



DIE WAHL DER PROFIS

Andreas Altorfer

Eidg. Dipl. Betriebsleiter



«Die tägliche Herausforderung, den Ansprüchen der Gäste mit ihren hohen Erwartungen gerecht zu werden, fordert und animiert kreativ zu sein und zwingt gleichzeitig, mit nur guten Ausgangs- und Basisprodukten zu arbeiten.»

Achtung : Die Kochleidenschaft von Andreas Altorfer ist ansteckend! Man braucht bloss mit seinen Mitarbeitern zu sprechen, dann weiss man, mit wem man es zu tun hat. Engagierter Kochfreak mit hoher Eigeninitiative und einer überdurchschnittlichen Leistungsbereitschaft, so ungefähr müsste seine Qualifikation beim Jobgespräch aussehen. Der diplomierte Betriebsleiter der Gemeinschaftsverpflegung setzt seine Passion und Perfektion im Personalrestaurant «Meal & More» (ehemals Gretag) in Regensdorf tagtäglich unter Beweis. Mit Erfolg, denn aus dem einstigen Mitarbeiterrestaurant ist längst ein öffentliches, gutgehendes Lokal der Erlebnisgastronomie geworden. Wobei Erlebnis nicht einfach bunte Dekoration, sondern geballte Kochkunst mit frischen, saisonalen Zutaten bedeutet. Bei 600 Sitzplätzen (im Sommer inklusive

Gartenteil sind es rund 800 bis 1.000 Mittagessen) muss man sich schon etwas einfallen lassen. Aber gerade damit hat Andreas Altorfer kein Problem. Aus einem Minimum an Zutaten holt er das Maximum an kreativen Kochideen heraus. Warenaufwand und Kalkulation gleich inbegriffen, denn als knallharter Profi muss für ihn alles in der Praxis 1:1 umsetzbar sein. Das muss wohl auch die Mischung sein, mit denen er in Leistungswettbewerben zu überzeugen mag. Die Liste seiner Auszeichnungen ist lang und abwechslungsreich, manche Wettbewerbe gewinnt er gleich mehrmals. Aber noch mehr als Trophäen sammelt er Inspirationen und Kontakte mit Kochfreudigen. So organisiert er abends Kochkurse, wo er sein Wissen und seine Begeisterung weitergibt.



DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fleisch

- 1.2 kg Kalbsgeschnetzeltes
- 15 g Supro Würzmischung für Fleisch
wenig Weissmehl
- 5 Esslöffel Erdnussöl

Sauce

- 50 g Kochbutter
- 125 g Zwiebeln
- 400 g Champignons 1a geschnitten
- 13 g Supro Buttarom
- 1.25 dl Weisswein
- 1.25 dl Cognac Martell ***
- 1 l Milch pasteurisiert
- 100 g Supro Rahmsauce
- 50 g Supro Sauce Demi-Glace
- 3.75 dl Vollrahm
- 8 g Petersilie gehackt
- 1 x Abschmecken mit Suparom

Vorbereitungen

- Zwiebeln und Peterli hacken
- Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.
- Supro Demi-Glace und Supro Rahmsauce mit der kalten Milch glatrühren.

Zubereitung

- Kalbsgeschnetzeltes mit Supro Fleisch-Würzmischung würzen und leicht melieren.
- Im heissen Erdnussöl kurz aber kräftig anbraten. Warm stellen.
- Zwiebeln und Champignons in der Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Cognac flambieren.
- Auffüllen mit der angerührten Sauce. Aufkochen lassen und den Vollrahm dazugeben.
- Das Kalbfleisch in die Sauce geben und ziehen lassen. Sauce darf nicht mehr kochen.
- Abschmecken mit Suparom.
- Verfeinern mit geschlagenem Rahm und dem gehackten Peterli.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10460	Würzmischung für Fleisch 1.25 kg
10235	Buttarom 1.25 kg
20680	Rahmsauce 1 kg
20575	Sauce Demi-Glace 9 kg
10260	Suparom 1.25 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Gefüllte Pouletbrüstchen an Gemüsesauce



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fleisch

- 10 Pouletbrüstchen 130 g
- 15 g Supro Geflügel-Würzmischung
- 300 g Cantadou Kräuter, Knoblauch
- 20 Tranchen Rohschinken
- 5 Esslöffel Erdnussöl

Sauce

- 40 g Kochbutter
- 40 g Zwiebeln gehackt
- 6 g Supro Knoblarom
- 170 g Gemüsebrunoise
- 1 dl Weisswein
- 100 g Supro Gemüsesauce
- 6 dl Wasser
- 3.5 dl Milch offen
- 13 g Supro Gemüsefond
- 13 g Supro Herbarom
- 2.5 Messerspitzen Safran
wenig Schnittlauch
- 2.5 dl Vollrahm
- 1 x Abschmecken mit Suparom
- 1 Esslöffel geschlagener Rahm

Vorbereitungen

- In die Pouletbrüstchen auf der Längsseite eine Tasche schneiden.
- Pro Brüstchen 2 Tranchen Rohschinken nebeneinander legen und diese mit Cantadou bestreichen. Satt aufrollen.
- Die Rohschinken-Cantadou Rollen in die Pouletbrüstchen geben. Gut verschliessen.
- Supro Gemüsesauce mit kaltem Wasser anrühren.

Zubereitung

- Die Brüstchen mit Geflügel-Würzmischung würzen und im Erdnussöl braten. Warm stellen.
- Zwiebeln und Gemüsebrunoise glasig dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren.
- Auffüllen mit Supro Gemüsesauce und aufkochen.
- Abschmecken mit Supro Gemüsefond, Supro Herbarom, Supro Knoblarom und einer Prise Safran
- Sauce vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm und Schnittlauch verfeinern.
- Pouletbrüstchen aufschneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10520	Würzmischung für Geflügel 1.25 kg
10256	Knoblarom 1 kg
21100	Gemüsesauce 1 kg
19072	Gemüsefond 1.2 kg
10245	Herbarom 1.25 kg
10260	Suparom 1.25 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Farfalle «Verdura»



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Pasta

625 g Farfalle nicht gekocht

Gemüse

5 Esslöffel Olivenöl
50 g Zwiebeln gehackt
75 g Erbsen TK
150 g Karotten Würfel
150 g Zucchini Würfel
150 g Peperoni farbig Würfel
75 g Frühlingszwiebeln in Streifen
150 g Broccoliröschen
13 g Supro Knoblarom
100 g Supro Tomaten in Öl
150 g Cherrytomaten, rote und gelbe

Sauce

150 g Supro Sauce Formaggio
9 dl Wasser
5 dl Halbrahm
100 g Gorgonzola
150 g Mascarpone Galbani
1 Prise Curry mild
wenig Schnittlauch
25 g Supro Gemüsefond
13 g Supro Herbarom

Vorbereitungen

- Alles Gemüse waschen, rüsten und in feine Würfel schneiden.
- Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken.
- Farfalle (Kravättli) im Salzwasser „al dente“ kochen und abkühlen.
- Schnittlauch fein schneiden.
- Sauce Formaggio mit Wasser und Halbrahm anrühren

Zubereitung

- Das Gemüse ausser den Cherrytomaten in Olivenöl glasig dünsten.
- Mit einer Prise Curry stäuben.
- Auffüllen mit der Sauce Formaggio und kurz aufkochen lassen.
- Mascarpone und Gorgonzola dazugeben und in der Sauce schmelzen.
- Abschmecken mit Gemüsefond und Supro Herbarom.
- Die gekochten Farfalle und die Cherrytomaten begeben und alles vorsichtig mischen.
- Anrichten und den feingeschnittenen Schnittlauch über das Gericht geben.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10256	Knoblarom 1 kg
75350	Antipasti Tomaten 4x1.4 kg
21130	Sauce Formaggio 800 g
19072	Gemüsefond 1.2 kg
10245	Herbarom 1.25 kg





SÜPRO

DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Winterlicher Salat im Knusperkörnchen



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Salat

- 300 g Saison Salate
- 100 g Speckwürfeli
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Brotcroûtons
- 300 g Frische Waldpilze
- 5 Äpfel
- wenig Kistallzucker
- wenig Kochbutter

Knusperkörnchen

- 20 Frühlingsrollen Blätter
- wenig Kochbutter flüssig

Dressing

- 2 dl Supro French Dressing
- 5 cl Aceto balsamico
- wenig Senf
- 3 g Supro Knoblarom
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Knusperkörnchen

- Für die Knusperkörnchen vier Espressotassen umgekehrt auf ein Backblech stellen. Je zwei Teigblätter mit Butter bestreichen und sternförmig über die Förmchen legen. Leicht andrücken.
- Im 200°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung Salatsauce

- Wenig Senf, Aceto Balsamico und Supro French Dressing miteinander verrühren. Abschmecken mit Supro Knoblarom, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung / Anrichten

- Apfelschnitze mit wenig Zucker und Butter kurz braten.
- Speck, Waldpilze, Pinienkernen und die Brotwürfel in wenig Olivenöl sautieren.
- Apfelschnitze und Waldpilze noch lauwarm um die Knusperkörnchen verteilen.
- Nüsslisalat mit Balsamico-Frenchsauce anmachen und in die Knusperkörnchen füllen.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10800	French Dressing 8/2 l
10256	Knoblarom 1 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Sesam-Zander

auf Spargelrisotto mit Cherrytomaten und Basilikum



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fisch

- 1.2 kg Zanderfilets
- 15 g Supro Fisch-Würzmischung
- Weissmehl wenig
- 2.5 Eiweiss
- 125 g Sesam
- 5 Esslöffel Olivenöl

Risotto

- 1 dl Olivenöl
- 100 g Zwiebeln gehackt Gastro
- 3 g Supro Knoblarom
- 800 g Risotto Arborio
- 1.25 dl Weisswein

- 7.5 dl Spargelfond
- 25 g Supro Gemüsefond
- 38 g Supro Gemüsebouillon
- 1 l Wasser
- 200 g Basilikumpesto
- 50 g Kochbutter
- 125 g Mascarpone Galbani
- 150 g geriebener Käse
- Abschmecken

Garniture

- 50 g Kochbutter
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 1 kg Spargeln grün gekocht und geschnitten
- 375 g Cherrytomaten
- 25 g Supro Buttarom

Vorbereitungen

- Zwiebeln hacken
- Cherrytomaten halbieren
- Spargeln blanchieren und schräg in Stücke schneiden. Fond aufbewahren.
- Frühlingszwiebeln rüsten, waschen und schräg in feine Streifen schneiden.
- Supro Gemüsebouillon mit Wasser aufkochen.

- Zanderfilet mit Supro Fisch-Würzmischung würzen und leicht im Mehl wenden. Gut abklopfen.
- Eine Seite mit Eiweiss bestreichen und in Sesam panieren.

Zubereitung

- In Olivenöl Zwiebeln anziehen, Reis begeben und mitdünsten bis er glasig ist.
- Mit Weisswein ablöschen. Auffüllen mit Supro Gemüsefond und Supro Gemüsebouillon bis der Reis leicht bedeckt ist.
- Unter rühren ca. 20 Minuten kochen lassen. Ständig Bouillon und Spargelfond nachgeben.
- Währenddessen die Zanderfilets im Olivenöl goldbraun sautieren und warm stellen.
- Den Risotto mit Basilikumpesto, Mascarpone, Butter und geriebenem Käse verfeinern.
- Für die Garniture: die Frühlingszwiebeln, Spargeln und die Tomaten in Butter andünsten und mit Supro Buttarom abschmecken. Auf den angerichteten Risotto geben.
- Die Zanderfilets dazugeben und servieren.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10490	Würzmischung für Fisch 1.25 kg
10256	Knoblarom 1 kg
19072	Gemüsefond 1.2 kg
10190	Gemüsebouillon 12 kg
10235	Buttarom 1.25 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Penne all'arrabiata



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Pasta

1 kg Penne
63 g Salz

Sauce

1.25 dl Olivenöl
125 g Zwiebeln
250 g Supro Salsa Arrabiata
1.25 l Wasser
25 g Supro Gemüsefond
13 g Supro Tomatenpulver
13 g Supro Knoblarom
25 g Supro Suparom
250 g Tomates concassées
300 g Peperoni farbig Würfel
4 g Peperoncini
25 g Petersilie italienisch
200 g Mozzarella Galbani Perlen

Vorbereitungen

- Zwiebeln fein hacken
- Peperoni in feine Würfel schneiden
- Supro Salsa Arrabiata mit Wasser anrühren.

Zubereitung

- Zwiebeln, Peperoni und Peperoncini in Olivenöl glasig dünsten.
- Auffüllen mit Supro Salsa Arrabiata und aufkochen lassen.
- Mit Supro Knoblarom, Supro Suparom, Supro Gemüsefond und Supro Tomatenpulver abschmecken.
- Penne al dente kochen und der Sauce begeben.
- Gehackter italienischer Peterli und Tomatenwürfel darunter mischen, gut erwärmen.
- Anrichten und mit frischem Basilikum und den Mozzarella Perlen garnieren.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
21160	Salsa Arrabiata 1 kg
19072	Gemüsefond 1.2 kg
21200	Tomatenpulver 1.25 kg
10256	Knoblarom 1 kg
10260	Suparom 1.25 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Straussenfilet an Pfeffersauce Tricolor



Zutaten

für 4 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fleisch

- 1.2 kg Straussenfilet FAN
- 15 g Supro Grill & Braten-Würzmischung
- 5 Esslöffel Erdnussöl

Sauce

- 25 g Kochbutter
- 50 g Zwiebeln gehackt
- 4 g Supro Knoblarom
- 6 cl Weisswein
- 6 cl Cognac Martell***
- 75 g Supro Pfeffersauce Tricolor
- 3.75 dl Wasser
- 50 g Supro Demi-Glace
- 1.25 cl Wasser
- 3.5 dl Milch pasteurisiert
- 2 dl Vollrahm
- 1 x Abschmecken mit Suparom

Vorbereitungen

- Zwiebeln fein hacken
- Supro Pfeffersauce Tricolor und Supro Demi-Glace mit Wasser anrühren.

Zubereitung

- Das Straussenfilet aufschneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten. Straussenfilet mit Supro Grill & Braten Würzmischung würzen und im heissen Erdnussöl braten. Warm stellen.
- Zwiebeln in der Butter andünsten und mit Weisswein ablöschen. Abflambieren mit Cognac.
- Mit Supro Pfeffersauce Tricolor und Supro Demi-Glace auffüllen und aufkochen lassen.
- Milch und Vollrahm begeben und ca. 5 Minuten kochen.
- Abschmecken mit Supro Knoblarom und Supro Suparom.
- Das Straussenfilet aufschneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10540	Würzmischung für Grill & Braten 1.25 kg
10256	Knoblarom 1 kg
20980	Pfeffersauce Tricolor 900 g
20575	Sauce Demi-Glace 9 kg
10260	Suparom 1.25 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Kalbsmedaillons an Portweinsauce mit Tomaten



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fleisch

- 1.2 kg Kalbsmedaillon (20 Stück à 60 g)
- 15 g Supro Würzmischung für Fleisch
- 5 Esslöffel Erdnussöl

Sauce

- 25 g Kochbutter
- 38 g Zwiebeln gehackt
- 2.5 dl Portwein
- 1.5 dl Rotwein
- 38 g Supro Salsa Ticinese
- 2.5 dl Milch pasteurisiert
- 2.5 dl Wasser
- 2.5 dl Supro Gemüsebouillon fettfrei
- 6 g Supro Tomatenpulver
- 6 g Supro Knoblarom
- 25 g Supro Saucenbinder hell
- 3.75 dl Vollrahm
- 100 g Supro Tomaten in Öl
wenig Schnittlauch

Vorbereitungen

- Supro Salsa Ticinese mit Wasser, Milch und Gemüsebouillon fettfrei anrühren.
- Supro Tomaten in Öl in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

- Kalbfleisch würzen mit Supro Fleisch-Würzmischung und im heissen Erdnussöl braten. Warm stellen
- Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Ablöschen mit Rotwein und Portwein. Zu $\frac{1}{3}$ einreduzieren.
- Angerührte Sauce begeben und aufkochen lassen. Rahm begeben und abbinden mit Supro Saucenbinder hell.
- Mit Supro Knoblarom und Supro Tomatenpulver abschmecken.
- Tomatenstreifen begeben.
- Sauce mit geschlagenem Rahm und wenig Schnittlauch verfeinern.
- Die gebratenen Kalbsmedaillons auf einem Saucenspiegel anrichten.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10460	Würzmischung für Fleisch 1.25 kg
21013	Salsa Ticinese 1 kg
10145	Gemüsebouillon fettfrei 12 kg
21200	Tomatenpulver 1.25 kg
10256	Knoblarom 1 kg
22900	Saucenbinder hell 1 kg
75350	Antipasti Tomaten 4x1.4 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Lammfiletwürfel Toscana mit vanilliertem Kartoffelstock



150 g Supro Demi-Glace
1.25 dl Wasser
wenig Thymian und Majoran
13 g Supro Knoblarom
13 g Supro Herbarom

- Das Gericht darf nicht mehr kochen. Jetzt die Lammwürfel und die Cherrytomaten begeben und ziehen lassen.
- Frische Kräuter begeben und abschmecken mit Supro Knoblarom und Supro Herbarom.

Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fleisch

1.4 kg Lammfilet frisch
125 g Supro Kräuter-Marinade
5 Esslöffel Olivenöl

Gemüse

100 g Zwiebeln
200 g Peperoni farbig Würfel
200 g Zucchini Würfel
150 g Perlzwiebeln
150 g Frühlingszwiebeln
150 g Gemüsebrunoise
250 g Tomaten Cherry

Sauce

2.5 dl Rotwein
1.25 dl Portwein

Vorbereitungen

- Lammfilet in kleine Würfel schneiden und mit Supro Kräuter-Marinade würzen.
- Perlzwiebeln rüsten, schälen und blanchieren. Den Cherrytomaten die Fliege entfernen und waschen.
- Restliches Gemüse waschen, rüsten und beliebig in kleine Würfel schneiden.
- Kräuter zupfen und fein hacken.
- Supro Demi-Glace mit kaltem Wasser anrühren.

Zubereitung

- Lammfiletwürfel im heissen Öl kurz anbraten.
- Lamm aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- Zwiebeln glasig dünsten. Peperoni, Zucchini, Brunoise, Perlzwiebeln und Frühlingszwiebeln begeben und mitdünsten.
- Mit Rotwein und Portwein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren.
- Auffüllen mit der Supro Demi-Glace und das Ganze leise kochen lassen, bis das Gemüse die gewünschte Garstufe erreicht hat.

Kartoffelstock

1 l Wasser
1 Vanillestengel (Stück)
230 g Supro Kartoffelpüree-Pulver
1 Prise Muskat
40 g Kochbutter
1 dl Vollrahm

Vorbereitung

- Am Vortag das Wasser mit dem halbierten und ausgekratzten Vanillestengel aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Kühl stellen.

Zubereitung

- Vanillestengel aus dem Wasser nehmen und allenfalls Wassermenge gemäss Rezept ergänzen.
- Wasser mit Muskatnuss aufkochen.
- Pfanne vom Herd nehmen (darf nicht mehr kochen).
- Kartoffelpulver begeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.
- Mit Rahm und Butter verfeinern.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
15030	Kräuter-Marinade 1 kg
20575	Sauce Demi-Glace 9 kg
10256	Knoblarom 1 kg
10245	Herbarom 1.25 kg
77001	Kartoffelpüree-Pulver 5 kg





DIE WAHL DER PROFIS

REZEPT: *Andreas Altorfer*

Rindsgeschnetzelted Stroganoff



Zutaten

für 10 Personen zu 100% (Nettomenge)

Fleisch

- 1.2 kg Rindshuft in Streifen
- 15 g Supro Würzmischung für Fleisch
- 5 Esslöffel Erdnussöl

Sauce

- 100 g Zwiebeln
- 200 g Champignons 1a
- 250 g Peperoni farbig
- 4 g Peperoncini
- 200 g Essiggurken
- 13 g Paprika edelsüss
- 1.5 dl Rotwein
- 75 g Supro Demi-Glace
- 6 dl Wasser
- 75 g Supro Sauce Stroganov
- 5 dl Wasser
- 6.25 dl Vollrahm
- 5 g Supro Knoblarom
- 1 x Abschmecken mit Suparom

Vorbereitungen

- Zwiebeln und Peperoncini fein hacken
- Essiggurken und Peperoni in Streifen schneiden
- Champignons in Scheiben schneiden
- Supro Sauce Stroganov und Supro Sauce Demi-Glace mit Wasser anrühren

Zubereitung

- Fleisch in heissem Erdnussöl kräftig anbraten. Warm stellen.
- Zwiebeln, Peperoni, Essiggurken, Peperoncini und Champignons andünsten und mit Paprika bestäuben.
- Mit Rotwein ablöschen
- Auffüllen mit Supro Sauce Stroganov und Supro Sauce Demi-Glace. Vollrahm begeben und aufkochen lassen.
- Abschmecken mit Supro Knoblarom und Supro Suparom.
- Vor dem Servieren das Fleisch begeben und in der Sauce ziehen lassen.
- Nach Belieben mit geschlagenem Rahm vervollständigen.

ART.NR.	BEZEICHNUNG
10460	Würzmischung für Fleisch 1.25 kg
20575	Sauce Demi-Glace 9 kg
21140	Sauce Stroganov 800 g
10256	Knoblarom 1 kg
10260	Suparom 1.25 kg

