



Rezept-Tipp:

Zwiebel-Randen-Tatin

Zutaten

Rezept (1530 g)

90 g Zucker
90 g Butter
450 g Zwiebeln, rot
450 g Zwiebel-Randen-Füllung
450 g Buttergipfelteig

Zwiebel-Randen-Füllung (453 g)

340 g Randen, gedämpft
an der Röstiraffel reiben
65 g Zwiebeln, rot,
fein hacken
25 g Olivenöl
3 g Speisesalz
10 g Worcester-Sauce
10 g Sambal Oelek

Zubereitung

Caramelisieren

Je 3g Zucker und Butter in Flexipanmatten (5cm Ø, 1cm Höhe) geben. Rote Zwiebeln (passend in der Grösse) in dicke Scheiben von 15g schneiden und einlegen (Bild 1). Das Ganze einige Minuten in einen mittelwarmen Ofen geben, bis sich der Zucker auflöst.

Randen marinieren

Für die Füllung alle Zutaten mischen und 30 Minuten marinieren.

Die Randen können auch gut 1 bis 2 Tage im Voraus mariniert und gut verschlossen im Kühlraum bei 5 °C gelagert werden.

Buttergipfelteig

Teig auf 1,9 mm ausrollen, gut lockern und stupfen. Etwa 30 Minuten im Tiefkühler abstehen

lassen, dann mit einem gezackten Ausstecher (7 cm Ø) Rondelle ausstechen.

Füllen

Je 15 g marinierte Randen bombiert auf die Mitte der caramelsierten Zwiebeln geben und je eine Buttergipfelrondelle auflegen (Bild 2). Stückgare: 20 bis 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur.

Backen

Die Tatin in einen mittelwarmen Ofen ohne Dampf einschicken. Nach 10 Minuten den Zug leicht öffnen und die Tatin bei fallender Temperatur goldbraun knusprigbacken.

Ausformen

Nach dem Backen noch heiss auf ein Blech mit Silikonpapier stürzen und Flexipanmatten vorsichtig entfernen. Wichtig: Das Caramel in der Flexipanmatte darf nicht fest werden, sonst kleben die Zwiebeln beim Ausformen.

Tipps

Dieses Apérogebäck schmeckt leicht warm und frisch aus dem Ofen am besten.

Allergene:

Weizenmehl, Gluten, Butter, Vollmilchpulver, Eigelb, Gerstenmalz, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Sardellen



Richemont Kompetenzzentrum Luzern
Bäckerei Konditorei Confiserie
www.richemont.swiss

Die Zwiebel kommt weltweit in allen Küchen zum Einsatz



Eine warme und trockene Witterung im Spätsommer und Herbst erleichtert die Ernte und verbessert die Lagerfähigkeit des Ernteguts.
BILDER AGROSCOPE, CAROLE PARODI

Sie würzt Suppen und Saucen. Soloauftritte sind weniger häufig. Zu Unrecht, denn Zwiebeln gehören zum wichtigsten Gemüse.

Speisewiebeln existieren nur als Zuchtform und wurden bereits vor mehr als 5000 Jahren kultiviert. Ihr Ursprungsgebiet wird in Mittelasien vermutet. Die ältesten Berichte über die Kultur und Nutzung von Zwiebelarten kommen aus Ägypten, wo die Zwiebel nebst Knoblauch zur Volksnahrung gehörte. In Europa findet man die erste Erwähnungen zum Zwiebelanbau im frühen Mittelalter und zur Zeit der Renaissance.

Zwiebeln gehören zur Familie der Liliaceae in der Gattung Allium.

Zur Gattung Allium gehören auch Knoblauch, Lauch und Schnittlauch sowie die Wildform Bärlauch.

Produktion und Anbauformen

Die Zwiebelproduktion liegt weltweit an vierter Stelle aller Gemüsearten, mit einer Produktion von über 93 Millionen Tonnen Zwiebeln pro Jahr. China ist der grösste Zwiebelproduzent der Welt, an zweiter Stelle liegt Indien. In Europa sind die Niederlande, Spanien, Deutschland und Polen die bedeutendsten Anbauländer. In der Schweiz liegt die Zwiebelproduktion nach Karotten auf dem zweiten Platz mit einem Volumen von rund 42.510 Tonnen pro Jahr (Stand 2019). Im Wesentlichen werden drei Anbauformen unterschieden: Direktsaat, Steckzwiebelanbau und Pflänzlinge. Keines der Anbauverfahren vermag alle Vorteile in sich zu verei-

nen. Die geeignete Anbauform hängt in erster Linie von der späteren Verwendung der Zwiebeln, den betrieblichen Voraussetzungen, der Verfügbarkeit von Personal zum Handjäten und von den zur Verfügung stehenden Pflanzmaschinen ab. Die vermarktbareren Erträge sind bei allen Formen ähnlich hoch.

Angebot, Qualität und Lagerung

Aufgrund der globalen Zwiebelproduktion ist das Sortenangebot bezüglich Form, Farbe, Ertragsleistung und Lagerfähigkeit entsprechend vielfältig. Abhängig vom Marktbedürfnis findet man heute hauptsächlich hellgelbe und bräunlich-gelbe, runde Sorten. Rote Sorten sind, obwohl dekorativ, weniger gefragt. Die schweizerische Produktion deckt 90 Prozent des Speisewiebelbedarfs ab.

Die Zwiebelgrösse ist nicht nur sortenabhängig, sie wird auch wesentlich von der Bestandesdichte und der Produktionsart bestimmt. Im Weiteren beeinflusst die Produktionsweise, IP oder Bio, die Ertragsleistung und Zwiebelgrösse.

Idealerweise werden Zwiebeln gut getrocknet in aussenluftgekühlten Lagern aufbewahrt. Sommerzwiebeln aus integrierter Produktion oder Bio-Anbau können ohne grössere Ausfälle wie Fäulnis oder Schosser sechs bis acht Monate gelagert werden. Winterzwiebeln sind wegen ihres geringeren Trockensubstanz-Gehalts hingegen nicht für eine längere Lagerung geeignet. (GAB)

Auszug aus einer Arbeit von Robert Theiler, Hanspeter Buser und Otto Vidalli, Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein und Gartenbau, Agroscope FAW Wädenswil.



Speisewiebeln weisen ein Kaliber von 35 bis 70 Millimeter Durchmesser auf.

Bildungsforum: ein Erfolg für die Restauration

Rund 40 Teilnehmende folgten der Einladung des Berufsverbands Restauration bvr zum ersten Bildungsforum am 2. Oktober im Hotel Bellevue Palace in Bern. Im Mittelpunkt der Diskussion stand die Lehre Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann EFZ und wie die Qualität und Attraktivität dieser Ausbildung verbessert werden kann. Der Austausch in den verschiedenen Arbeitsgruppen fand intensiv statt. Die Ideen, die zusammengetragen wurden, ermöglichen es nun der bvr-Bildungskommission, konkrete und von der Basis initiierte Massnahmen für das kommende Jahr zu planen. Drei spannende Referenten lockerten den gut organisierten Tag auf und gaben

interessante Inputs zur laufenden Diskussion. Mike Kuhn von der Hotel & Gastro Formation Schweiz erläuterte kurz die Motive und Entstehung der vier Ergänzungskompetenzen des Berufs. Einen guten Einblick in die Aktivitäten des Nachwuchsmarketings von Hotellerieusissen und des Projekts «Rock Your Future» gab Elin Schmid von Hotellerieusissen. Und Sonja Salzano, vor kurzem zur Zukunftsträgerin Restauration 2021 gewählt, erzählte eindrücklich von ihrer Begeisterung und Leidenschaft für den Beruf und die Lernenden. Die nächste Ausgabe des Bildungsforums rund um die Systemgastronomie ist am 4. März 2022 geplant. ROMAN HELFER



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvr

ANZEIGE

HERZLICHEN DANK AN UNSERE SPONSOREN

HOTEL & GASTRO union | bvr
seit 1886 BERUFSVERBAND RESTAURATION

