

/ [Aktuell](#) / [News](#) / [Vermischtes](#)**CHICAGO****Schweiz gewinnt Koch-WM in Chicago**

Die Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes hat in Chicago den Weltmeistertitel geholt. Mit einem hauchdünnen Vorsprung von 0,2 Punkten platzierte sie sich vor Kanada und Norwegen.

Die Schweizer Köche holten sich eine Gold- und zwei Silbermedaillen bei den Schauplatten, beim Fingerfood sowie bei den Torten und Pralinen, wie der Schweizer Kochverband am Mittwoch mitteilte. Die Goldmedaille erhielten sie auch für ihr Drei-Gang-Menü für 200 Gäste.



Die Schweizer Köche
(Foto: Keystone)

23.05.2007 11:03



Verwirklichen Sie Ihren
Wohntraum!



Das Meisterwerk bestand im ersten Gang aus einer Hummervariation «St. Moritz». Diese überraschte mit einem in Olivenöl und Kräutern gegarten Medaillon, flambierten Hummerwürfeln, Bisque-Royale auf Kräuterbrioche, sautiertem Zanderfilet mit Zitrone und einem grünen Spargelsalat.

Als Hauptgang folgte ein Lamm «Schweizer Art»: Gebratenes Nierstück mit Thymian, Blanquette mit Sauternes-Gros-Grains-Sauce, Lamm-Kroketten, Kartoffelkroketten mit Trüffeln sowie glasiertes Bohnengemüse mit

Rohschinken.

Abgerundet wurde die Schlemmerei mit einer süssen Kombination «Ascona». Dahinter verbirgt sich eine Komposition aus Limetten-Schokoladen-Terrine mit Himbeerglasur, Mangoeis mit Krustenperle auf Carameltuille und gebackenem Mandelschaum mit Limettenganache, wie es in der Mitteilung weiter heisst.

Die Weltmeisterschaften, an denen Teams aus 12 Ländern teilnahmen, wurden dieses Jahr vom 19. bis 22. Mai an den American Culinary Classic in Chicago ausgetragen. Der Wettbewerb fand im Rahmen der grössten Gastronomiemesse der USA statt, der National Restauration Association Show. (sda)

