte Schweizer TV-Koch René Schudel. Die Kritiken zu diesem Premium-Burger fallen aber eher verhalten aus. Der Tages-Anzeiger schrieb: «Vie-

les erinnert an den einfachen Hamburger von McDonald's: Das Brötchen ist ebenso schwammig. Die Tomate lässt zu dieser Jahreszeit wie überall an Geschmack vermissen. Die zwei Saucen sind nur wenig spannender als das übliche Gemisch von Ketchup und Senf. Was dagegen positiv auffällt, ist eine ordentliche Portion Rucola; die Zwiebeln, Karotten und Selleriestifte im Sandwich; eine Tranche ziemlich rauchiger, etwas trocken geratener Speck. Beinahe imposant wirkt die Fleischportion: stolze 180 Gramm Schweizer Rind, praktisch ungewürzt.» Man muss fairerweise aber auch den relativ günstigen Preis erwähnen, der mit 10.90 Franken nur etwa halb so hoch ist wie derjenige für einen Gourmet Burger in vielen anderen Restaurants wie Korner's oder The Bite.

REZEPT FÜR EINEN KREVETTEN-BURGER

Zutaten für zwei Portionen

2 Stück Hamburgerbrötchen	1 Stück Jungzwiebeln
200 g Krevetten (Shrimps)	Endiviensalat
1 Eiklar	1 EL Senf
1 EL Mehl (glatt)	Oliveneröl (zum Braten)
1 TL Dill (gehackt)	Salz
1/2 Stück Knoblauch (zerdrückt)	Pfeffer

Zubereitung

Für den Krevetten-Burger die Krevetten grob hacken. Mit verquirltem Eiklar vermengen, gehackten Dill sowie Knoblauch einmengen. Mit Salz und Pfeffer und die Masse zu 2 Laibchen formen. Die Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin auf beiden Seiten herausnehmen und warm stellen. Die Hamburgerbrötchen aufschneiden und an den Schnittflächen toasten. Die Unterteile der Brötchen auflegen, mit dem Endiviensalat belegen sowie mit dem Senf bestreichen.

Die gebratenen Krevettenlaibchen darauf setzen. Mit etwas Endiviensalat belegen. Die Oberteile darauf setzen und die Burger nochmals leicht andrücken.

Quelle: <http://www.ichkoche.at/burger-rezepte/>

Giolito®
• l'anima italiana del gelato •

Das einzige Gelato
direkt aus der italienischen Gelateria!

Neuheit Banana

Gelato alla banana... mit 26% Püree aus sonnengereiften Bananen aus dem weltweit bekanntesten Bananananbaugebiet Südamerika und viel frischer Milch aus Bergamo. Cremig köstlich!

Sorbetto alla pesca... mit 59% italienischen Pfirsichen aus dem hügeligen Norditalien. Der pure Fruchtgenuss!

Sorbetto all'ananas... mit 35% süßem saftigen Ananasfruchtfleisch. Die perfekte eisige Erfrischung!

Giolito® banana
gelato a base di latte fresco

Giolito® pesca
sorbetto

Giolito® ananas
sorbetto

© 2013 Giolito. Gelateria di Pinerolo. Pinerolo (TO) - Italien. Tel: +39 011 911 110 | Fax: +39 011 311 30 90 | www.giolito.com | info@giolito.com



präsentiert / présente

12. Creative Tartelette Contest

Hauptgewinn

2 Wochen Stage im Intercontinental Hotel Sydney

Die Aufgabe

Zum einen dürfen die Teilnehmer einen Vorspeise-/Amuse-bouche-Teller kreieren und zum anderen einen Dessert-Teller. Vorgegeben sind die HUG-Tartelettes und das HUG-Waffelkörnchen.



Jetzt anmelden

Detaillierte Unterlagen:
www.hug-creativwettbewerb.ch



Anmeldung auch via
www.facebook.com/hugfoodservice

Gelait mir



Siegerkreation Vorspeise-Teller 2014 von Patricia Brandenberger, Kategorie «Ausgebildete»

Fachjury v.l.n.r.: René-F. Maeder, Ro Fässler, René Keller, Alain Müller, Re

Partner/Partenaires

Richemont



Sale & Pfiffer



CC