

Die neun Finalisten und ihre inspirierenden Fisch-Vorspeisen

Neun junge Kochtalente aus der ganzen Schweiz haben es ins Finale der 14. Ausgabe des Kochlehrlingswettbewerbs «gusto18» geschafft. Am 15. März 2018 werden sie ihre originellen Kreationen zum Motto Kulinarische Gegensätze unter Beweis stellen und mit ihren Mitstreitern um die Wette kochen. Einen Tag später, am

grossen Galaabend im Congress Center Basel, wird dann die Siegerin oder der Sieger vor einem prominenten Publikum geehrt. Der Goldene Fisch ist auch beim diesjährigen «gusto»-Wettbewerb Preissponsor und präsentiert exklusiv die Vorspeisen der neun Kochsternen.



Ann-Sophie Bernhard, 2. Lehrjahr
aarReha Schinznach, Schinznach-Bad

Steine auf der Erde begegnen den Fischen im grünen See

- Lachsforelle-Zanderterrine mit Karotten und Bohnen
- Grüntee Pannacotta auf Pumpernickel



Stefanie Steiner, 2. Lehrjahr
Gasthof Löwen, Bubikon

Bündner Alpenküche neu interpretiert

- Ceviche von Flusskrebis im Kartoffelwickel mit fermentierter Knoblauch
- Temperierter Champfer Saibling und Randen
- Kresse Espuma, geräucherter Blumenkohlsalat



Sebastian Brunner, 3. Lehrjahr
Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ

Vom See aufs Feld

- Forelle mit Feldsalat-Pürematte
- Schwyzer Honigchrüter-Gel und Flusskrebis
- Dill Espuma und Chinakohlrübe



Abi Vaca-Diez, 2. Lehrjahr
Lake Side, Zürich

Forelle auf Erde gebettet

- Forelle gebraten und als Mousse
- geräucherter Kartoffelsalat
- Radieschen, Randen und Meerrettich



Martino Careddu, 2. Lehrjahr
Ristorante Castelgrande, Bellinzona

Aquarium

- Saibling-Zander-Galantine mit Bisbino Gin-Perlen
- Wirsingpüree
- Farina bona, eine typische Tessiner Spezialität: Küchlein mit flüssigem Kern aus Morcheln, Lauch und weisser Schokolade



Shandru Vengadasalam, 2. Lehrjahr
Luzerner Kantonsspital

Hecht trifft Kaninchen

- Hechtklösschen mit Quinoa, Kaninchen-Whisky-Sulz mit Yuzu-Saftschaum
- Sautiertes Hechtfilet und Tomatenmousse



Lukas Heller, 3. Lehrjahr
Hotel Schönbühl, Hilterfingen

Lachsforelle vs. Mistkratzerli

- Geräucherte Lachsforelle und Tatar
- Sautierte Mistkratzerlibrust und Eigelbcrème mit Lachsforellenrogen
- Senf, Dill, Granny Smith



Luca Burkhard, 2. Lehrjahr
Schüpbärg Beizli, Schüpfen

Reise durch die Schweiz

- Saibling pochiert und als Tatar, mit Randen, Brot und Gerste



Timo Rechsteiner, 3. Lehrjahr
Inselspital, Bern

Herbstgewässer

- Marinierter und flambierter Saibling im Flusskrebis-Schaumbad
- Sautierter Flusskrebis im Herbstgestrüpp
- Randen, Schalotten rauchiger Rotkohl und Chicorée rot

Was meinen Sie, welches wird das «gusto18»-Gewinnerrezept?

Verfolgen Sie den Kochwettbewerb am 15. März 2018 von 12.00 - 14.30 Uhr direkt via Live-Übertragung auf gustoevent.ch und lassen Sie sich dabei inspirieren.

Gerne stellen wir Ihnen die Siegerin/den Sieger in der nächsten Ausgabe vor.