

IG STEUE MICH VOR

In seinem Hobby Fussball spielt Werner Zwicker in der Verteidigung. Beruflich ist er stellvertretender Küchenchef im Swiss Holiday Park und als Frontmann mit Verantwortung alles andere als in einer verteidigenden Funktion.

Werner Zwicker arbeitete in schweizweit bekannten Restaurants. Seine Karriere startete er mit der Lehre als Koch im Wirtshaus Belvédère in Baden. Weitere wertvolle Erfahrungen sammelte er im renommierten Baur au



Lac, einem 5 Sterne-Luxushotel mitten in der Stadt Zürich, im ebenso berühmten Restaurant Pinte in Dättwil bei Bernhard Bühlmann, im Restaurant Bären in Nürens Dorf und im Restaruant Rigiblick in Zürich bei Felix & Lucia Eppisser. Diese anspruchsvollen und



lehrreichen Stationen prägten ihn und seine berufliche Karriere. Seit 2015 arbeitet Werner Zwicker im Swiss Holiday Park, wo er seine vielseitige Erfahrung und sein umfangreiches gastronomisches Wissen täglich in seine Arbeit einfließen lassen kann. Die Philosophie des Resorts, so viel wie möglich selbst herzustellen,

hauseigene Produkte aus dem Bauernhof anzubieten, nur mit frischen Zutaten zu arbeiten und regionale und nachhaltig produzierte Produkte zu verwenden, passt hervorragend zu Werner Zwicker's Einstellung.

Der Erlebnishof Fronalp ist ein Bauernbetrieb, der zum Swiss Holiday Park gehört. Dort werden Obst, Schnaps, Konfitüre, Baumnüsse und Eier produziert. Weiterhin werden jährlich 40'000 Liter Milch von den Kühen in pasteurisierte Wiesenmilch, Magermilch, Butter, Joghurts, Hüttenkäse, Formaggini, Käse, Rahm und Glacé verarbeitet. So freuen sich die Gäste auf die hausgemachten Joghurts beim Frühstücksbuffet, auf leckere Formagginis beim Apéro oder feine Dessertkreationen mit hauseigenen Glacés.



Im Frühjahr 2017 hat Werner Zwicker einen Kräutergarten angelegt und eine Vielfalt von Kräutern angepflanzt. Diese frischen Kräuter werden täglich in der Küche verwendet. Werner Zwicker stellt auch leidenschaftlich gerne Kräutersalze her, die den Gerichten aus der Küche die perfekte Note verleihen. Die aromatischen Kräutersalz-Kreationen sind auch im Shop erhältlich. Diese eignen sich als originelles Geschenk für Hobbyköche oder man nimmt sein Lieblings-Kräutersalz für sich selbst mit nach Hause.

In seiner Freizeit findet man Werner Zwicker in der Natur. Am liebsten wandert er auf einem Berg oder zu einer gemütlichen Alphütte, wo er die nötige Ruhe findet, um vom anstrengenden Berufsleben aufzutanken. Werner ist mit Beatrice verheiratet und Vater der zwei Kinder Dionys und Salomé.



Mille feuille vom Fronalp-Kalb und Knusperrösti
an Champignoncremeschaum und Kalbsjus
begleitet mit einem Kalbsragout und Rosmarinhaube
mit Kartoffel-Brotkugeln nach altem Schwyzer-Rezept
Radieschen und Coco-Bohnen



Zutaten Kalbsfilet:

480 g Kalbsfilet
wenig Rotwein-Kräutersalz
1 st Vakuumsack

Zubereitung:

Kalbsfilet leicht parieren und mit dem Rotwein-Kräutersalz gut würzen, und vakuumieren. Im Wasserbad bei der Temperatur von 55°C sous vide garen. Wenn das Filet gut ist, aus dem Sack nehmen und in der Bratpfanne sautieren. Das Filet nun in 40 g grosse Stücke schneiden. Danach mit den Röstis anrichten.

Für die Knusper-Röstis:

300 g Lilaschalige Uetendorf, geschält
wenig Butter
1 x Salz

Champignoncremeschaum

120 g Champignons
20 g Zwiebeln, fein gehackt
wenig Rapsöl
100 g Velouté
wenig Butter

Rosmarinschaum

200 g Kalbsvelouté
Gemüsefond
wenig Rosmarinsalz
Rosmarinöl

Kalbsragout

400 g Kalbsvoressen, 20 g Würfel
1 x Rotwein-Kräutersalz
wenig Rapsöl
wenig Zwiebeln gehackt
½ Lorbeerblatt
600 g Kalbsfond
wenig Vollrahm
1 x Abschmecken (Salz, Pfeffer)

Zubereitung

Kartoffeln mit der Mandoline in feine Juliennes raffeln und mit Salz abschmecken. In einer Bratpfanne dünne Knusprige Röstis mit Butter backen. Sobald sie goldbraun sind auf ein Brett legen und mit einem Ausstecher kleine Röstis ausstechen

Zubereitung

Rapsöl in einer Sauteuse erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Pilze mitdünsten. Velouté dazu geben und 20 Minuten leicht siedend lassen. Danach das ganze pürieren den Rahm dazu geben und abschmecken

Zubereitung

Velouté aufkochen und mit Rosmarinsalz und Pfeffer abschmecken. Das Rosmarinöl kurz vor dem Aufschäumen dazu geben. Die Velouté darf nur lauwarm sein, da man den Schaum mit dem Bamix am besten aufschäumen kann

Zubereitung

Kalb mit dem Rotweinsalz gut würzen. In einem Rondeau mit Rapsöl scharf anbraten. Ausstechen und die Zwiebeln im Rondeau andünsten, den Kalbsfond & Lorbeer dazu geben und das erste mal abschmecken. Das Fleisch dazu geben und weichkochen. Fleisch ausstechen und den Sud abpassieren, je nach dem reduzieren oder mit Maizena abbinden. Rahm dazu, abschmecken und das Fleisch wieder dazu geben.

Gemüse

6 st Radisli
wenig Butter
wenig Salz
1 st Vakuumsack

Radisli waschen, rüsten und in den Vakuumsack geben. Wenig Butter und Salz dazu geben und voll vakuumieren. Im Steamer unter Dampf weich kochen.

4st Cocobohnen oder
mehrere Muothataler Stangenbohnen
Salz
wenig fein gehackte Zwiebeln
wenig Butter
wenig Gemüsefond

Bohnen waschen, rüsten und schneiden. Die Bohnen blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Zwiebeln im Butter andünsten. Bohnen dazu geben und mit wenig Fond weich kochen.

Kartoffelknöpfli

20 g Butter
350 g Kartoffeln, weichgekocht warm
1 st Weggli, trocken
50 g Vollei
20 g Zwiebeln, geh. & gedünstet
90 g Milch
1 x Muskat, Pfeffer, Salz

Die warmen Kartoffeln zu Pürée verarbeiten. Das trockene Brot klein schneiden und unter mischen. Den Rest der Zutaten dazu geben und alles gut vermengen.
ACHTUNG! Milch ist ein Richtwert.
Mit der Masse nun kleine Kugeln formen und diese nun im Wasser oder Fond pochieren. Ausdampfen lassen und danach in einer Bratpfanne sautieren.