

Das Siegerrezept vom Michel Bucher

Schweizer Kalb

VON SEINER BESTEN SEITE

Michel Bucher

*Stiftung Alterszentrum Lindenhof,
Oftringen*



Kochwettbewerb 2016

**LA CUISINE
DES JEUNES**

Offizieller Partner
JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Offizieller Medienpartner
**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**



Das Siegerrezept vom Michel Bucher

Rezept für 4 Personen

Menge Zutaten

Kalbsnierstück «dry-aged» mit Quitten-Koriandersamen-Lack

400 g	Nierstück vom Schweizer Kalb «dry-aged» (selbst gereift) Salz und Pfeffer Rapsöl
20 g	Orangensaft
3 g	Salz
70 g	Quittensaft
10 g	Sojasauce
2 Msp.	Koriandersamen, gemahlen Xanthan

Kalbsinnereien-Wurst

60 g	Zunge vom Schweizer Kalb
60 g	Herz vom Schweizer Kalb
70 g	Fleischabschnitte vom Schweizer Kalb
25 g	Lunge vom Schweizer Kalb
25 g	Niere vom Schweizer Kalb
10 g	Leber vom Schweizer Kalb
4 g	Salz
1 g	Pökelsalz
2 g	Cognac
1 Prise	Maggiatal-Pfeffer
50 cm	Kranzdarm vom Schweizer Rind

Frittierte Milken

220 g	Milken vom Schweizer Kalb
4 g	Salz
40 g	Mehl Rapsöl zum Frittieren

Konfierte Bergkartoffeln

12 St.	Bergkartoffeln, à 30–40 g (z.B. Parli, Ditta, Quarantina, Röseler)
240 g	Olivenöl
240 g	Butter
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
½	Knoblauchknolle Fleur de Sel

Kerbelöl

200 g	Traubenkernöl
2 Bund	Kerbel

Sautierte Steinpilzscheiben

100 g	Steinpilze
1 Zweig	Thymian
10 g	Butter-Öl-Gemisch der Bergkartoffeln Salz und Pfeffer

Steinpilz-Kerbel-Püree

250 g	Steinpilze
50 g	Schalotten
12 g	Knoblauch

50 g	Butter
50 g	Cognac
160 g	Rahm Salz
45 g	Kerbelöl Salz und Pfeffer

Eingelegter Kürbis

120 g	Kürbis (Butternut)
½	Zitrone
1	Orange
100 g	Zucker
175 g	Wasser
75 g	Quittensaft
15 g	Aceto bianco
15 g	Apfelbalsamico
5 g	Bergfeuer
½	Chilischote
¼	Zimtstange

Kürbiscreme

40 g	Schalotten
350 g	Kürbisabschnitte (vom Zuschneiden des eingelegten Kürbisses)
30 g	Butter
1 Prise	frische Vanille, vom Schoten
200 g	Gemüsefond
2 Prisen	Koriandersamen, gemahlen Salz und Pfeffer Zucker

Kalbssauce (getrennt serviert)

1	Orange
250 g	Kalbsfond, braun
70 g	Quittensaft
3 Zweige	Rosmarin Paste vom schwarzen Knoblauch. Selbst hergestellt: Knoblauchknolle in Violettglass, 40 Tage bei 62 °C aufbewahren. Anschliessend schälen und pürieren. Salz und Pfeffer

Garnitur

- **Frittierte Kartoffelschalen:** von den konfierten Kartoffeln.
- **Kürbisasche:** Schale vom Kürbis im Ofen verkohlen und mit Salz cuttern.
- **Kerbel**
- **Kleine Brunnenkresseblätter**
- **Kürbispossen:** selbst gezogen aus den Samen des Kürbisses.
- **Fermentierter Kürbis**
Selbst hergestellt: Kürbis raffeln, mit Salz vermischen, in ein Drahtbügelglas füllen und mit Rapsöl bedecken. 5 Tage gären lassen, nach 2 Tagen aufschütteln. Anschliessend 1 Woche im Kühlschrank stehen lassen.

Das Siegerrezept vom Michel Bucher

Zubereitung und Präsentation

Kalbsnierstück «dry-aged» mit Quitten-Koriandersamen-Lack

Kalbsnierstück parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und satt in Klarsichtfolie einrollen. Nierstück vakuumieren und im Wasserbad oder im Kombisteamer bei 70 °C garen, bis es eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht. Das Nierstück anschliessend auspacken und kurz abstehen lassen. Nierstück im heissen Rapsöl anbraten und im Hold'o'mat bei 52 °C ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten zu einer Glasur vermischen. Das Nierstück vor dem Servieren damit bestreichen und unter dem Salamander «glasieren». Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Nierstück in 4 gleich grosse Stücke schneiden und erneut mit der Glasur bestreichen. Anrichten.

Kalbsinnereien-Wurst

Zunge, Herz und Abschnitte zweimal durch Fleischwolf drehen. Lunge, Niere und Leber einmal durch Fleischwolf drehen. Achtung: Das Fleisch sollte gut gekühlt sein! Die Fleischmasse mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken.

Kranzdarm gut auswaschen und Würste von ca. 40–50 g herstellen. Die Enden verknoten und mit Schnur zubinden. Damit sie nicht platzen, werden die Würste auf kleinster Stufe ca. 10 Minuten gegart. Anschliessend die Schnur wieder entfernen und die Würste warmstellen.

Frittierte Milken

Milken in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, Fett und Blutreste entfernen. Die Milken über Nacht im Eiswasser im Kühlschrank wässern. Anschliessend die Milken gut abtrocknen, salzen, im Mehl wenden und 4 Minuten bei 180 °C frittieren. Abtropfen und anrichten.

Konfierte Bergkartoffeln

Bergkartoffeln waschen und abtrocknen. Olivenöl, Butter, Thymian, Rosmarin und Knoblauchknolle erwärmen, zusammen mit den Kartoffeln in eine Gratinschale oder ein passendes GN-Geschirr füllen und mit Alufolie abdecken. Bei 135 °C im Ofen 60 Minuten garen. Abkühlen lassen und die Kartoffeln behutsam schälen und im Butter-Öl-Kräuter-Gemisch aufbewahren. Die Kartoffelschalen für die Chips beiseitelegen. Die Kartoffeln vor dem Servieren in wenig Öl, Butter und Fond erwärmen. Mit Fleur de Sel bestreuen und anrichten.

Kerbelöl

Traubenkernöl mit dem Kerbel mixen. Auf 103 °C erhitzen und im Wasserbad abkühlen lassen. Durch ein Sieb filtern und kühl aufbewahren.

Sautierte Steinpilzscheiben

Steinpilze in 12 Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Thymian im Butter-Öl-Gemisch der Kartoffeln sautieren.

Steinpilz-Kerbel-Püree

Steinpilze, Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Anschliessend in Butter andünsten, mit Cognac ablöschen und einkochen lassen. Das Ganze mit Rahm auffüllen, leicht salzen und weich kochen. Anschliessend fein pürieren und passieren. Das Püree mit Kerbelöl vermischen und abschmecken.

Eingelegter Kürbis

Kürbis schälen und die Kerne sorgfältig entfernen – Schale und Kerne beiseitestellen und für die Garnitur weiterverarbeiten. Kürbis mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und rund ausstechen bzw. rechteckig zuschneiden. Abschnitte für die Kürbiscreme beiseitestellen.

Für den Sud Zitrone und Orange gut waschen, mit einem Sparschäler schälen und den Saft auspressen. Schale und Saft mit den anderen Zutaten in einem Topf 10 Minuten köcheln lassen. Sud passieren und die Kürbisstücke hinzufügen. Kürbis im Sud aufkochen und anschliessend abkühlen lassen. Bis zum Anrichten im Sud aufbewahren.

Kürbiscreme

Schalotten hacken und mit den Kürbisabschnitten in der Butter andünsten. Vanille hinzufügen und kurz weiterdünsten. Mit Gemüsefond auffüllen und weich kochen. Kürbis fein pürieren, mit Koriandersamen, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und passieren.

Kalbssauce (getrennt serviert)

Orange waschen und in Scheiben schneiden. Orangenscheiben, Kalbsfond, Quittensaft und Rosmarin sanft kochen lassen. Anschliessend passieren und mit schwarzer Knoblauchpaste, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren in 4 kleine Saucieren füllen und separat dazureichen.



Schweiz. Natürlich.