

Teigwarenrezepte gibt es zu tausenden in allen Arten und Geschmacksrichtungen...

... die meisten davon kennen wir in ihrer traditionellen Form und gerade auch die traditionelle Schweizer Küche warten mit vielen feinen und schmackhaften Gerichten auf. Wir von Bschüssig wissen aber, es gibt auch andere Wege aus unseren besten Schweizer Teigwaren Gerichte der etwas anderen Art zu zaubern. Dafür suchten und fanden wir mit dem jungen und dynamischen Schweizer Koch Rolf Caviezel genau den richtigen Partner. Wir sind stolz darauf an dieser Stelle seine für Bschüssig exklusiv kreierten Teigwarenrezepte präsentieren zu können. Es gibt sie tatsächlich, die molekulare Teigwarenküche. Die Kreationen von Vorspeisen, Hauptspeisen und auch Desserts sind dabei so konzipiert dass Sie diese zu Hause ebenfalls ohne Ausnahmen nachkochen können – dabei wünschen wir viel Spass!



PORTRAIT ROLF CAVIEZEL
Unser Partner mit höchster Fachkompetenz

Geboren in St. Gallen absolvierte er seine Kochlehre im Gastrozentrum St. Gallen und absolvierte seine Grundausbildung im praktischen Teil mit der Note 6.0. Nach der Lehre sammelte er Erfahrungen in diversen Sternehäusern - und Hotels. Ebenso absolvierte erfolgreich die Hotelfachschule Belvoirpark und die Ausbildung als Gastronomiekoch Spital & Heim.

Er stellte seine Kochkünste schon in diversen namhaften Gastrobetrieben unter Beweis wie etwa im Quellenhof in Bad Ragaz, im Zürcher Grand Hotel Dolder, im Suvretta House in St. Moritz und als Privatkoch in Kanada. Mit diversen Aus- und Weiterbildungen vergrösserte Rolf Caviezel sein fachliches Repertoire. Seine Bücher wurden mehrfach mit Gold und Silber ausgezeichnet, zwei Bücher erhielten den Gourmand Award, bestes in der Schweiz, und in Deutschland, dazu gehören momentan 13 Fachwerke. Er wurde mit dem Bierorden AD Gloriam Cerevisiae ausgezeichnet, und gehört zur Vereinigung Disciples D Escoffier international an. Sein Restaurant Station 1 in Grenchen erscheint im Guide bleu und wurde mehrfach mit den Best of Swiss Gastro Award ausgezeichnet.

Molekulare Küche mit Teigwaren – geht nicht? – Geht sehr wohl!

Die Molekulare Küche wird als solches von vielen wohl nicht richtig verstanden. In erster Linie denkt man dabei an flüssigen Stickstoff, Trockeneis oder ganz banal an ein «Chemie-Labor» in welchem man auf physikalischer Basis Gerichte zubereitet.

Dem ist bei Weitem aber nicht so – Rolf Caviezel beweist das Gegenteil, denn in erster Linie geht seine Philosophie dahin, mit sogenanntem «Foodpairing» Aromen, Düfte und verschiedenste Zutaten zu neuen Kontrasten und in neuer Harmonie miteinander zu kombinieren. Im Vordergrund steht dabei auch die Schweizer Küche und traditionelle Rezepte welchen man mit Kreativität und neuen Ideen einen modernen und bisher nicht erwarteten Touch verleihen kann. Dies zeigt dass auch die traditionelle Schweizer Küche mit heutiger Technik und allen Möglichkeiten äusserst modern und jung ist.

Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie unsere speziellen molekularen Teigwarenrezepte von Rolf Caviezel, seien es Vor-, Hauptspeisen und sogar Desserts.

© Pasta Premium AG