

Das Siegerrezept von Marco Kölbener

# HEY, DA STEHT EIN EIN RIND IM GEMÜSEGARTEN!



Marco Kölbener  
Hotel Hof Weissbad, Weissbad



## KOCHWETTBEWERB 2018

## Das Siegerrezept von Marco Kölbener

### Rezept für 4 Personen

#### **Sous-vide-gegartes Onglet**

350 g Onglet (Nierzapfen) vom Appenzeller Rind  
Salz  
Pfeffer  
20 g Sonnenblumenöl high oleic

#### **Amaranth-Kruste**

10 g Pinienkerne  
12 g Zucker  
20 g Panko-Paniermehl  
50 g Butter  
10 g Amaranth-Pops  
Salz

#### **Sherryjus**

Abschnitte vom Ochsenschwanz  
Parüren vom Rindfleisch  
10 g Sonnenblumenöl high oleic  
50 g Karotten  
50 g Sellerie  
100 g Zwiebeln  
20 g Tomatenpüree  
100 g Rotwein  
800 g Rindsfond, dunkel  
10 g Maizena  
20 g Portwein  
25 g Sherry  
10 g Butter

#### **Kartoffel-Espuma mit Rindsmark**

70 g Mark vom Schweizer Rind  
250 g Kartoffeln, Typ C  
50 g Vollmilch  
50 g Vollrahm  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

#### **Karottenkrautpuder**

10 g Karottenkraut, ohne Stiel, frisch  
500 g Sonnenblumenöl high oleic  
25 g Panko-Paniermehl  
3 g Alpheu  
Salz

#### **Karottenkrautcreme**

25 g Vollmilch  
45 g Karottenkrautöl  
Salz

#### **Ochsenschwanzragout**

200 g Schwanz vom Schweizer Ochs, ausgelöst  
15 g Sonnenblumenöl high oleic  
40 g Schalotten  
30 g Karotten  
30 g Sellerie  
40 g Portwein  
500 g Rindsfond, dunkel  
10 g Butter  
Salz  
Pfeffer

#### **Mürbteigröllchen**

50 g Weismehl  
32 g Butter  
10 g Vollei  
Salz

#### **Karottenpüree**

250 g Karotten  
2000 g grobes Meersalz  
65 g Butter  
1 Msp. Xanthan  
Salz  
Pfeffer

#### **Glasierte Minikarotten**

8 Minikarotten  
10 g Butter  
3 g Zucker  
Salz  
30 g Gemüsefond

#### **Garnituren**

100 g Kartoffeln, Typ C  
20 Gänseblümchen, weiss  
20 Karottenkrautblätter

### Zubereitung und Präsentation

#### **Sous-vide-gegartes Onglet**

Wasserbad auf 52 °C erhitzen. Das Onglet parieren, in Klarsichtfolie einrollen und vakuumieren. Das Fleisch im Beutel während 100 Minuten ins Wasserbad geben. Das Onglet anschliessend herausnehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Sonnenblumenöl rundherum sautieren.

#### **Amaranth-Kruste**

Die Pinienkerne im Ofen bei 180 °C rösten. Nebenbei Zucker karamellisieren. Die Pinienkerne zum Karamellzucker geben, auskühlen lassen und danach fein hacken. Panko-Paniermehl und 20 g Butter zusammen goldbraun rösten, etwas abkühlen lassen und mit den Amaranth-Pops mischen. 30 g Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, alle Zutaten begeben, gut vermengen und abschmecken. Die Masse zwischen Silikonpapier ausrollen, kühl stellen. Die Kruste zuschneiden und auf das Rindsonglet legen. Das Fleisch zuschneiden und anrichten.

#### **Sherryjus**

Ochsenschwanzabschnitte und Parüren in Sonnenblumenöl anrösten, das Gemüse schälen, in Mirepoix schneiden und begeben. Das Tomatenmark begeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Flüssigkeit reduzieren, mit dem Rindsfond auffüllen und weiter reduzieren lassen. Den Fond passieren, weiter reduzieren, mit Maizena abbinden und mit Portwein, Sherry und Butter verfeinern.

#### **Kartoffel-Espuma mit Rindsmark**

Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und im Salzwasser weich kochen. Die weichen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Vollmilch, Vollrahm und Rindsmark erhitzen. Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse durch ein Sieb streichen und in einen Kisag-Bläser füllen, mit zwei N<sub>2</sub>O-Kartuschen befüllen. Den Espuma in den geschliffenen, polierten Markbeinknochen geben.

#### **Karottenkrautpuder**

Das Karottenkraut im Sonnenblumenöl frittieren und trocken tupfen. Panko-Paniermehl, Alpeu, frittiertes Karottenkraut und Salz fein mixen. Den Puder durch ein Sieb auf den Kartoffel-espuma stäuben.

#### **Karottenkrautcreme**

Die Vollmilch leicht erwärmen und mit dem Stabmixer mixen. Das Karottenkrautöl langsam begeben und mixen, bis eine dicke Creme entsteht. Die Creme abschmecken und in eine Pipette abfüllen. Drei Punkte Karottenkrautcreme auf den gestäubten Kartoffelespuma geben. Den Knochen mit Karottenkraut, Gänseblümchenblüten und frittierten Kartoffelrauten ausgarnieren (Zubereitung siehe «Garnituren»).

#### **Ochsenschwanzragout**

Das Fleisch auslösen und in 4 mm grosse Würfel schneiden. Die Schalotten und das Gemüse schälen und in Brunoise schneiden. Das Fleisch würzen und sautieren – anschliessend das Gemüse und die Schalotten begeben. Mit Portwein ablöschen und mit dem Rindsfond auffüllen. Das Ragout auf dem Kochherd weich garen. Die Flüssigkeit reduzieren, mit Butter verfeinern und abschmecken. Mit dem Ragout ein 2 cm hohes Türmchen formen.

#### **Mürbeteigröllchen**

Alle Zutaten zu einem Teig mischen. Den Mürbteig 1–1,5 mm dick ausrollen, in 2,5 cm breite Bahnen schneiden und kühl stellen. Die Bahnen um eine eingefettete zylindrische Form wickeln und bei 180 °C goldbraun backen. Das Röllchen auf das Ochsenschwanztürmchen stellen.

#### **Karottenpüree**

Die ungeschälten Karotten auf dem Meersalz im Ofen bei 180 °C weich garen. Die Karotten halbieren und das Fleisch herauskratzen. Das Karottenfleisch mit flüssiger Butter und Xanthan zu einem glatten Püree mixen und abschmecken. Das Püree durch ein Sieb streichen, in eine Pipette füllen, ins Mürbeteigröllchen geben und mit Karottenkraut garnieren.

#### **Glasierte Minikarotten**

Die Karotten schälen, im Salzwasser blanchieren und in der gewünschten Grösse zuschneiden. Butter schmelzen, die Karotten begeben und mit Salz und Zucker würzen. Den Gemüsefond begeben und die Karotten zugedeckt dünsten. Den Deckel anschliessend entfernen und durch Schwenken fertig glasieren.

#### **Garnituren**

Die Kartoffeln in dünne Rauten schneiden und goldgelb frittieren. Von den Gänseblümchen die Blütenblätter und vom Karottenkraut die Blätter zupfen.