

Das Rezept von Dominik Falk

# DIE SÖMMERUNG ZUR ALP BERNINA



*Dominik Falk,  
Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz*

## Kochwettbewerb 2017

**LA CUISINE  
DES JEUNES**

Offizieller Partner  
**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

Offizieller Medienpartner  
**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG**



**Der feine Unterschied.**

## Das Rezept von Dominik Falk

### Rezept für 4 Personen

#### Menge Zutaten

##### Gebratenes Berglamm-Karree im Thymian-Heu

1,5 kg	Karree vom Schweizer Lamm
	Salz
	Pfeffer
200 ml	Olivenöl
60 g	Thymian

##### Glasierte Lammzunge

200 g	Zunge vom Schweizer Lamm
30 g	Stangensellerie
50 g	Zwiebeln
40 g	Sellerie
50 g	Lauch
10 g	Salz
	Wacholderbeeren
	Pfefferkörner
	Senfkörner
	Korianderkörner
50 ml	Arven-Lamm-Jus

##### Kurz gebratenes Lammherz

300 g	Herz vom Schweizer Lamm
	Salz
	Pfeffer
20 g	Sonnenblumenöl
5 g	Rosmarin
5 g	Thymian
5 g	Knoblauch
20 g	Butter

##### Arven-Lamm-Jus

300 g	Lammparüren
30 g	Karotten
50 g	Sellerie
30 g	Lauch
20 g	Tomatenpüree
100 g	Rotwein
750 g	Lammfond
100 g	schwarze Zwiebeln
	Wacholder
	Nelken
	Zitronenpfeffer
20 g	Arvennadeln, getrocknet

##### Brunnenkresse-Püree

150 g	Sellerie, geschält und gewürfelt
75 g	Kopfsalat
125 g	Brunnenkresse, Blätter
50 g	Butterwürfel, kalt
	Salz und Pfeffer

##### Zitronenthymian-Gel

360 g	Zitronenthymian-Sirup
5 g	Agar-Agar
1 g	Gellan

##### Arven-Schafskäse-Flan

660 ml	Vollrahm
80 g	Engadiner Arvenkäse, gerieben
	Salz
	Pfeffer
6 St.	Eier
80 g	Schafskäse
	Trennfett für die Silikonformen

##### Schwarzwurzel in Pilzerde

200 g	Schwarzwurzeln
50 g	Nussbutter
	Ascorbinsäure
5 g	Salz
50 g	Pilzerde

##### Pilzerde

1 kg	Champignons, weiss, frisch
20 g	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

##### Milchhautchips

330 g	Vollmilch
2 g	Salz
10 g	Milchpulver

##### Glasierte Waldbeeren

10 g	Johannisbeeren
10 g	Blaubeeren
10 g	Butter
5 g	Rohrzucker

## Das Rezept von Dominik Falk

### Zubereitung und Präsentation

#### **Gebratenes Berglamm-Karree im Thymian-Heu**

Lammkarree parieren und putzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum im Olivenöl scharf anbraten. Den Thymian ebenfalls schnell ins heisse Öl geben und das Lammkarree damit einstreichen. Im Ofen bei 80 °C auf eine Kerntemperatur von 50 °C garen, herausnehmen, abstehen lassen und aufschneiden.

#### **Glasierte Lammzunge**

Gemüse klein schneiden und in einen Topf geben. Gewürze und Pökelfond (Gemüsefond mit Pökelsalz) dazugeben und aufkochen. Die Zungen erst hinzufügen, wenn das Wasser kocht, und 75 Minuten auf dem Siedepunkt garen. Herausnehmen, schälen, aufschneiden und mit dem Arven-Lamm-Jus glasieren. Die Zungen zum Schluss aufrollen und anrichten.

#### **Kurz gebratenes Lammherz**

Lammherz parieren, würzen und in der Pfanne im heissen Öl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch sautieren. Butter hinzufügen und arrosieren. Bei einer Kerntemperatur von 50 °C herausnehmen und abstehen lassen. Kerntemperatur checken und bei 55 °C aufschneiden.

#### **Arven-Lamm-Jus**

Parüren in heisser Pfanne stark rösten, Mirepoix hinzufügen und mitrösten. Tomatenpüree hinzufügen, mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit Lammfond auffüllen, schwarze Zwiebeln hinzufügen und reduzieren. Wacholder, Nelken und Zitronenpfeffer in der Pfanne rösten und mit den Arvennadeln hinzufügen. Passieren und nochmals reduzieren.

#### **Brunnenkresse-Püree**

Sellerie im Steamer weich garen. Kopfsalat und Brunnenkresse blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Sellerie mit Salaten und der kalten Butter im Thermomix fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Zitronenthymian-Gel**

Den Sirup mit Agar-Agar und Gellan mischen und fünf Minuten stehen lassen. Aufkochen und drei Minuten köcheln lassen. Abkühlen und fein mixen. In einen Spritzsack füllen und anrichten.

#### **Arven-Schafskäse-Flan**

Arvenkäse und Schafskäse reiben. Vollrahm aufkochen, den Reibkäse hinzufügen, abschmecken und dann Eier dazugeben. In gefettete Silikonformen abfüllen, mit Folie abdecken und bei 100 °C Dampf 20 Minuten garen, bis der Flan fest wird. Stürzen und anrichten.

#### **Schwarzwurzel in Pilzerde**

Die Schwarzwurzeln gut waschen und schälen. Beim Schälen aufgrund der Oxidationsgefahr mit Ascorbinsäure oder mit Zitronensaft arbeiten. Mit der Nussbutter, wenig Gemüsefond und der Ascorbinsäure vakuumieren und im Steamer bei 85 °C 20 Minuten garen. Die Schwarzwurzeln dann zurechtschneiden und auf Zeit nochmals in Nussbutter abschnenken und in der Pilzerde wenden.

#### **Pilzerde**

Weisse Champignons in den Thermomixer geben, leicht mixen.

*Achtung, nicht zu lange!*

Pfanne mit Olivenöl heiss erhitzen und rösten, bis die Farbe der Champignons fast schon schwarz ist. Die Champignons abtropfen und in einem Passiertuch ausdrücken. Die Champignons nun auf ein mit Papier belegtes Blech legen und im Hold-o-mat trocknen lassen. Das Papier je nachdem zwei- bis dreimal wechseln. Wenn die Erde trocken ist, noch Salz und Pfeffer hinzufügen.

#### **Milchhautchips**

Die Milch mit dem Salz und dem Milchpulver vermischen und 100-g-Portionen in eine 30-cm-Teflonpfanne geben. Bei geringer Hitze langsam knusprig karamellisieren lassen und anschliessend in Stücke brechen.

#### **Glasierte Waldbeeren**

Die Butter in Pfanne erhitzen, die Früchte dazugeben, kurz umrühren. Den Zucker gleichmässig darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.



**Der feine Unterschied.**



**Schweiz. Natürlich.**