



Heisshunger

Zum Fressen gern

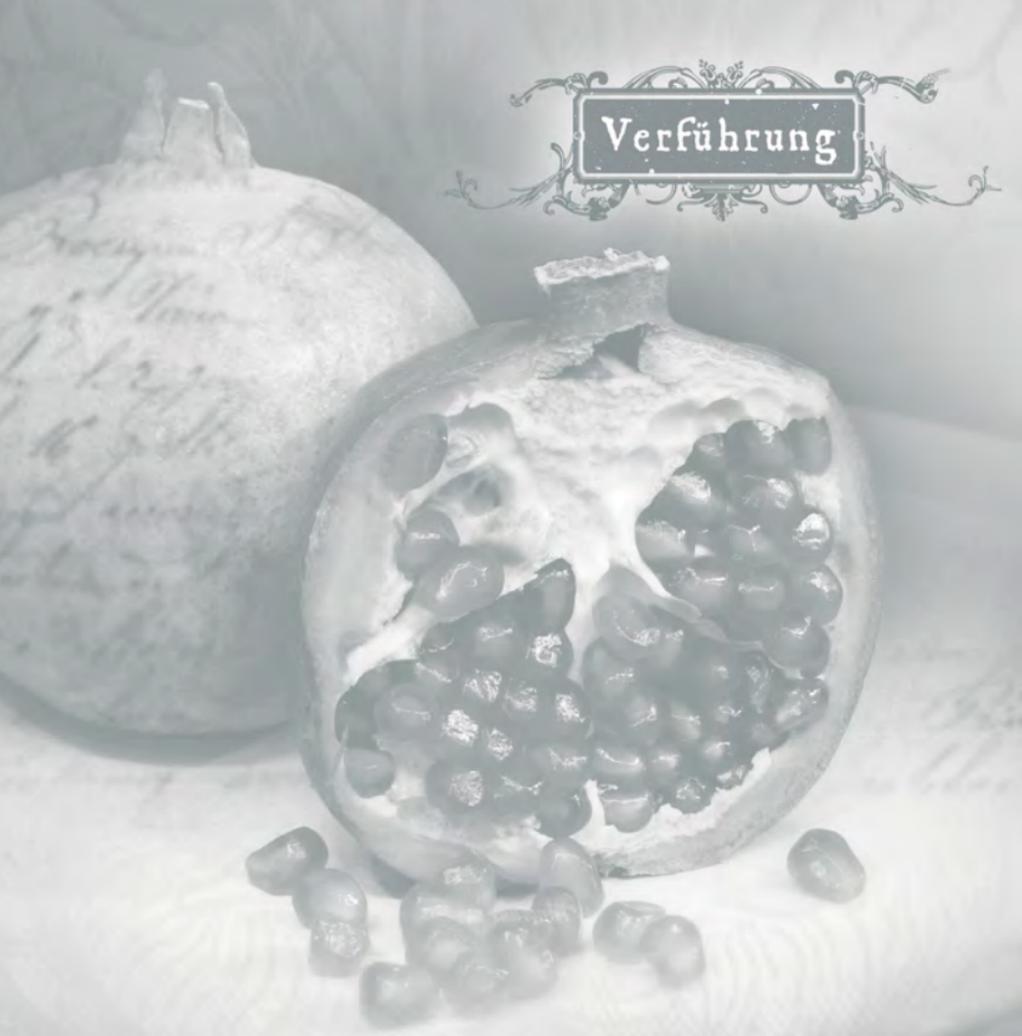
Dass die Liebe durch den Magen geht, ist nichts neues. Tatsächlich scheint der Sitz der Seele im Bauch zu liegen; zumindest für uns. Sind doch die Zutaten für eine überzeugende und kreative Zusammenarbeit Erfahrung, Professionalität und ein gute Prise sicheres Bauchgefühl.

Damit nichts anbrennt, muss man auch wissen, mit wem man wie kocht. Deshalb wollten wir einmal in Ihre Töpfe blicken. Das Ergebnis schlägt keinenfalls auf den Magen, wurde von uns mit Heisshunger getestet und in diesem Büchlein appetitlich angerichtet, denn bekanntlich isst ja das Auge mit.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich immer wieder mit uns gemeinsam zu Tische setzen und sich neue Rezepte und Kreationen aus der **Silversign-Küche** servieren lassen. Für die folgenden Leibspeisen unserer Kunden wünschen wir Ihnen genussvolles Kochen und gutes Gelingen.

Silversign GmbH
visuelle kommunikation





Verführung

Aus der Küche geplaudert

Damit lassen sich unsere Kunden verführen.

- **Champignons rellenos**
Valiantbank, Bern
- **Strozzapreti all'amatriciana**
RIWAX-Chemie AG, Zollikofen
- **Steinpilz-Risotto**
Bundesamt für Gesundheit, Bern
- **Biker Steaks vom Grill**
Silversign GmbH, Bern
- **Gemüse-Rahm-Sauce**
Pia Püntener, Ittigen
- **Bier-Risotto**
VZLS-Stiftung Zahntechnik, Bern
- **Pouletflügel mit Currysauce**
Rickli+Wyss AG, Bethlehem
- **Thunfischsäckchen**
Valiantbank, Bern
- **Weinbergsschnecken à la «Krone»**
Silversign GmbH, Bern

«Champignones rellenos»

Gefüllte Champignons

Zubereitung

Die Champignons putzen und die Stiele herausdrehen.

Den Zitronensaft mit dem Olivenöl und dem Sherry verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Champignonköpfe damit beträufeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Für die Füllung das geschälte Ei und die Champignonstiele fein hacken. Den Käse, das Ei, die Petersilie, die Mayonaise und die Creme fraiche miteinander verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung gleichmässig auf die umgedrehten Champignonköpfe verteilen und sofort servieren.

Zutaten

8 große Champignons

1 Stück Zitrone, den Saft davon

3 Esslöffel Olivenöl

4 Esslöffel Sherry

Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Füllung

100 g Greyerzer, gewürfelt

1 Ei, hartgekocht

1 Esslöffel Petersilie, gehackt

1 Esslöffel (Knoblauch-)Mayonaise

1 Esslöffel Creme fraiche

VALIANT

Rezept-Favorit von:

Isabelle von Niederhäusern und
Monika Graber, Valiantbank, Bern

Strozzapreti all'amatriciana

Zubereitung

Speck in 1 cm grosse Würfel schneiden, Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken.

In einer Pfanne die Fleischwürfel mit dem Olivenöl bei milder Hitze rundum anbraten. Zwiebeln unterzeihen und glasig dünsten. Inzwischen in einem Topf 4 Lt. Salzwasser zum kochen bringen. Die Strozzapreti hineingeben und al dente garen. Tomaten zu den Fleischwürfel geben und durchkochen lassen. Mit Salz und fein gehacktem Peperoncino pikant würzen. Strozzapreti abgiessen und gut abtropfen lassen. In die Pfanne geben und gründlich mit der Sauce mischen. Hälfte vom geriebenen Käse unterheben, nochmals mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Strozzapreti in eine vorgewärmte Schüssel oder tiefe Teller anrichten. Restlichen Käse zusammen mit einer Pfeffermühle extra dazureichen.

«Am besten wenn man die Strozzapreti selber macht, oder meine Zia sie macht!»

RIWAX[®]
beauty for cars

Zutaten

150 gr geräucherte Schweinebacke (oder durchwachsener geräucherter Speck)
250 gr sonnengereifte Tomaten
50 gr frisch geriebener Pecorino (oder Parmesan)
400 gr Strozzapreti
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 Peperoncino (oder Chilischote)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rezept-Favorit von:

Vanessa Salvi,
RIWAX-Chemie AG, Zollikofen

Steinpilzrisotto mit Zimt und Grappa verfeinert

Zubereitung

Steinpilze in lauwarmem Wasser zirka 20 Minuten einweichen, die Flüssigkeit gut auspressen und die Pilze beiseite stellen. In einem weiten Topf 2 EL Butter und Olivenöl zerlassen, Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Danach den Reis und die Steinpilze dazugeben und solange unter Rühren andünsten bis der Reis glasig wird.

Mit Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Von der heissen Bouillon (abwechslungsweise mit dem Kalbsfond) zirka 1 dl zugeben und unter Rühren einkochen lassen. Dieser Vorgang wiederholen, bis das Risotto al dente und noch flüssig ist. Die restliche Butter und den Parmesan dazugeben, kurz ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zimt und dem Grappa abschmecken und sofort servieren. Mit Rosmarin garnieren.

Zutaten

60 g getrocknete Steinpilze
2 Knoblauchzehen gehackt
2 Schalotten fein geschnitten
2 EL Butter
Olivenöl
4 dl Weisswein
2,5 dl Kalbsfond, erhitzt
ca. 1 l schwache Rindsbouillon
450 g Arborio-Reis
120 g frisch geriebener Parmesan
100 g Butter
4 cl piemonteser Grappa Nebbiolo
Zimt, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Garnitur: 6 kleine Rosmarinzweige



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Gesundheit BAG

Rezept-Favorit von:

Urs Pfenninger,
Bundesamt für Gesundheit, Bern



*«Ein echter Feinschmecker,
der ein Rebhuhn verspeist hat,
kann sagen, auf welchem Bein
es zu schlafen pflegte.»*

Was wir unter «al dente» verstehen? Wir lieben Knacknüsse, zeigen kniffligen Aufgaben gerne die Zähne und können uns, wenn es einmal eng wird, für Sie durchbeißen.

Biker Steaks vom Grill

Zubereitung

Marinade: Öl, Zitronensaft und Pfeffer sämig rühren. Thymian und gepresste Knoblauchzehen dazugeben.

Fleischstücke mit Marinade einstreichen und mindestens für 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. 30 min vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und abtropfen lassen. Marinade auffangen und für das spätere erneute Einstreichen bereitstellen.

Steaks mit einem Küchenpapier abtupfen und dann bei guter Glut auf den Grill legen. Das Fleisch während dem Grillen wenden und die gebratene Seite mit der Marinade erneut bepinseln. Sobald die zweite Seite fertig gebraten ist, das Fleisch vom Grill nehmen und auch diese Seite einpinseln. Die Fleischstücke etwa 3 min liegen lassen. Dann schräg in möglichst feine Tranchen schneiden und anrichten.

Tipp

Als Beilage passt Reissalat, Baked Potatoes oder auch nur Brot und Salat. Biker trinken ein Bier dazu.

Fleisch

300 g Rindshuft am Stück
im Bikerformat: 600 g

Marinade

2 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Zitronensaft
grobkörniger Pfeffer
1 Esslöffel frischen Thymian
1 Esslöffel milder Senf
2 Knoblauchzehen



Rezept-Favorit von:

Bernhard Kallen,
Harleyfahrer und Grill-Fan

Gemüse-Rahm-Sauce

Zubereitung

Gemüse in einer Pfanne erwärmen, Erbsen begeben, dämpfen, Mehl darüber verteilen, kurz mitdämpfen, Bouillon dazugiessen, würzen, Gemüse knapp weichgaren, Halbrahm dazugiessen, Kräuter nach Belieben begeben, mit Salz und Pfeffer Sauce abschmecken.

Servieren

Die Sauce passt sehr gut zu selbstgemachten oder gekauften (Spinat-) Nudeln. Oder als Pastetlifüllung (Vorspeise).

Abänderungen

Mit Pouletfleisch: 250 g geschnetztes Pouletfleisch separat braten. Am Schluss unter die fertige Sauce mischen und kurz erhitzen.

Mit Champignons: Champignons (frisch oder aus der Dose) zusammen mit dem Gemüse dämpfen oder separat braten und unter die fertige Sauce geben.

Mit Rauchlachs: Nudeln mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten. In feine Streifen geschnittener Rauchlachs darüber verteilen und mit wenig Dill bestreuen.

Zutaten

15 g Margarine
2 Rüebli, in Juliennes
1 Kohlrabi, in Juliennes
1 Stengel Lauch, in feine Streifen
200 g Erbsen, tiefgekühlt
1 EL Mehl
2 dl Bouillon
Pfeffer, Curry nach belieben
Zwiebel- und Knoblauchpulver
1 Becher verdickter Halbrahm
frische Kräuter z.B. Schnittlauch,
Petersilie, Basilikum
Salz, Pfeffer



Rezept-Favorit von:

Pia Püntener,
«Blaues Bänkli»-Fan, Ittigen

Bier-Risotto

Zubereitung

Frühlingszwiebeln und Tomaten in feine Stücke schneiden. Fetakäse in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln mit Öl andünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit einem Teil des Bieres ablöschen. 1 Bouillonwürfel dazugeben und köcheln. Hin und wieder etwas rühren. Nach 10 Minuten die Tomaten begeben. Mit italienischen Kräutern würzen. Köcheln und bei Bedarf noch etwas Bier dazugeben.

Wenn der Risotto al dente ist, die Hitze reduzieren. Fetawürfel unterrühren. Saft einer halben Zitrone dazupressen und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

Tipp

Französischer Feta (schmilzt gut) ist besser geeignet als der griechische (zieht Fäden). Selbstverständlich darf zwischendurch auch etwas Bier getrunken werden. Achten Sie darauf, dass für das Risotto trotzdem genügend übrig bleibt.

Zutaten

4 Tassen Risotto-Reis
10-12 Tassen Bier (ca. 2 Flaschen)
1 Packung Fetakäse
4 Frühlingszwiebeln
8 getrocknete Tomaten
1 halbe Zitrone
2 Esslöffel Öl
Italienische Kräuter
Salz und Pfeffer



Rezept-Favorit von:

Christina Nigg,
VZLS-Stiftung Zahntechnik, Bern

Frischfang



«Die Entdeckung eines neuen Gerichtes, macht die Menschheit glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.»

Schnelle Lösungen ab Konserve
schmecken uns nicht.
Wir lieben fangfrische Ideen,
kreativ zubereitet und genau auf
Ihren Geschmack abgestimmt.

Pouletflügeli mit Currysauce

Zubereitung

Für die Pouletflügeli Knoblauch, Pfefferminz, Salz und Pfeffer vermischen. Pouletflügeli damit würzen. In der heissen Bratbutter rundum 10 – 12 Minuten braten.

Currysauce

Sie schütten (vor dem Mehl) 1 Teelöffel Currypulver und 1 Prise Safranpulver in die zergehende Butter und bereiten dann die übliche helle Mehlschwitze, löschen aber mit guter Hühnerbrühe ab. Die Sauce wird leicht durchgekocht, wenn nötig noch mit Salz gewürzt, mit etwas Zitronensaft und einem Schuss Weisswein gesäuert und abseits vom Herd mit einem verquirlten Eigelb unterzogen.

Zutaten

12 Pouletflügeli im Gelenk
halbiert
1 Knoblauchzehe gepresst
1 Zweig Pfefferminz gepresst
Salz, Pfeffer
Bratbutter

Currysauce

1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe
1 gehäufter Teelöffel Currypulver
1 Prise Safranpulver
etwas Zitronensaft
1 Schuss Weisswein
1 Eigelb
Salz

rickliwyss

Rezept-Favorit von:

Markus Rickli,
Rickli+Wyss AG, Bethlehem

Thunfischsäckchen

Zubereitung

Fertiger Blätterteig ausgerollt und kleine Kreise ausstechen. In die Mitte eine Mischung aus Thunfisch, Schmand, Curry, Pfeffer und Salz geben und die Teigränder oben zusammendrehen. Das Ganze kommt für ca. 20 Minuten bei 200 Grad in den Backofen (Umluft geht auch).

Zutaten

1 Blätterteig ausgerollt
1 Büchse Thunfisch (Thon)
1 Becher Schmand (Sauerrahm,
Crème fraîche)
Curry, Pfeffer und Salz

VALIANT

Rezept-Favorit von:

Isabelle von Niederhäusern und
Monika Graber, Valiantbank, Bern

Weinbergsschnecken

à la «Krone» Beutelsbach

Zubereitung

Die Weinbergsschnecken eine Stunde lang im Wasser einsalzen. Sorgfältig mit Warmwasser ausspülen und ins kochende Wasser geben. 30 Minuten kochen lassen, abtropfen, aus den Gehäusen herausnehmen und das Endstück der Schnecken entfernen.

Danach 3 Stunden lang im Sud köcheln und anschließend auskühlen lassen. Die Gehäuse sorgfältig reinigen. Eine Füllung mit Butter, Knoblauch Schalotten, Petersilie, Kerbel, Senf und Curry zubereiten. Die Butter darf nicht überhitzt werden. In jedes Gehäuse kommt eine Schnecke und die Füllung.

Die Schnecken kurz in den warmen Ofen geben. Heiss servieren.

Zutaten

48 frische küchenfertige
Weinbergsschnecken

Gemüsesud

Trockener Weißwein
1 Zwiebel
Karotten
Schalotten
Suppengrün
Petersilie, Thymian und
Lorbeerblatt
Knoblauch, Salz und Pfeffer

Füllung

125g Butter
4 zerdrückte Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 El milder Senf
Petersilie, Kerbel, 1 Prise Curry,
Salz und Pfeffer



Rezept-Favorit von:

Marc Weller,
Zeitreisender Schnecken-Fan

silversign

visuelle kommunikation

Zutaten:

1 Stück «Berner Oberländer»
1 Stück «Zürcher Oberländer»
37 Esslöffel Landeier
38 Esslöffel Stadtkräuter
4 Tranchen Bauchspeck
1 Tranche Doppelnierstück
Kreativität, Hirnschmalz, Humor,
Flexibilität nach Belieben

Silversign GmbH

Visuelle Kommunikation
Weyermannsstrasse 44
CH-3008 Bern

T: 031 318 11 44

F: 031 318 11 48

contact@silversign.ch

www.silversign.ch