

# HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

## Ein Herd für gehobene Ansprüche

Roger Eugster von der SV (Schweiz) AG ist Küchenchef im Auftrag eines bedeutenden Ausbildungszentrums in der Region Zürich. Fokussiert auf die Bedürfnisse seiner Küche hat er den Herd vorskizziert und seine Vorgaben in die Konstruktion durch die Firma Hugentobler einfliessen lassen.

Noch bevor die Erneuerung der bestehenden Herdanlage anstand, machte sich Roger Eugster konkrete Vorstellungen über das Erscheinungsbild und die Anforderungen an die technischen Komponenten. So nahm er Bleistift und Block zur Hand und zeichnete den perfekten Herd gleich selbst. Eine seriöse Evaluation und diverse Beratungsgespräche bestärkten ihn, die Planung und Produktion des Herzstückes seiner Küche an die Firma Hugentobler zu vergeben, ihm bereits bekannt von Messebesuchen, Events und der Arbeit mit dem Hold-o-maten. «Die gute Betreuung während dem Ausschreibungsprozess und die abgelieferte Arbeit in der Planungsphase haben mich überzeugt – das ganze Paket hat auf Anhieb gestimmt», verrät der erfahrene Küchenchef.



Die Herausforderung bestand darin, seine konkreten Vorstellungen unter Berücksichtigung der bestehenden Platzverhältnisse umzusetzen. «Mit dem neuen Hugentobler Schweizer Herd wurden Abläufe optimiert und viele zusätzliche Nutzflächen geschaffen. Dank den speziell angefertigten Stecktablaren ist der Herd in Spitzenzeiten erweiterbar und bietet da Platz, wo er gerade benötigt wird», sagt Armin Gassmann, Ausbildungs- und Projektleiter der Firma Hugentobler, über die Erfindung von Roger Eugster.

Im Durchschnitt werden pro Service 80-150 Gäste und 45 Mitarbeiter verköstigt. Die innovative Speisekarte mit 3 bis 4 A-la-carte-Angeboten wechselt zweimal täglich. Durch das rotierende Speisenangebot wird auf dem Schweizer Herd 7 Tage die Woche produziert – immer mit dem Ziel, den Gästen frische Gerichte in höchster Qualität und mit Liebe zum Detail angerichtet servieren zu können. Das Angebot ist entsprechend dem Publikum international geprägt – die Köstlichkeiten reichen von mediterran bis asiatisch. Roger Eugster und sein Team testen regelmässig Produktneuheiten und erfinden altbewährtes neu. Das Thema Nachhaltigkeit findet in seiner Küche besonderes Gewicht: Sei es bei der Berücksichtigung saisonaler Produkte oder bei der Auswahl der Küchentechnik. Diesem hohen Stellenwert wird der neue Zentralherd in jedem Falle gerecht: Dank modernster Induktionstechnologie ist er äusserst energieeffizient und dennoch leistungsstark in der Produktion.

«Der Herd ist perfekt – genau so, wie ich ihn mir vorgestellt hatte!»

Roger Eugster, Küchenchef

# HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE  
Telefon 0848 400 900 • Fax 031 858 17 15  
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

# Inspiration



## Roger Eugsters Rezept-Tipp

Zanderfilet unter Salsiz-Kruste mit konfierten Oliven und lauwarmer Spargel-Lasagne an Bärlauchessig-Vinaigrette

### Zutaten

Zanderfilet, Tannenschössling Delikat-Essig, Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer. **Kruste Fischteil:** Zanderfilet, Rahm, Limone, Eiweiss, Bärlauch, Chilli rot, Essigmarinade (von Filet). **Kruste Fleischteil:** Salsiz, Mis de pain, Olivotto Celline-Oliven, Oregano, Knoblauch, Eschalotte, Eigelb. **Spargel-Lasagne:** Spargeln weiss und grün, Bärlauchblätter, Tomate concassée, Buffalo-Mozzarella, Peperoni gelb und rot, Zucchetti, Ruccola, Butter, Parmesan-späne. **Vinaigrette:** Bärlauch Delikat-Essig, kaltgepresstes Olivenöl, Rosmarin und Thymian.

### Vorbereitung

Fischfilets mit Tannenschössling Delikat-Essig einstreichen und ca. 1 Std. marinieren. Kruste Fisch- und Fleischteil herstellen. Spargeln: Ca. 8 cm vom Kopf schneiden, den Rest der Spargel in feine Würfel schneiden.

### Zubereitung

Zanderfilet auf Papier abtropfen, würzen und im Olivenöl anbraten. Butter beigeben. Fisch- und Fleischkrustenmasse vermischen und abschmecken. Masse auf Filetseite ohne Haut gleichmässig auftragen, im Ofen bei ca. 180°C/7 Min. überbacken. Um eine schöne Farbe zu erhalten, noch kurz unter dem Salamander abflämmen. Spargel-Lasagne: Tomaten-, Mozzarella-, Peperoni-, Zucchetti-, Spargelwürfel und Bärlauch mit 3/4 der Vinaigrette mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ca. 20 Min. marinieren. Spargelspitzen längs halbieren, in Butter andünsten und abschmecken. Spargeln auf leicht gebuttertes Backblech legen und mit der Gemüsemasse und Bärlauchblätter belegen. Eine zweite Lage Spargel, Gemüsemasse und Bärlauch darauf geben und mit Spargeln abschliessen. Mit Parmesan-spänen gleichmässig belegen und im Ofen bei 180 °C ca. 5 Min. schmelzen lassen.

### Anrichten

Fisch und warme Spargel-Lasagne auf Teller anrichten, Fisch mit 1/4 der Vinaigrette umgiessen und nach eigenem Geschmack garnieren.

Guten Appetit!



### Fertigung nach Mass

Der massgeschneiderte Schweizer Herd ist mit seiner 9 mm dicken Abdeckung für Jahrzehnte gebaut und sorgt dank Induktion für ein angenehmes Klima in der Küche.

Die speziell angefertigten Stecktablare bieten zusätzliche Arbeitsfläche beim Produzieren und Anrichten.



«Dank den flächenbündig eingebauten Herdelementen und den grossen Hygienerradien in den Offenfächern haben wir einen sehr hohen Hygienestandard und die Reinigung gestaltet sich wesentlich einfacher und schneller.»

Roger Eugster, Küchenchef



### Alles in einem – einer für alles

Roger Eugster freut sich über den neuen Herd: Vom Griddle über den Pastakocher, Induktions-Kochfelder, Wärmeschrank, Warmhalteplatte, Bainmarie, Wok bis zur Friteuse ist alles drin.



### Vertrauen als Grundlage

Küchenchef Roger Eugster vertraut sowohl auf das küchentechnische Know-how von Ausbildungs- und Projektleiter Armin Gassmann wie auch auf die hohe Produktequalität der Firma Hugentobler.