

Chüschtig und Praktisch



Geschätzte Kundin, Geschätzter Kunde,

Die Tage werden kühler, der Heisshunger nach Schmackhaftem und Währschaftem meldet sich zurück. Uralte Grossmutterrezepte aus esels-ohrigen Kochbüchern treten in unser Bewusstsein und wecken Sehnsucht nach ehrlichen und nahrhaften Mahlzeiten.

Jedoch bremsen zwei Faktoren solche heimlichen Gelüste: Fehlende Zeit und steigendes Linienbewusstsein.

Als kreativer Vertreter des zeitgemässen Fleischhandwerks können Sie hier Ihren Kunden einen einmaligen Service bieten. Hochwertiges Fleisch oder exklusiven Fisch, der sich mit ansprechenden Zutaten zu einer wunderbaren Komposition verbindet. Eine Mahlzeit, die den alten Rezepten in nichts nachsteht, jedoch im Nu zubereitet ist und alle Forderungen moderner Ernährung erfüllt.

Unser Pacovis Entwicklungsteam hat für Sie zwei verschiedene Möglichkeiten erarbeitet:

- das Ofengericht in der praktischen und schönen Schale oder*
- das Pfannengericht, schön präsentiert, beispielsweise auf der neuen Pacovis Schiefertablettlinie.*

Geschmacklich verdichtet und unterstützt werden die Gerichte mit den bewährten Pacovis Öl- und Saucenmarinaden.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht haben wir uns für einen dezenten Salzgehalt in den Rezepturen entschieden. So wenig wie nötig, um ein tolles Geschmackserlebnis zu garantieren. Nachsalzen kann man immer: Der Ball liegt hier ganz bei Ihrer Kundschaft, welche individuell und ganz nach ihrem Gusto das Mass bestimmen kann.

Inhalt

Backofensteak Zwiebelriebe _____ **4**



Backofensteak Lachs _____ **6**



Backofensteak Caprese _____ **8**



Backofensteak Appenzell _____ **10**



Backofensteak Oktoberfest _____ **12**



Gourmetmedaillons _____ **14**



Schichtbraten Bora Bora _____ **16**



Herbstpfanne _____ **18**



Pustapfanne _____ **20**



Ripplipfanne _____ **22**



Walliserpfanne _____ **24**

Fischpfanne Adria _____ **26**

Backofensteak Zwiebelriebe

Ausgangsmaterial

10	Schweinesteaks vom Hals oder Kotelettstück à 150 g	
100 g	Speckwürfel	
100 g	Röstzwiebeln	ANR 1160
100 g	Frühlingszwiebeln	
100 g	Zwiebeln dehydriert (in Wasser eingeweicht)	ANR 1108
200 g	Crème fraîche	
100 g	geriebener Käse	

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

100 g	Maricrème Pusta	ANR 5619
10	backofenfeste Schalen aus	
	- Aluminium mit Deckel	ANR 3417 / 3953
oder	- CPET mit Deckel	ANR 5162 / N315

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinesteaks mit der Maricrème Pusta marinieren und in die Backschalen einlegen.
2. Die Speckwürfel, Frühlingszwiebeln, eingeweichten Zwiebeln dehydriert und Röstzwiebeln mischen und auf die Steaks auflegen.
3. Crème fraîche mit einem Löffel darauf geben und mit geriebenem Käse abschliessen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten backen und dann servieren.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Reis, Salat oder Bratkartoffeln.





Backofensteak Lachs

Ausgangsmaterial

- 10 Lachsfilet ohne Haut à 150 g
- 300 g Kefen TK oder Romanesco
- 10 Cocktail Tomaten
- Crème fraîche oder Sauce Hollandaise

Gewürze und Zutaten pro kg Fisch

- | | | |
|-------|-----------------------------|-----------------|
| 100 g | Maricrème Kräuter Knoblauch | ANR F450 |
| 10 | backofenfeste Schalen aus | |
| | - Aluminium mit Deckel | ANR 3417 / 3953 |
| oder | - CPET mit Deckel | ANR 5162 / N315 |

Arbeitsanleitung

1. Die Lachsfilets mit der Maricrème Kräuter Knoblauch marinieren und in die Backschalen einlegen.
2. Mit den Kefen oder dem Romanesco belegen und den Cocktail Tomaten garnieren.
3. Crème fraîche oder Sauce Hollandaise in der Mitte auftragen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für 15 bis 20 Minuten backen und dann servieren.

Bemerkung

Dazu passt Salat oder feines Gemüse.





Backofensteak

Caprese

Ausgangsmaterial

- 10 Schweinesteaks vom Hals oder Kotelettstück à 150 g
- 20 Scheiben Salami
- 10 Scheiben Tomaten
- 10 Scheiben Zucchini
- 10 Scheiben Mozzarella fest

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- | | | |
|-------|-----------------------------|-----------------|
| 100 g | Maricrème Tomaten-Basilikum | ANR 5616 |
| 10 | backofenfeste Schalen aus | |
| | - Aluminium mit Deckel | ANR 3417 / 3953 |
| oder | - CPET mit Deckel | ANR 5162 / N315 |

Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit Maricrème Tomaten-Basilikum marinieren und in die Backofenschalen einlegen.
2. Die Salamischeiben auflegen und anschliessend die restlichen Zutaten darüber verteilen.
3. Die Auflage mit Mozzarella oben abschliessen.

Zubereitung

Die Backofensteaks im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 160 °C backen.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Reis, Salat und Gemüse.





Backofensteak Appenzell

Ausgangsmaterial

- 10 Schweinesteaks vom Hohrücken à 150 g
- 30 dünne Scheiben Appenzeller Mostbröckli
- 10x20 g Appenzeller Käse

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- | | | |
|-------|---------------------------|-----------------|
| 100 g | Maricrème Waldpilz | ANR 8642 |
| 10 | backofenfeste Schalen aus | |
| | - Aluminium mit Deckel | ANR 3417 / 3953 |
| oder | - CPET mit Deckel | ANR 5162 / N315 |

Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit der Maricrème Waldpilz marinieren und in die Backofenschalen einlegen.
2. Die Mostbröcklischeiben und den Appenzeller Käse auf die Steaks legen.

Zubereitung

Die Backofensteaks im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 160 °C backen.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin oder Teigwaren.





Backofensteak Oktoberfest

Ausgangsmaterial

10	Schweinesteaks vom Hals à 150 g	
20	dünne Scheiben Kochspeck	
200 g	frischer Lauch dünn geschnitten	
100 g	Röstzwiebeln	ANR 1160
150 g	Crème fraîche	
	oder	
150 g	Friskäse mit Schnittlauch	

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

100 g	Maricrème Biermarinade	ANR F453
10	backofenfeste Schalen aus	
	- Aluminium mit Deckel	ANR 3417 / 3953
oder	- CPET mit Deckel	ANR 5162 / N315

Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit der Maricrème Biermarinade marinieren und in die Backofenschalen einlegen.
2. Speckscheiben, Lauch, Röstzwiebeln, Crème fraîche oder Friskäse auf die Steaks auflegen.

Zubereitung

Die Backofensteaks werden im vorgeheizten Backofen bei 160 °C, 15 bis 20 Minuten gebacken.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Rösti.





Gourmetmedaillons

Ausgangsmaterial

- 1.5 kg Schweinemedallions vom Filet à 30 g
- 150 g Rohschinkenscheiben
- 200 g Zucchini in Scheiben (ca. 50 Stück)
- 300 g Mozzarella in Scheiben

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- 100 g Maricrème Safran ANR 6681
- 10 backofenfeste Schalen aus
 - Aluminium mit Deckel ANR 3417 / 3953
 - oder - CPET mit Deckel ANR 5162 / N315

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinemedallions mit der Maricrème Safran marinieren und 5 Stück in eine Backofenschale einlegen.
2. Die Zutaten auf die Medaillons verteilen und mit dem Mozzarella abschliessen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

Bemerkung

Der entstandene Fleischsaft kann mit wenig Rahm verfeinert werden.
Dazu empfehlen wir Teigwaren und Salat.





Schichtbraten

Bora Bora

Ausgangsmaterial

- 5 dünne Schweinesteaks vom Nierstück à 80 g
- 5 Ananasringe (Konserve)
- 5 halbierte Pfirsiche (Konserve)
- 5 Kirschen
- 5 Scheiben Kochschinken
- 150 g Crème fraîche

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- | | | |
|-------|-----------------------|----------|
| 100 g | Maricrème Curry-Kokos | ANR 8628 |
| 1 | Alu-Schale 750 ml | ANR 3402 |

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinesteaks mit der Maricrème Curry-Kokos marinieren.
2. Ananas und Pfirsich aus der Konserve gut abtropfen lassen.
3. Die marinierten Steaks abwechselnd mit den Früchten und dem Kochschinken in die Alu-Schale einlegen.
4. Mit Crème fraîche und Kirschen garnieren.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 40 Minuten backen. Das Fleisch mit den Früchten auf dem Teller anrichten und die verbleibende Sauce in der Alu-Schale kurz umrühren und dazu geben.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Reis und/oder Salat.





Herbstpfanne

Ausgangsmaterial

- 1 kg Schweinefleisch geschnetzelt
- 100 g Marroni tiefgekühlt
- 100 g Rosenkohlköpfe tiefgekühlt, halbiert
- 50 g Karottenwürfel oder Babykarotten tiefgekühlt
- 50 g Frühlingszwiebeln

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- 100 g Maricrème Waldpilz

ANR 8642

Arbeitsanleitung

1. Fleisch mit Maricrème Waldpilz marinieren.
2. Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden.
3. Alle Gemüse zugeben, unterheben und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

In einer vorgeheizten Pfanne mit wenig Fett kurz anbraten und ziehen lassen.

Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und dann servieren.

Bemerkung

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, wird das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäubt und dann mit Bouillon angegossen und mit Rahm oder Saucenrahm verfeinert.





Pustapfanne

Ausgangsmaterial

- 1 kg Schweinefleisch geschnetzelt oder klein gewürfelt
- 80 g Paprika rot gewürfelt
- 80 g Zwiebeln dehydriert (in Wasser eingeweicht) ANR 1108
- 80 g Maiskörner (Konserven)
- 80 g Speckwürfel
- 160 g Tomatenwürfel

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- 100 g Maricrème Pusta ANR 5619

Arbeitsanleitung

1. Zwiebeln dehydriert in kaltem Wasser einlegen.
2. Schweinegeschnetztes mit Maricrème Pusta marinieren.
3. Die vorbereiteten Zutaten dazu mischen und in einer Schale anrichten.

Zubereitung

Das Geschnetzte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.

Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und dann servieren.

Bemerkung

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, wird das Geschnetzte mit Mehl oder Speisestärke bestäubt und dann mit Bouillon / Rotwein angegossen und mit Rahm oder Saucenrahm verfeinert.





Ripplipfanne

Ausgangsmaterial

- 1 kg Rippli, Kassler oder gepökelte Bratenstücke von der Schweineschulter
- 200 g Sauerkraut pasteurisiert (Dose oder Beutel)
- 50 g Tomatenwürfel
- 50 g Lauchringe

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- 100 g Maricrème Kräuter Knoblauch
- ANR F450

Arbeitsanleitung

1. Die Kassler- oder Ripplistücke würfeln 2×2 cm.
2. Das Sauerkraut aus der Verpackung nehmen und leicht ausdrücken, damit der Saft abfließen kann.
3. Die Fleischwürfel mit der Maricrème Kräuter Knoblauch marinieren und dann das Sauerkraut, die Tomatenwürfel und die Lauchringe unterheben.
4. In einer Schale anrichten und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

Die Ripplipfanne mit wenig Fett in kleineren Teilmengen bei mittlerer Hitze anbraten und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit Rahm oder Crème fraîche verfeinern und dann servieren.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Kartoffelgerichte.





Walliserpfanne

Ausgangsmaterial

- 1 kg Rindfleisch geschnetzelt
- 200 g Champignons in Scheiben geschnitten
- 100 g Speckwürfel
- 50 g Frühlingszwiebeln

Gewürze und Zutaten pro kg Fleisch

- 100 g Maricrème Biermarinade

ANR F453

Arbeitsanleitung

1. Das geschnetzelte Rindfleisch mit der Maricrème Biermarinade marinieren.
2. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und in einer Schale zum Verkauf anrichten.

Zubereitung

Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.

Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und servieren.

Bemerkung

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, wird das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäubt, mit Bouillon aufgegossen und mit Rahm oder Saucenrahm verfeinert.





Fischpfanne Adria

Ausgangsmaterial

- 1 kg Fischfilets gewürfelt (Tilapia, Seelachs)
- 250 g Tomatenwürfel frisch
- 80 g Frühlingszwiebeln in Röllchen geschnitten

Gewürze und Zutaten pro kg Fisch

100 g Maricrème Tomate Basilikum

ANR 5616

Arbeitsanleitung

1. Den gewürfelten Fisch mit der Maricrème Tomate Basilikum marinieren.
2. Tomatenwürfel und Frühlingszwiebeln unterheben und in einer Schale anrichten.

Zubereitung

Das Ragout mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und dann servieren.

Bemerkung

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, wird das Ragout mit Mehl oder Speisestärke bestäubt und dann mit Bouillon angegossen und mit Rahm oder Saucenrahm verfeinert.





*Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tel. +41 (0)56 485 93 99
Fax. +41 (0)56 485 93 60
info@pacovis.ch
www.pacovis.ch*