

Das Rezept von Joel Rocha

«SOUVENIR DU COCHON AUX PARFUMS DE NOS CAMPAGNES, VERSION 2020»



Joel Rocha
GIHE - Glion Institut de Hautes Études



KOCHWETTBEWERB 2020

Das Rezept von Joel Rocha

Rezept für 4 Personen

Schweinsfiletmedaillon im Kräuterpaniermehl

600 g	Filet vom Schweizer Schwein
30 g	Erdnussöl
100 g	Butter
5 g	Fleur de Sel
5 g	Pfeffer
200 g	Toastbrot
50 g	Petersilie
5 g	Thymian
2 g	Salz

Barbecuesauce

200 g	Lard de la Borne
50 ml	Weisswein
60 ml	Essig
100 g	Zucker
1,2 dl	Wasser
100 g	Senf
200 g	Ketchup

Wädli-Pomponnettes

250 g	Wädli vom Schweizer Schwein
100 g	Schweinsnetz
30 g	Lauch
30 g	Rüebli
30 g	Zwiebeln
5 g	Knoblauch
5 g	Salz
1 g	Gewürznelken
1 g	Lorbeer
1 g	Pfeffer
15 g	Petersilie

Jus

300 g	Hals vom Schweizer Schwein
25 g	Zwiebeln
20 g	Lauch
20 g	Rüebli
1 dl	Weisswein
2 dl	Wasser
40 g	Butter
15 g	Knoblauch

Blutwurst

31,5 g	Speck vom Schweizer Schwein
100 g	Zwiebeln
125 g	Blut
14,5 g	Ei
31,5 g	Greizer Doppelrahm
5 g	Petersilie
2 g	Kerbel
1 g	Dill
2 g	Schnittlauch
3,1 g	Salz
2 g	Fünf-Gewürze-Pulver
0,5 g	Cayennepfeffer

Kartoffelgratin

1 dl	Rahm (35% Fett)
50 ml	Vollmilch
200 g	Bintje-Kartoffeln
15 g	Butter
2 g	Knoblauch
2 g	Thymian
2 g	Salz
1 g	Muskatnuss
50 g	Käse Le Maréchal

Schmalzteig

100 g	Mehl
41 g	Schmalz
18 g	Wasser
13 g	Ei
2 g	Salz

Apfelrose

200 g	Gala-Äpfel
50 g	Butterschmalz

Kohlgemüse mit Speckwürfeln

300 g	Grünkohl
40 g	Zwiebeln
50 g	Rüebli
50 g	Butter
200 g	Speck
	Salz
	Pfeffer

Marinierter Apfel-Mango-Stapel

200 g	Mango
200 g	Golden-Äpfel
200 g	Wasser
200 g	Zucker
125 g	Schalotten
125 g	Ingwer
85 g	Mirin
50 g	Sojasauce
300 g	Reisessig
45 g	Fischsauce
300 g	Hühnerbouillon
375 g	Dashi
57 g	Sushi-Ingwer
10 g	Chilisauce
120 g	Yuzu-Saft

Salat

10 g	Olivenöl
40 g	gemischter Salat
	Salz

Dekoration

Saisonale Blumen

Das Rezept von Joel Rocha

Zubereitung

Schweinsfilet

Filet würzen, in einer Sauteuse braten und dabei in regelmässigen Abständen mit Bratensaft begiessen. Sobald der gewünschte Garpunkt erreicht ist, Filet aus der Sauteuse nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Brot und Kräuter zusammen pürieren. Durch ein Sieb passieren.

Barbecuesauce

Speckwürfel Farbe annehmen lassen. Mit Weisswein und Essig ablöschen und vollständig einkochen lassen. Zucker und restliche Zutaten dazugeben und für rund 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und beiseitestellen. Fleisch in vier Portionen schneiden und mit einem Pinsel mit Barbecuesauce lackieren. In der Kräuterpanier wälzen.

Wädli-Pomponnettes

Wädli im Dampfkochtopf mit dem Würzgemüse kochen. Fleisch ausbeinen und fein hacken. Petersilie hacken. Fleisch, Petersilie, Knoblauch und etwas Bratenbrühe in einen Schneeschlagkessel geben, würzen und beiseitestellen. Mit dem Schweinsnetz Pomponnettes formen. Kurz vor dem Servieren in der Pfanne braten.

Jus

Fleisch und Würzgemüse Farbe annehmen lassen, mit Weisswein ablöschen, vollständig einkochen lassen, etwas Wasser zugeben. Noch etwas Wasser zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.

Blutwurst

In einem Mixer alle Zutaten für die Blutwurst zu einer Masse verarbeiten. Die Masse in Klarsichtfolie zu einer Wurst einrollen und sorgfältig pochieren. Abkühlen.

Kartoffelgratin

Kartoffeln in vier ovale Scheiben schneiden (7 mm dick) und mit allen Zutaten wie einen Gratin dauphinois backen, Rahmsauce des Gratins durch ein Sieb passieren. Beiseitestellen. Aus dem Käse vier Ovale derselben Grösse ausstechen. Auf die Kartoffeln setzen.

Schmalzteig

Schmalzteig in vier Ovalen derselben Grösse wie die Kartoffeln zubereiten.

Apfelrose

Feine Apfelscheiben mit Butterschmalz backen. Zu Rosen rollen.

Kohlgemüse mit Speckwürfeln

Kohl waschen und schneiden, zwei Blätter aufheben. Kohl blanchieren und abtropfen lassen. Zwiebel, Kohl und Rüebli in kleine Würfel schneiden und schmoren. Kohlgemüse zu vier Kugeln formen. Beiseitestellen. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne anbraten. Auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Würzen.

Brotchips

Brot mit einer Schneidemaschine in feine Scheiben schneiden. Vier Sterne aus dem Brot schneiden. Mit Butterschmalz bestreichen. Mit Fleur de Sel bestreuen. Bei 160 °C im Ofen backen, bis sie Farbe annehmen.

Marinierter Apfel-Mango-Stapel

Marinade: Alle Zutaten 20 Minuten kochen lassen. Passieren und beiseitestellen.

Früchte: Apfel- und Mangoscheiben marinieren, in Vierecke schneiden, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Salat: Gemischten Salat waschen und rüsten, mit der Vinaigrette der Marinade anmachen.