

Das Rezept von Brian Dubach

DREI LÄMMER IM BIENENSTOCK



*Brian Dubach,
Congress Hotel Seepark, Thun*

Kochwettbewerb 2017

**LA CUISINE
DES JEUNES**

Offizieller Partner
JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Offizieller Medienpartner
**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**



Der feine Unterschied.

Das Rezept von Brian Dubach

Rezept für 4 Personen

Menge Zutaten

Im Bienenwachs gegartes Lammierstück

2	Nierstücke vom Schweizer Lamm
1 kg	Bienenwachs
5 g	Geheime Gewürzmischung «Lamm»
10 g	Butter
10 g	Rosmarinblütenhonig
5 g	Rosmarin

Honigmantel (Bienenwabe)

15 g	Butter
40 g	Honig
40 g	Mehl
100 g	Milch
100 g	Vollei
	Gelbe Lebensmittelfarbe

Apfelrollen süssauer

2	Elstar-Äpfel
100 g	Apfelsaft
50 g	Essig
5 g	Rosmarin
	Apfel-Gel
200 g	Apfelsaft
60 g	Apfelessig
4 g	Agar-Agar
	Grüne Lebensmittelfarbe
	Marinierte Purple-Haze-Röllchen
1	Purple-Haze-Karotte
20 g	Rapsöl
20 g	Honigessig
20 g	Gemüsefond

Apfel-Gel

200 g	Apfelsaft
60 g	Apfelessig
4 g	Agar-Agar
	Grüne Lebensmittelfarbe

Marinierte Purple-Haze-Röllchen

1	Purple-Haze-Karotte
20 g	Rapsöl
20 g	Honigessig
20 g	Gemüsefond

Karottenpüree

200 g	Karotten
50 g	Zwiebeln
20 g	Butter
40 g	Weisswein
300 g	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer

Saure Apfelperlen

1 l	Rapsöl
60 g	Apfelsaft
30 g	Apfelessig
2 g	Agar-Agar
	Grüne Lebensmittelfarbe

Weisse Tessiner Polenta

1 l	Gemüsefond
60 g	Butter
	Salz
270 g	weisse Polenta
60 g	Mascarpone
80 g	Eiweiss

Baby-Mais

4	Baby-Maiskolben
40 g	Butter
5 g	Rosmarin
1 g	Safran
	Salz

Baby-Karotten

8	Baby-Karotten
40 g	Butter
	Salz
	Blütenpfeffer
	Zucker
	Rosmarinstängel
	(Restverwertung der Zweige)

Geschmorte Lammb Brust und Blütenpollen-Jus

200 g	Brust vom Schweizer Lamm
	Rosmarin
	Blütenpfeffer
500 g	brauner Kalbsfond
	Butter
	Gewürzmischung «Lamm»
	Blütenpollen
	Blütenhonig

Rosmarin-Blütenpfeffer-Chip

	Blütenpfeffer
	Rosmarin
30 g	Butter
30 g	Mehl
30 g	Eiweiss
30 g	Staubzucker

Lammzungen-Tatar, kalt mariniert

1	Zunge vom Schweizer Lamm
20 g	Nierstück vom Schweizer Lamm
1 l	Rinderbrühe
	Rosmarin, gehackt und gezupft
10 g	Rapsöl
10 g	Honigessig
10 g	Späne vom Apfelbaumholz
	Salz

Apfelespuma

300 g	Apfelsaft
50 g	Apfelessig
50 g	Joghurt
30 g	Sauerrahm
25 g	Pro Espuma Kalt

Das Rezept von Brian Dubach

Zubereitung und Präsentation

Im Bienenwachs gegartes Lammierstück

Das Lamm würzen, Kernsonde einstecken und in GN-Geschirr platzieren. Bienenwachs auf 120 °C temperieren und über das Lamm giessen. Das Fleisch bis 56 °C Kerntemperatur ziehen lassen. Im Hold-o-mat lassen und kurz vor dem Servieren das Bienenwachs entfernen und in Butter und Honig anbraten. Rosmarin zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Portionieren und mit Honigmantel umhüllen.

Honigmantel (Bienenwabe)

Butter und Honig schmelzen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Mit Lebensmittelfarbe einfärben und in Silikonform füllen. Bei 130 °C während 16 Minuten garen.

Apfelrollen süssauer

Äpfel rüsten und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten vakuumieren und bei 95 °C im Dampf weich garen.

Apfel-Gel

Alle Zutaten ausser der Lebensmittelfarbe zusammen erhitzen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Anschliessend in einen Pacojet-Becher füllen und kühlen. Pacossieren und mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Marinierte Purple-Haze-Röllchen

Karotten fein aufschneiden und an der Spitze schräg anschneiden. In Öl, Essig und Gemüsefond 10 Minuten marinieren, rollen und anrichten.

Karottenpüree

Karotten klein schneiden und zusammen mit den gehackten Zwiebeln in der Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und reduzieren. Mit Gemüsefond auffüllen und die Karotten weich garen. Alles pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell abbinden.

Saure Apfelperlen

Rapsöl kalt stellen. Alle Zutaten mischen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die heisse Masse in eine Spritzflasche füllen und ins kalte Öl tropfen lassen. Wenn die Perlen kalt sind, das Öl abschütten und die Perlen mit kaltem Wasser abspülen.

Weisse Tessiner Polenta

Gemüsefond, Butter und Salz aufkochen. Polenta begeben und garen. Mit Mascarpone verfeinern und leicht auskühlen lassen. Eiweiss dazugeben und das Ganze in eine Silikonform abfüllen. Im Ofen bei 84 °C Dampf pochieren, herausnehmen und anfrieren. Aus der Form lösen und vor dem Servieren abgedeckt im Dampf mit wenig Butter wieder erhitzen.

Baby-Mais

Baby-Mais mit den restlichen Zutaten vakuumieren und im Dampf bei 95 °C garen. Vor dem Servieren halbieren und abflämmen.

Baby-Karotten

Baby-Karotten mit den restlichen Zutaten vakuumieren und bei 95 °C im Dampf garen. Vor dem Servieren kurz in Butter schwenken und auf die richtige Grösse zuschneiden.

Geschmorte Lambrust und Lamm-Jus

Lambrust in 4 gleich grosse Würfel schneiden und die Oberfläche einritzen. Mit Rosmarin und Blütenpfeffer würzen und mit dem heissen Fond übergiessen. Im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Vor dem Servieren in Butter braten und arrosieren. Jus reduzieren und mit Gewürzen und Honig verfeinern.

Rosmarin-Blütenpfeffer-Chip

Blütenpfeffer und Rosmarin fein hacken. Butter schmelzen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Dünn auf Silpad-Matte ausstreichen und bei 160 °C Heissluft ca. 6 Min. backen. Auskühlen lassen, aus Silpad-Matte vorsichtig auslösen und fürs Garnieren beiseitestellen.

Lammzungen-Tatar, kalt mariniert

Kräftige Rinderbrühe mit dem Rosmarin aufkochen. Lammzunge dazugeben und auf niedriger Stufe weich garen. Zunge kühlen, häuten und in feine Würfel schneiden. Nierstück ebenfalls in feine Würfel schneiden. Nierstückwürfel während 10 Min. warm räuchern. Das Fleisch in einer Rapsöl-Essig-Mischung marinieren und gut mit Salz abschmecken. In Gläschen abfüllen und kühl stellen.

Apfelespuma

Alle Zutaten mixen und in einen Espuma-Bläser geben. Zwei Patronen Gas dazugeben und das Espuma auf das Zungen-Tatar geben.



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.