




NR. 1 | 2026

TRADITIONELLE KÜCHE MODERN INTERPRETIERT

MODERNE SCHWEIZER KÜCHE

FEATURING
**FUTURE
MENUS**
2026

TOP THEMEN

-  Fasnacht –
Zwischen Gasse
und Genuss
-  Frühlingsküche –
Spargel und Ei zur Osterzeit
-  Vernissage für alle Sinne –
Die Kunst der Pasta





Liebe Köchinnen und Köche,

die kalten Temperaturen verabschieden sich, die Tage werden länger und mit der Fasnacht wird endgültig der Winter vertrieben. In unserer Frühlingsausgabe zeigen wir dir rund um das Thema Streetfood Couture wie unsere Fasnachtsklassiker in einem neuen Gewand deine Speisekarte schmücken. Mit hochwertigen Zutaten, raffinierten Techniken oder spannenden Garnituren werden traditionelle Gerichte zu einem echten Highlight. So erlebst du das volle Fasnachtsgefühl, ohne auf deine bewährten Lieblingsgerichte zu verzichten.

Auf der Suche nach weiteren Komponenten, die den Frühling kulinarisch beschreiben, sind wir auf das Unverzichtbare in jeder Küche gestossen: Salz. Ohne Salz funktioniert kaum ein Gericht – genauso wie Ostern ohne Aromat nicht dasselbe wäre oder Spargeln ohne Sauce Hollandaise einfach unvollständig bleiben. In unserem Ostermenü kombinieren wir die Must-haves des Frühlings mit frischen Ideen und vertrauten Aromen.

Und weil Genuss keine Grenzen kennt, feiern wir Pasta ohne Grenzen als Vernissage für alle Sinne. Hier treffen Handwerk, Kunst und Geschmack verschiedener Länderküchen aufeinander.

Wir wünschen dir einen inspirierten Start in den Frühling – voller Farbe, Geschmack und Ideen, die bleiben.

Andreas Willner

Andreas Willner
Eidg. dipl. Küchenchef,
Leiter der Culinary Fachberatung

Inhalt



FUTURE MENUS TREND
STREETFOOD COUTURE
Fasnacht in der Schweiz



SALZ IN SEINER VIELFALT
VON DEN MINEN IN BEX AUF DEN TELLER
Techniken rund um das weisse Gold



DIE FRÜHLINGS-MUST-HAVES
OSTERMENÜ 2026
Von salzig bis süss



PASTA VERNISSAGE
ÜBER DIE ALPEN NACH FERNOST
Impulse für jeden Geschmack

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind für 10 Personen.

STREETFOOD Couture

FASNACHT ZWISCHEN GASSE UND GENUSS

In der Schweiz ist Fasnacht für viele die schönste Zeit im Jahr. Unzählige Menschen versammeln sich auf den Strassen, es ist laut, bunt und lebendig. Die Verpflegung ist dabei zentral: Sie muss schnell und unkompliziert sein, schmecken und stärken. Bratwürste, Berliner oder Fasnachtschüechli stillen den Hunger zwischen Umzügen und Guggenmusik, doch wer dem Trubel kurz entfliehen möchte, erwartet mehr als eine einfache Speise zwischendurch. Im Restaurant wollen die Gäste verweilen, geniessen und gleichzeitig nicht auf die vertrauten Klassiker der Fasnachtsküche verzichten.

Der **FUTURE MENUS** Trend **Streetfood Couture** verbindet genau die beiden Komponenten: Klassische Streetfood-Gerichte mit der Besonderheit von Fine Dining. Durch regionale Produkte, hochwertige Zutaten und spannende Techniken werden aus einfachen Gerichten besondere, kulinarische Erlebnisse. Die Tradition wird nicht ersetzt, sondern neu weitergedacht.

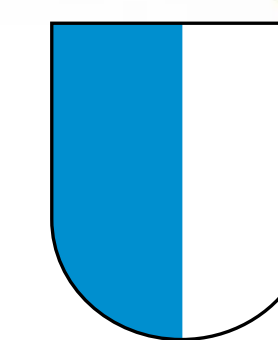
WAS ISST LUZERN AN FASNACHT?

Seit 1922 lädt die Gnagi-Zunft zehn Tage vor Fasnachtsbeginn zum traditionellen Männeranlass ein, bei dem **Gnagi mit Sauerkraut, Kartoffeln, Senf und Bülri** serviert wird. Während der Fasnacht gehören **Kafi Lutz** und **Holdrio Tee** in jede Beiz: Heissgetränke mit Zwetschgen- oder Birnenschnaps, die an kalten Tagen wärmen. Beim Holdrio fliegt der Teebeutel nach dem Ziehen traditionell an die Decke. Als Highlight gilt die **Fritschipastete**: Blätterteig gefüllt mit Kalbfleischstücken, Brät und in Cognac marinierten Rosinen an dunkler Sauce – serviert beim Festessen der Narrenzunft und fest mit der Luzerner Fasnacht verbunden.



FASNACHT IN

Luzern



Die Luzerner Fasnacht zieht jedes Jahr Hunderttausende Besucher an. 2025 kamen rund **350'000 Menschen**, um Umzüge, Guggenmusiken und die einzigartige Stimmung zu erleben. Die Fasnacht vereint die **Zunft zu Safran**, die **Wey-Zunft Luzern** sowie die Gesellschaften **Fidelitas Lucernensis** und die **Maskenliebhaber-Gesellschaft** der Stadt. Typisch sind die kunstvoll gefertigten **Grinden** – übergrosse Maskenköpfe, die Figuren des öffentlichen Lebens oder aktuelle Themen darstellen.



BRUDER FRITSCHI

ist Teil der Zunft zu Safran – eine der ältesten und grössten Luzerner Zünfte.



Mit dem **URKNALL** am Schmutzigen Donnerstag um 05.00 Uhr beginnt in Luzern die Fasnacht.

FRITSCHIPASTETE

Couture

TRADITION IN
NEUEM GEWAND

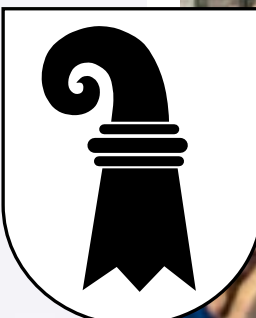


Entdecke jetzt
die Küchentrends
von morgen!

FASNACHT IN Basel

Die Basler Fasnacht ist die grösste der Schweiz und zieht jährlich **über eine Million Besucher** an. Rund **20'000 Aktive** feiern während 72 Stunden in **über 480 Cliques, Guggenmusiken sowie Wagen- und Requisitengruppen**.

Der Auftakt erfolgt am Montagmorgen um 04:00 Uhr mit dem **Morgestraich**: Die Lichter der Strassen gehen aus, die Cliques ziehen mit ihren Laternen, Pfeifer und Tambouren los. Am Nachmittag folgt der **Cortège**, der grosse Umzug mit Wagen, Sujets, Cliques und Guggenmusiken durch die Innenstadt. Nach drei ganzen Tagen endet die Fasnacht am Donnerstagmorgen um 04:00 Uhr, indem die Lichter wieder angehen.



DIE GYZGNÄBBER

Die Gyzgnäbber sind eine Wagenclique der Basler Fasnacht, gegründet vor über 50 Jahren, **1973**. Mit ihrem Slogan „**Die einzig richtige Gyzgnäbber vo Basel**“ überraschen sie jährlich mit neuen, kunstvoll gestalteten Larven (Masken) und Themenwagen das Fasnachtspublikum.



BASLER MEHLSUPPE

Basler Mehlsuppe

Kein Morgestraich ohne Basler Mehlsuppe! Einer Legende nach entstand das traditionelle Gericht durch ein Missgeschick eines Dienstmädchens, das Mehl zu lange auf dem Herd liess, wodurch es dunkel wurde und der Suppe einen kräftigen Geschmack verlieh. Das Grundrezept ist jedoch nicht zu finden, da die Suppe früher als ein Armeleuteessen galt und die Zubereitung selbstverständlich war.

Basler Zwiebelwähe

In der Schweiz finden sich erste Erwähnungen von Wähen im 16. Jahrhundert – einfache Blechkuchen, belegt mit dem, was gerade verfügbar war. In katholischen Regionen galt die Wähe als Fastenspeise nach dem Aschermittwoch, in Basel hingegen wurde sie zur Festspeise der Fasnacht und steht bis heute für die kulinarische Tradition rund um den Morgestraich.



BASLER ZWIEBELWÄHE

BASLER MEHLSUPPE

Couture

MIT KALBSTATAR UND
PARMESANCRACKER



FUTURE MENUS TIPP

- ✦ Verwende edle Zutaten wie z.B. Kalbstatar und werte dein Gericht somit auf
- ✦ Verleihe vertrauten Elementen neue Formen, indem du aus der klassischen Zwiebelwähe einen knusprigen Parmesan cracker machst
- ✦ Ergänze dein Gericht mit hochwertigen Garnituren wie Sprossen für Frische und einen modernen Look

FASNACHT IN Schwyz

Die Schwyzer Strassenfasnacht dreht sich um die „**Rott**“, eine Gruppe traditioneller Figuren, die den Narrentanz, das „**Nüsseln**“, aufführt. Die zentrale Figur dabei ist der **Blätz**, dessen Wurzeln in der italienischen Commedia dell'arte liegen, wo er auf die Harlekin-Figur zurückgeht. Das Kostüm des Blätz besteht aus Hose und Wams, die mit Hunderten roter und blauer Filzblätzchen in Rauten-, Rosetten- und Kreisform bestickt sind. Dazu kommen der Hut, das weisse Kopftuch, der Schellengurt, der Besen und die Maske.



DER BLÄTZ

Symbolfigur der Schwyzer Fasnacht

Der Blätz verkörpert den liebenswürdigen Anarchisten und ist die wildeste Figur in der Rott. Während des Umzugs ist er ununterbrochen in Bewegung: Er hüpf, springt, gumpelt und tänzelt, wodurch sein Schellengurt rhythmisch rasselt. So unterhält er die Zuschauer am Strassenrand und in den Beizen.

GEBRANNT MANDELN



SCHENKELI



BERLINER

FASNACHT IM

Wallis



Bei der Fasnacht im Wallis steht vor allem das Brauchtum im Vordergrund. Die Umzüge, Masken und Figuren haben ihren Ursprung in **heidnischen Bräuchen**, die den Winter vertreiben und die **Rückkehr des Lichts** feiern sollten. Typisch sind die handgeschnitzten Holzmasken, Naturmaterialien wie Fell, Stroh oder Stoffetzen und der starke regionale Bezug: Jedes Tal, oft sogar jedes Dorf, hat seine eigenen Figuren.



TSCHÄGGÄTTÄ

Während der Fasnacht ziehen die wilden Gestalten in Schaf- oder Ziegenfellen durch die Gassen und jagen den Zuschauenden einen Schrecken ein. Ihre handgeschnitzten Holzmasken, umgestülpten Kleider, Buckel und grossen Kuhglocken machen sie unverkennbar.

Süßes Gebäck
Chiächlini, Berliner oder Krapfen gehören zur Fasnacht einfach dazu. Ihr Ursprung liegt in früheren Zeiten: Bevor die 40-tägige Fastenzeit begann, nutzte man die Gelegenheit, alle Vorräte wie Zucker, Eier und Fett aufzubauchen. Daraus entstand auch der Begriff Schmutziger Donnerstag, was abgeleitet vom Wort Schmotz (Fett/Schmalz) stammt. Denn an diesem Tag wurden die letzten fetten und süssen Speisen zubereitet, bevor das Fasten begann.

KÖSIKRAPPEN

CHIÄCHLINI MIT GLACE UND BEEREN



Salz

DAS WEISSE GOLD

Was heute selbstverständlich ist, wurde früher als weisses Gold hoch gehandelt. Im Mittelalter war Salz knapp, schwer zu gewinnen und fürs Überleben unverzichtbar. Fürsten und Könige erhoben deshalb Zölle auf jeden Transport und bauten damit ihren Reichtum auf. So auch der Briger Kaufmann Kaspar Stockalper: Er hielt im 17. Jahrhundert das Salzmonopol im Wallis, bestimmte, wie Salz ins Tal gelangte, zu welchem Preis es verkauft wurde, und organisierte den gesamten Handel über den Simplon bis zur italienischen Grenze.

Heute wäre eine Welt ohne Salz undenkbar. Es steckt nicht nur in 90 % unserer Lebensmittel, sondern wird auch in der Medizin, Kosmetik, Textil-, Papier- und Reinigungsindustrie benötigt. Auch der Mensch braucht Salz und trägt rund 180 bis 300 Gramm davon in sich. Natriumchlorid, so der chemische Name, reguliert den Wasserhaushalt und unterstützt Muskeln und Nerven.

In der Schweiz wird Salz in den Salinen von Rheinfelden (AG/BL) mit den Standorten Schweizerhalle und Riburg sowie in Bex (VD) gewonnen. In Bex wurde das Salz im 15. Jahrhundert entdeckt, als Arbeiter beim Graben auf salzhaltiges Wasser stiessen. Die Saline zählt heute zu den ältesten Europas. Die Schweizer Salinen in Rheinfelden fördern ihr Salz aus bis zu 400 Metern Tiefe.

SALZ IST NICHT GLEICH SALZ

Es gibt unzählige Varianten, von einfachem Tafelsalz über grobes Meersalz bis hin zu Fleur de Sel, Himalayasalz oder Rauchsatz. Sie unterscheiden sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in Struktur, Mineraliengehalt und Einsatzmöglichkeiten. So bleibt Salz bis heute das älteste und zugleich vielseitigste Würzmittel der Welt – ein unscheinbares Kristall, das Kultur, Handel und Küche geprägt hat.



Salzminen von Bex

EINE REISE INS HERZ DES SALZBERGS



Auf der Spur des unverzichtbarsten Gewürzes der Küche besuchten wir die Salinen von Bex. Dort, wo Salz seit über 300 Jahren abgebaut wird, tauchten wir tief in seine Herkunft ein.

Wer heute durch die Waadtländer Alpen fährt, ahnt kaum, dass tief unter dem grünen Berg kilometerlange Gänge mit einst dem wertvollsten Gut – Salz – verborgen liegen. Vor rund 200 Millionen Jahren verdunstete hier ein gewaltiges Urmeer und hinterliess mächtige Salzsichten, die im Laufe der Zeit von Gestein überdeckt und beim Entstehen der Alpen im Gebirge eingeschlossen wurden.

Heute befinden sich hier die Salzminen von Bex, einer von drei Standorten, aus denen das gesamte Salz der Schweiz stammt. Die ersten Stollen, also **die horizontalen Tunnel, die in den Berg gemeisselt wurden**, entstanden bereits 1684. Doch die Geschichte des Salzabbaus reicht noch weiter zurück: Eine Legende erzählt, dass ein Hirte im 15. Jahrhundert bemerkte, wie seine Ziegen immer wieder zur gleichen Quelle zurückkehrten. Als er das Wasser kostete, stellte er fest, dass es salzig war – der Beginn der Salzgeschichte dieser Region. So entstand über die Jahrhunderte ein weit verzweigtes Netz aus **mehr als 15 Kilometern Stollen**, verteilt auf mehreren Ebenen. Darin sind bis heute alle historischen Abbaumethoden sichtbar und man kann die Gewinnung von Salz in der Schweiz hautnah miterleben. Da in der Küche Salz die wichtigste Grundzutat ist, wollten auch wir mehr darüber erfahren und haben die Schweizer Salinen in Bex besucht. **Marcel Plattner**, Marketing-Leiter der

Schweizer Salinen AG, und unser Guide **Alain Fiaux** führen uns durch das unterirdische Labyrinth und lassen uns die Entwicklung des Salzabbaus Schritt für Schritt erleben.

Unser Rundgang beginnt:

Mit einem kleinen Minenzug fahren wir rund zehn Minuten tief in den Berg hinein, vorbei an feuchten Wänden und alten Holzträgern. „Hier mittendrin sieht vieles sehr ähnlich aus“, sagt Alain, „deshalb wurden schon früh Bahnhöfe und Haltestellen mit Namen versehen, um die Orientierung und Kommunikation zu erleichtern.“ An einer der Wände taucht ein altes Schild auf:

Rencontre – Juillet 1821. In den Salzminen bezeichnet das die Markierung eines Punktes, an dem sich zwei Stollen, von unterschiedlichen Seiten gegraben, getroffen haben. Alain erklärt uns, wie die Bergarbeiter früher mit Hammer und Meissel Stollen in den Felsen schlugen, in der Hoffnung, verborgene unterirdische Salzseen zu finden. In einem Monat konnten nur etwa 4 Meter abgebaut werden, was zeigt wie unermüdlich und ambitioniert die damaligen Arbeiter waren. Kilometerweit haben sie die schweren Felsen auf dem Rücken herausgetragen, um neue Gänge anzulegen. Schliesslich haben sie festgestellt, dass es gar keine Seen gibt und das Salz im Gestein enthalten ist. Wir gehen etwas weiter durch den schmalen Gang und bleiben in einer kleinen Einbuchtung stehen.



Mit dem historischen Minenzug geht es tief in den Berg – die Stollen existieren teils seit dem 17. Jahrhundert.



Historische Förderanlage im Stollensystem: Über Jahrhunderte wurde hier das salzhaltige Gestein ans Tageslicht befördert.



Bei konstanten 18 °C bilden sich überall in der Mine natürliche Salzkristalle – ein faszinierendes Naturschauspiel.

„Darum sagt man heute auch Kochsalz. Das kommt nicht vom Kochen im Topf, sondern daher, dass die Sole damals tatsächlich ausgekocht wurde, um Salz zu gewinnen.“ *Marcel Plattner*



Das clevere Zwei-Rohr-System: Durch das innere Rohr fließt Frischwasser ins Gestein, durch das äussere wird die konzentrierte Sole unter Druck zurückgeleitet.



In der grossen Verdampfungswanne bilden sich bei 55 °C feine Salzkristalle an der Oberfläche – die begehrten „Salzblumen“.



Reine Handarbeit: Die zarten Kristalle werden behutsam abgeschöpft und zum Trocknen ausgelegt.

Dort entdecken wir alte Wasserleitungen, die aus dem Boden heraus zu sehen sind. Alain beschreibt, wie die Bergarbeiter eine effiziente Methode zur Salzgewinnung entwickelten: „Statt die salzhaltigen Felsen mühsam herauszutragen, spülten sie diese mit Wasser aus. Man verwendete hierfür ein cleveres Leitungssystem bestehend aus zwei ineinander liegenden Rohren.“ Wir sehen ein langes blaues Rohr, durch das Wasser in das salzhaltige Gestein geleitet wird. Dort löst es das Salz und verwandelt sich in eine konzentrierte Sole. Durch den entstehenden Unterdruck wird die Sole über das zweite, aussenliegende Rohr wieder aus dem Berg gezogen. Beim anschliessenden Einkochen kristallisiert das Salz aus der Sole aus. „Darum sagt man heute auch Kochsalz. Das kommt nicht vom Kochen im Topf, sondern daher, dass die Sole damals tatsächlich ausgekocht wurde, um Salz zu gewinnen“, erklärt Marcel. Noch heute nutzt man dieselbe Grundidee der Wasserleitungen wie damals, allerdings mit moderner Technik von präzisen Bohrungen, robusten Leitungen und Sensoren, die den gesamten Prozess überwachen. Angekommen im Inneren der Mine leuchtet Alain mit seiner Lampe an die Decke: „Seht ihr die kleinen weissen Kristalle? Hier drinnen herrschen konstant rund 18 °C. Das klingt nicht besonders warm, reicht aber aus, damit Wasser langsam verdunstet.



Während die Trommel langsam rotiert, trocknen die über Nacht gereiften Salzkristalle im 100 °C warmen Vertikaltrichter schonend, sodass ihre grobe, natürliche Struktur erhalten bleibt.

Und sobald sich die Feuchtigkeit zurückzieht, beginnen sich aus der stark salzhaltigen Luft und den Tropfen an den Wänden kleine Salzkristalle zu bilden.“ Diese Salzkristalle bilden sich jedoch nicht nur an den Wänden, sondern auch an den verschiedensten Rohren, Geräten und Wasserleitungen in der kompletten Mine. Eine regelmässige Reinigung und sogar auch der ein oder andere Austausch sind notwendig, da das Salz die Geräte verstopft und sie somit nicht mehr benutzungsfähig macht.

Das Herz des Berges

Neben dem herkömmlichen Salz SEL DES ALPES, das wir von unserer Küche kennen, wird im Herzen des Salzbergs Bex das Gourmet Salz „Fleur des Alpes“ produziert. Es ist ein exklusives Salz, das nach uralter Methode in dem Produktionsraum direkt vor uns entsteht. Zu sehen ist eine grosse Verdampfungswanne, in die salzgesättigtes Bergwasser geleitet wird.



Dieses wird auf rund 55 °C erhitzt – nicht kochend, sondern ruhig genug, damit sich an der Oberfläche feine Kristallketten bilden können. Mit der Zeit werden diese schwerer und sinken langsam auf den Boden der Wanne. Von Hand schöpfen die Mitarbeiter die sogenannten Salzblumen mit einer flachen Schaufel ab und legen sie auf die leicht angewinkelte Holzplatte direkt darüber zum Abtropfen. Einen ganzen Tag lang ruhen die Kristalle dort, bevor sie am nächsten Morgen in den vertikalen Trichter kommen, der konstant auf 100 °C gehalten wird. Die langsame Rotation sorgt dafür, dass die Restfeuchtigkeit verdunstet und keine Klumpen entstehen. Gleichzeitig wird die kristallförmige, grobe Struktur des Salzes beibehalten. Anschliessend wird das Salz für mehrere Tage in Lärchenkisten gelagert,

bevor es händisch in Gläser abgefüllt und mit einem Lärchendeckel geschlossen wird. Die Wahl der Lärche ist kein Zufall, sondern hat einen praktischen, aber auch geschichtlichen Hintergrund: Das Holz wurde bereits damals für Werkzeuge, Belüftungsanlagen und notwendige Konstruktionen im Berg verwendet. Das Holz ist robust, formstabil sowie unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit, was perfekt für die Bedingungen im Berg war. So entsteht im Innern des Berges ein Salz ohne Zusatzstoffe – ein Produkt, das purer kaum sein könnte. Und gerade hier wird spürbar, dass Salz mehr ist als eine Zutat: Es ist ein Stück gelebte Geschichte, von Pionierarbeit geprägt und bis heute unverzichtbar für unsere Küche und unsere Kultur.



Nach der Reifung wird das Fleur des Alpes von Hand in Gläser abgefüllt – ein Produkt, das purer kaum sein könnte.



In Lärchenkisten reift das Fleur des Alpes mehrere Tage, bis es sein feines Aroma voll entfaltet hat.



Die kristallförmige Struktur bleibt durch die schonende Trocknung erhalten.

Techniken

LEBENDIGES SALZ

Erhitzen:

Erhitze Wasser oder eine aromatisierte Flüssigkeit bis zum Kochen. Füge das lebendige Salz hinzu und rühre, bis es sich vollständig aufgelöst hat.



Giesse die kalte Mischung auf das zu garende Lebensmittel. Die einsetzende Rekristallisation aktiviert einen exothermen Prozess, damit steigt die Temperatur der Flüssigkeit auf 60 °C. Die Temperatur sinkt allmählich.

SALZPLATTE

Vorbereiten:

Schweinsfilet parieren und in gleichmässige Medaillons schneiden.

Schweinsfilet Medaillons



Nach dem Gebrauch den Salzstein gründlich waschen und wiederverwenden.

RUND UM SALZ

SALZZITRONE

Vorbereiten:

Zitronen gründlich waschen und kreuzweise von oben einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, sodass sie zusammenhalten.



Nach der Fermentation kühl und dunkel aufbewahren; die Zitronen sind mehrere Monate haltbar und können verwendet werden, sobald die Schale weich ist.

SALZLUFT

Salzlösung herstellen:

Kaltes Wasser mit Salz verrühren, bis es vollständig gelöst ist, und bei Bedarf mit Aromen ergänzen.



Sehr dekorativ, aber auch salzig – also vorsichtig dosieren!

Ostern

KEIN GERICHT OHNE SALZ ...

... und kein Ostern ohne die Frühlings-Must-haves! Nicht nur in der Küche, sondern auch sonst gibt es Kombinationen, die einfach zusammengehören. Was wäre denn der Tag ohne die Nacht, der Himmel ohne die Erde oder das Salz ohne den Pfeffer? Genauso ist es auch im Frühling. Zu frischen Spargeln gehört einfach eine gute Sauce Hollandaise, genauso wie ein Osterei ausschliesslich mit Aromat gegessen wird. Manche Kombinationen sind eben unzertrennlich!

Und weil Ostern nach etwas Besonderem ruft, zeigt die Moderne Schweizer Küche genau das, wofür sie steht: Gerichte, die wir kennen und lieben, Tradition im Ursprung und doch modern auf die heutige Zeit interpretiert. Saisonale Klassiker, frisch gedacht, überraschend umgesetzt.

Was darf bei dir an Ostern nicht fehlen?

Wusstest du, ...

... dass die Tradition der Ostereier einen religiösen Hintergrund hat? Früher durften während der Fastenzeit keine Eier gegessen werden – die Hühner legten aber weiter. Damit sie nicht verderben, wurden die Eier gekocht und am Ostersonntag, dem Ende des Fastens, erstmals wieder gegessen.





1



3



2



4



1 Salzige Bretzeli, Haferflockenbrot und Butterrolle mit Kräutern

Bretzeli:
50 g Butter
5 cl Vollrahm
1 Stk. Ei
120 g Weissmehl
Salz und Pfeffer

Haferflockenbrot:
70 g **Knorr Professional Knorrtsch feine Haferflöckli**
40 g Wasser
500 g Ruchmehl
10 g Salz
100 g **Knorr Professional Knorrtsch feine Haferflöckli**, fein gemixt
20 g Backhefe
320 g Wasser

Butterrolle:
200 g Butter
40 g Küchenkräuter

Butterkugel:
200 g Butter

Zubereitung Bretzeli:
Butter schaumig aufschlagen. Rahm und Ei darunter rühren, Mehl dazu mischen und würzen. 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Teig haselnussgrosse Kugeln formen. Mit dem Bretzeleisen Bretzeli backen. Auskühlen lassen.

Haferflockenbrot:
Haferflöckli und warmes Wasser quellen lassen. Ruchmehl, Salz und Hafermehl mischen. Hefe und Wasser dazugeben und zu einem Teig kneten. Die gequollenen Flocken dazugeben und nochmals kneten. Zugedeckt eine Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und mehrfach zusammenfalten. In gewünschte Form formen. Oberfläche mit Haferflocken und etwas Mehl verzieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen. Nochmals 20–30 Minuten gehen lassen. Nach Belieben einschneiden. Bei 220 °C ca. 30–35 Minuten backen. Gelegentlich beschwaden.

2 Poulet-Morchel-Roulade mit Spargel-Radieschen-Salat

Roulade:
500 g Pouletbrust, in Würfel
4 cl Sherry
3 g Thymianblätter
1 g Pfeffer
4 dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
200 g Morcheln
2 cl **Oligastro Bratcrème 20**
1 cl Cognac
1 dl **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
5 g Rosa Pfeffer
20 g Petersilie, gehackt
500 g Mangoldblätter
500 g Pouletbrust
Salz und Pfeffer

Zubereitung Roulade:
Pouletwürfel mit Sherry, Thymian und Pfeffer marinieren. Fleisch salzen, fein kuttern und durch ein Haarsieb streichen. Auf Eis mit dem Rahm zu einer Farce rühren. Morcheln im Fettstoff dünsten. Mit Cognac ablöschen und mit etwas Bouillon weich dünsten. Zusammen mit Rosa Pfeffer und Petersilie unter die Farce heben. Mangold auf Klarsichtfolie auslegen. Pouletbrüste auf ca. 5 mm plattieren und auf den Mangold legen. Farce mittig platzieren und mit der Folie zu einer Roulade einschlagen und befestigen. Im Ofen bei 85 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C dämpfen. Auskühlen lassen.

3 Spargelcremesuppe mit knuspriger Spargelstange

Suppe:
200 g Weisse Spargelabschnitte
40 g Butter
2 dl Weisswein
1 l Spargelfond
1 l **Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature**, zubereitet
140 g **Knorr Professional Spargel Cremesuppe** Vollrahm

Anrichten:
2 dl **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise**
200 g Spargel, weiss
200 g Spargel, grün, Püree
30 g Speiseblüten
20 g Petersilie

Zubereitung Suppe:
Spargelabschnitte im Butter dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Mit Fond und Bouillon auffüllen. Suppenpulver einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Passieren und mit Rahm verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Maisgalette mit pochier-tem Ei und Hollandaise

Maisgalette:
50 g Weissmehl
50 g **Maizena**
3 g **Knorr Professional Aromat**
2 dl Milch
5 cl Vollrahm
100 g Vollei
2 cl Sonnenblumenöl
500 g **Chirat Gold Mais**
10 Stk. Eier, pochiert

Anrichten:
5 dl **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise**
300 g Wildkräutermix
2 dl **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
10 g **Knorr Professional Aromat**

Zubereitung Maisgaletten:
Mehl, Maizena und Aromat mischen. Milch, Rahm und Vollei beigegeben und zu einem glatten Teig rühren. Sonnenblumenöl am Ende einrühren. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Teig mit den Maiskörnern mischen. Fettstoff erwärmen. Masse mit Hilfe eines Ringes herausbacken.

Anrichten:
Die Hollandaise in einer Sauteuse erwärmen. In einen Rahmbläser füllen und mit 2 Patronen unter Druck setzen. Die Wildkräuter mit etwas Vinaigrette marinieren. Galetten frittieren, abtropfen lassen und anrichten. Etwas Hollandaise darauf geben. Pochierte Eier darauf platzieren. Mit etwas Aromat würzen und mit den Wildkräutern garnieren.

Zu den vollständigen Oster-Rezepten

Spargel, Hollandaise, Morcheln

DIE FRÜHLINGS-MUST-HAVES

SPARGEL | SCHINKEN | HOLLANDAISE

SPARGEL | POULET | MORCHELN

SÜSSES Osternest

Schokoladenmousse:

240 g **Carte d'Or
Professional
Chocolate Mousse**
4 dl Milch
1 dl Vollrahm

Brownie:

165 g Butter
145 g Couverture
220 g Rohrzucker
2 g Vanillezucker
0,5 g Salz
165 g Vollei
150 g Baumnusskerne
125 g Weissmehl
8 g Backpulver
50 g Kakaopulver

Zubereitung

Schokoladenmousse:

Pulver mit Milch und Rahm anrühren. 2 Minuten bei niedriger Stufe, danach 3–5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. In Dressierbeutel füllen.

Brownie:

Butter, Couverture, Rohrzucker, Vanillezucker und Salz im Rührkessel leicht schaumig schlagen. Nicht zu kaltes Vollei nach und nach begeben. Gehackte Baumnüsse begeben. Weissmehl mit dem Backpulver unter die Masse heben. Masse 2 cm dick ausstreichen. Im Backofen bei 180–200 °C und offenem Dampfzug backen. Erkalten lassen. Ausstechen und mit Kakaopulver bestäuben.



In der Mittagspause als Take-away, in der Dorfbeiz oder im Sterne-Restaurant: Pasta sind die vielseitigsten Botschafter der Weltküche. Marco Ortolani, Sternekoch im Eden Kitchen & Bar in Zürich, bringt es auf den Punkt: „Einen guten Koch erkennt man an seinen Tomatenspaghetti.“

Was macht Pasta so besonders? Sie verbindet alle – unabhängig von Budget oder Anlass. Sie vereint Tradition mit Innovation, Einfachheit mit Raffinesse. Ob schnell im Wok geschwenkt oder als frische Ravioli kunstvoll gefüllt – Pasta passt sich jedem Konzept an.

In dieser Ausgabe entdecken wir drei Welten: **Schweizer Moderne** mit ihrer geliebten Bodenständigkeit. **Italienische Ikonen**, die seit Generationen Herzen erobern. Und **asiatische Inspirationen**, die zeigen, dass Pasta keine Grenzen kennt.

Vernissage für
alle Sinne





Pizzoccheri



Ghackets und Hörnli
mit Apfelmus



Älplermagronen

Schweizer MODERNE

Pizzoccheri, Hörnli, Älplermagronen – Schweizer Pasta-Klassiker, die nichts beweisen müssen. Sie stehen für das, was unsere Küche ausmacht: Substanz, Qualität, Geschmack. Alles, was es noch braucht? Apfelmus und Aromat. Mehr nicht.



Das Schweizer
Original



Gnocchetti Sardi
all'Arrabbiata mit
Bohnen



Penne alle
Vongole mit
Safransauce



Linguine mit Sardellen
und getrockneten
Tomaten



Tagliatelle al Pesto



Polpette con
Spaghetti al
Pomodoro



Italienische IKONEN

Italien war eines der ersten Länder, in denen Hartweizen in grossem Stil angebaut und verarbeitet wurde. Heute ist das die Grundlage für die typische Pasta-Qualität. Daraus entwickelten sich vielfältige regionale Formen, geprägt von Alltag und Kultur. So wurde Pasta zum Herzstück italienischer Identität und zum weltweiten Klassiker.

Asiatische INSPIRATIONEN

Asien bietet eine enorme Nudelvielfalt: feine Glasnudeln, leichte Reissnudeln, kräftige Weizennudeln und aromatische Eiernudeln. Dazu kommen regionale Spezialitäten wie handgezogene Lamian oder dicke Udon. Jede Sorte hat ihre eigene Textur und macht die asiatische Küche so vielseitig.



Wok Noodles mit
Poulet und Pak Choi



Glasnudelsalat
mit Crevetten



Zu den
Rezepten

Mehr als Rezepte:

MODERNE
SCHWEIZER
KÜCHE 

Auf der Suche nach Geschenken für dein Team?
Bei unseren Workshops ist für alle was dabei! Zum
Beispiel unsere Workshops „**FUTURE MENUS**“ oder
„ERLEBNISGASTRONOMIE“.

Neue Termine jetzt entdecken!



INTERESSIERT?
BESUCHE UNSERE WEBSITE!

FEATURING
**FUTURE
MENUS**
2026

Fotografie:
Food Visuals AG
www.foodvisuals.ch



Geschirr:
Keramikatelier MAELIA
www.maelia-keramik.ch

MAELIA



Bleibe informiert – folge uns:



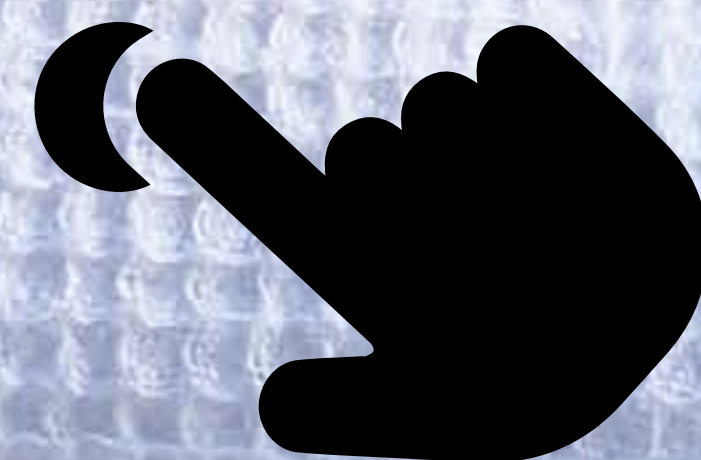
@ufschefs.ch



@Culinary Fachberatung CH



@chefmanship



Unilever
Food
Solutions