

Wettbewerb **Talent & Passion 2010**

Aline Born

Menü

Vorspeise

Saibling; geräuchert, knusprig, Tatar
Fenchel; Püree, mariniert
Süssholz

Hauptgang

Spanferkel; gebraten, gebacken und karamellisiert
Farbige Karotten; Griessschnitte, glasiert
Weisskohl

Dessert

Orangen/Grand Marnier; Sabayon, Gelee, gefroren
Schokolade; Canache
Dörrfrüchte



Vorspeise

Saibling; geräuchert, knusprig, Tatar
Fenchel; Püree, mariniert
Süssholz

In Süssholz geräucherter Saibling

Zutaten

3 Stk. Saibling ganz
Fischsalz mit Süssholzpulver
100g Süssholz-Späne
Süssholz-Olivenöl (selbstgemacht)
Fleur de Sel
12 Stk. Portulak

Vorbereitung

Fisch portionieren, pro Person eine schöne Tranche (Rest für Wonton und Tartar verwenden) ansalzen und 1 h ziehen lassen. Räucherofen vorheizen.

Zubereitung

Fisch in Räucherofen ca. 8 min glasig räuchern. Fischhaut zur Hälfte lösen und zurückfalten. Mit Süssholz-Olivenöl bestreichen, mit wenig Fleur de Sel bestreuen und auf Fenchelpüree servieren. Mit Portulak ausgarnieren.

Saibling-Wonton

Zutaten

100g Saibling
1 Stk. Schalotte
Salz und Pfeffer
Zeste von Bio-Limette
6 Stk. Wonton-Blätter
20g Eiweiss
Ölverlust vom Frittieren

Vorbereitung

Fisch fein würfeln, Schalotte hacken.

Zubereitung

Fisch und Schalotten mischen, mit Limettenzeste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die Mitte des Wonton-Teig geben, den Rand mit Eiweiss bestreichen, falten und formen.

Bei 175°C goldbraun frittieren.

Süss-saurer Fenchelsalat

Zutaten

500g Fenchel
10g Limettensaft, weisser Balsamico
20g Olivenöl
Salz, Pfeffer und Lakritz
¼ Rote Chili
Fenchelkraut, gehackt

Vorbereitung

Inneres des Fenchels, ca. die Hälfte, hobeln (Rest für Fenchelpüree verwenden). Chili fein schneiden.

Zubereitung

Fenchel mit Limettensaft, weissem Balsamico und Olivenöl marinieren. Mit Salz, Pfeffer, Lakritz und Chili abschmecken. Vor dem Servieren gehacktes Fenchelkraut darunter mischen.

Fenchelpüree

Zutaten

| | |
|----------|--|
| 15g | Butter |
| 1 | Schalotte |
| ca. 250g | Fenchelabschnitte des Salates |
| 100g | Hühnerbouillon |
| 50g | Rahm |
| | Salz, Pfeffer, Pernod und Limettensaft |

Vorbereitung

Fenchel und Schalotte grob schneiden, mit Limettensaft beträufeln.

Zubereitung

Schalotten und Fenchel in Butter andünsten, mit Bouillon auffüllen und weich kochen. Mixen, passieren, mit Salz, Pfeffer, Lakritz und Pernod abschmecken, mit Rahm verfeinern.

Tatar vom Saibling mit seinem Kaviar, Crème fraîche

Zutaten

| | |
|------|-------------------------|
| 150g | Saibling |
| 1 | Schalotte |
| | Salz und Pfeffer |
| 15g | Olivenöl |
| | Zesten von Bio-Limetten |
| 50g | Crème fraîche |
| | Fenchelgrün gehackt |
| | Salz und Pfeffer |
| 60g | Saiblingskaviar |

Vorbereitung

Fisch fein würfeln, Schalotte hacken.

Zubereitung

Fisch und Schalotten mit Limettenezesten und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem runden Ausstecher anrichten.

Crème fraîche würzen, Fenchelkraut begeben, auf Fischrondell streichen und Kaviar darauf verteilen.

Kandiertes Süssholz

Zutaten

| | |
|--------|----------|
| 2 Stk. | Süssholz |
| 50g | Zucker |
| 50g | Wasser |

Zubereitung

Süssholz längs in ganz dünne Späne schneiden. Zucker und Wasser zusammen aufkochen. Späne durchs Zuckerwasser ziehen, im Holdomat trocknen.

Lakritzkaramell

Zutaten

| | |
|-----|----------------|
| 20g | Zucker |
| 20g | Wasser |
| 10 | Lakritztropfen |
| | Salz |

Zubereitung

Zucker karamellisieren, mit Wasser ablöschen. Lakritz begeben und leicht salzen.



Hauptgang

Spanferkel; gebraten, gebacken und karamellisiert
Farbige Karotten; Griessschnitte, glasiert
Weisskohl

Spanferkelkarree

Zutaten

Spanferkelkarree
Gewürzsalzmischung für Fleisch
Erdnussöl

Sauce

Fleischabschnitte
50g Mirepoix
100g Honigbier
150g Kalbsfond braun
1x Gewürzsäcklein
etwas grobkörniger Senf, Honig, gehackter Thymian
Salz und Pfeffer
15g Butter, kalt

Marinade

40g Honigbier
60g Olivenöl
Salz und Pfeffer
etwas grobkörniger Senf, Thymian

Zum Nachbraten

40g Butter
1 Stk. Knoblauchzehe
etwas Thymian, Rosmarin

Zubereitung

Beim Spanferkelkarree die Rippen zu einem Drittel freilegen. Fett kreuzweise einschneiden und mit Gewürzsalz würzen. Im heissen Öl rundherum anbraten

Im Ofen 10 min bei 210°C braten. Weitere 10 min bei 160°C garen. Von Zeit zu Zeit mit Biermarinade arrosieren.

Butter schmelzen, Kräuter und Knoblauchzehen begeben und Fleisch vor dem Servieren darin nachbraten.

Sauce

Fleischabschnitte ansautieren, Mirepoix begeben, mit Bier ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Kalbsfond auffüllen, Gewürzsäcklein und Honig begeben. Sauce leicht sieden lassen. Passieren, abfetten, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren. Vor dem Servieren gehackter Thymian begeben.

Dreifach gearter Spanferkelwürfel

Zutaten

Spanferkelschlegel
Salz und Pfeffer
2 Thymianzweig
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Maizena
Fettverlust vom Fritieren

Für Honig-Bierkaramell

100g Rohrzucker
35g Honig
500g Honigbier
Salz
Knuspermalz (Garnitur)

Zubereitung

Zucker karamellisieren, Honig begeben und mit Bier ablöschen. Leicht salzen und einkochen lassen. Spanferkelschlegel ausbeinen. Passendes Stück mit

Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer vakumieren. Im Kombisteamer mit Dampf bei 98°C ca. 3 h weichgaren. Fleisch pressen, auskühlen und in Rechtecke schneiden. Im Maizena wenden, bei 175°C knusprig frittieren, im Honig-Bierkaramell karamellisieren und zuschneiden.

Griesschnitte mit Karotten

6 Stk. farbige Karotten (rot, violett, orange)
630g Milch
35g Butter
165g Griess
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
45g Parmesan
60g Eigelb

Vorbereitung

Karotten weich garen. Blech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

Milch und Butter aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Griess einrühren und zugedeckt weich garen. Parmesan und Eigelb begeben und abschmecken. Die Hälfte des Griesses auf ein Blech geben, Karotten in die Mitte legen mit Griess überdecken. Auskühlen, schneiden und goldbraun sautieren.

Apfelsauerkraut

Zutaten

200g Sauerkraut roh
80g Äpfel, geschält und entkernt
10g Butter
100g Rahm
Salz, Zucker und Pfeffer

Vorbereitung

Äpfel mit Röstiraffeln raffeln.

Zubereitung

Sauerkraut Sous-vidé weich garen. Äpfel in Butter weich dünsten, Sauerkraut dazugeben. Rahm begeben, leicht reduzieren lassen und abschmecken.

Glasierte Karotten

Zutaten

4 Stk. farbige Karotten (rot, violett)
12 Stk. Babykarotten
4 Stk. Pariser Karotten
10g Butter
50g Gemüsebouillon
Salz und Zucker
24 Stk. Rosenkohlblätter

Vorbereitung

Karotten separat blanchieren, auskühlen lassen, schneiden.

Zubereitung

Butter schmelzen, Karotten und Bouillon dazugeben. Mit Salz und Zucker würzen und glasieren (violette Karotten separat). Rosenkohl blanchieren und würzen.

Lauchrondellen

Zutaten

1 Stk. Lauch
1 Thymianzweig,
Salz, Pfeffer und Olivenöl

Zubereitung

Lauch in Rondellen schneiden. Mit Thymian, Olivenöl, Salz und Pfeffer vakumieren. Bei 98°C Dampf 10 min weich garen.



Dessert

Orange/Grand Marnier; Sabayon, Gelee, gefroren
Schokolade; Canache
Dörrfrüchte

Mandelbiscuit

Zutaten

90g Butter
75g Mandeln
70g Zucker (1)
60g Eiweiss (1)
0.5 Vanillestängel
30g Mehl
40g Eiweiss (2)
20g Zucker (2)

30g Couverture

Vorbereitung

Butter zu Beurre noisette erwärmen, leicht abkühlen lassen. Eiweiss (2) steif schlagen und Zucker (2) nach und nach begeben. Vanillestängel auskratzen. Ofen auf 160°C vorheizen. Couverture schmelzen.

Zubereitung

Mandeln, Zucker (1), Eiweiss (1), Vanillemark, Beurre noisette und Mehl mischen. Den geschlagenen Eischnee darunter ziehen. Auf einem Backpapier ausstreichen, bei 160°C 10 bis 12 min backen.

Auskühlen lassen und mit Couverture bestreichen.

Birnenweggemasse mit Dörrfrüchten

Zutaten

40g Birnenweggemasse
80g Dörrfrüchte (Äpfel, Aprikosen, Pflaumen)

Zubereitung

Dörrfrüchte cuttern, mit Birnenweggemasse mischen, auswallen und auf Mandelbiscuit geben.

Blutorangengelee

Zutaten

3 Blatt Gelatine
225g Blutorangepulpe
100g Orangensaft
40g Zucker
2 Bio Orangen

Vorbereitung

Gelatine einweichen. Orangenesten schneiden und in Orangensaft weich kochen.

Zubereitung

Blutorangepulpe, Orangensaft und Zucker erwärmen, Gelatine darin auflösen, etwas auskühlen lassen und Gelee dünn ausgiessen. Zuschneiden und auf Birnenweggemasse geben.

Orangen-Grand Marnier-Sabayon

Zutaten

60g Orangensaft
10g Grand Marnier
50g Zucker
50g Eigelb

2 Blatt Gelatine
100g Rahm

Vorbereitung

Gelatine einweichen und Rahm $\frac{3}{4}$ schlagen.

Zubereitung

Orangensaft, Grand Marnier, Zucker und Eigelb auf dem Wasserbad warm schlagen. Gelatine darin auflösen, Masse kalt schlagen. Schlagrahm darunter ziehen und abfüllen.

Karamellierte Mandeln

Zutaten

30g Mandeln
30g Zucker

Zubereitung

Nüsse rösten. Zucker hellbraun karamellisieren, Nüsse begeben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und abkühlen lassen. Grob cuttern.

Anrichten

Schnitte in Rechtecke schneiden, mit den karamellisierten Mandeln ausgarnieren.

Orangen-Kalamansi-Sauerrahm-Glace

Zutaten

240g Blutorangepulpe
60g Kalamansipulpe
60g Zucker
1 Blatt Gelatine
70g Sauerrahm

Zubereitung

Beide Pulpen und den Zucker erwärmen. Gelatine darin auflösen, Sauerrahm begeben. In einem Pacojetbecher einfrieren und vor Gebrauch abdrehen.

Tuiles

Zutaten

75g Butter
90g Zucker
35g Rahm
35g Glukose

Zubereitung

Alles zusammen aufkochen, leicht reduzieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen. Bei 165°C goldbraun backen. Noch warm in Spickel schneiden.

Schokoladen-Canache

Zutaten

90g Rahm
20g Zucker
20g Eigelb
25g Couverture dunkel Valrhona
40g Butter, weich
80g Blutorangepulpe
100g Grand Marnier

Dekor

1 Orange

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Rahm warm aufschlagen, Couverture begeben und darin auflösen. Grand Marnier und Blutorangepulpe dazugeben. Butter einrühren. In Form abfüllen und anziehen lassen.

Orange filetieren und Schnitze vierteln, Canache in Rechtecke schneiden und mit Orangen ausgarnieren.

Talent & Passion 2010

Organisiert durch die Jeunes Restaurateurs d'Europe – Suisse (JRE)