

Das Rezept von Lorenzo Demirboga

EINE SCHAURIG SCHÖNE SCHWEINEREI



Lorenzo Demirboga
Limpach's Restaurant & Events



KOCHWETTBEWERB 2020

Das Rezept von Lorenzo Demirboga

Rezept für 4 Personen

Gezupfte Schweinshaxe mit Szechuanpfeffer

300 g	Haxe vom Schweizer Schwein, frisch, geschnitten
15 g	Sonnenblumenöl, High Oleic
30 g	Karotten
50 g	Zwiebeln
10 g	Tomatenpüree
5 g	Salbeistiele
5 g	Petersilienstiele
5 dl	Rotwein
9 dl	dunkler Kalbsfond
1 g	Szechuanpfeffer
2 g	schwarzer Pfeffer
7 g	Salz

Sous-vide gegartes Schweinsfilet

220 g	Filet vom Schweizer Schwein
6 g	Salbeiblätter
5 g	Salz

Salbeimantel für das Schweinsfilet

50 g	Toastbrot
9 g	Butter
10 g	Salbei
6 g	Petersilie
1 g	Pfeffer

Leberwurstcrème

70 g	Leber vom Schweizer Schwein
20 g	Milz vom Schweizer Schwein
10 ml	Blut vom Schweizer Schwein
5 g	Zwiebel
5 ml	Olivenöl
4 g	Salz
2 g	schwarzer Pfeffer
3 g	Thymian
30 g	Mascarpone

Kartoffel-Espuma mit schwarzem Knoblauch

50 g	Kartoffeln, Typ C
1,5 l	Salzwasser
8 g	schwarzer Knoblauch
20 ml	Vollmilch
10 ml	Vollrahm
3 g	Salz
1 g	Dukkah

Schwarze Knoblauchcrème

20 g	Philadelphia Natur
6 g	schwarzer Knoblauch
1 g	schwarzer Pfeffer
2 g	Salz

Gebackene Pastinaken

220 g	Pastinaken
5 g	Honig
5 g	Olivenöl
2 g	Salz
1 g	schwarzer Pfeffer
5 g	Butter
2 g	schwarzer Pfeffer, zum Überziehen

Pastinakenpüree

85 g	Pastinaken
10 g	Zwiebeln
10 ml	Olivenöl
30 ml	Weisswein
30 ml	Vollrahm
3 g	Salz
1 g	schwarzer Pfeffer

Pastinakenchips

10 g	Pastinaken
0,9 l	Sonnenblumenöl, High Oleic
1 g	Salz

Salbeiöl

20 g	natives Olivenöl
10 g	Salbei

Salbeipulver

10 g	Salbeiblätter
0,9 l	Sonnenblumenöl, High Oleic

Gerösteter Szechuanpfeffer

3 g	Szechuanpfeffer
5 g	Toastbrot

Das Rezept von Lorenzo Demirboga

Zubereitung

Gezupfte Schweinshaxe mit Szechuanpfeffer

Die Schweinshaxen der Länge nach leicht einschneiden. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit das Sonnenblumenöl in einem Schmortopf auf dem Herd heiss werden lassen. Das Fleisch scharf anbraten, von jeder Seite ca. 90 Sekunden. Danach das Gemüse-Matignon zum Fleisch geben und mitrösten, bis es eine dunkle Farbe bekommt. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem Blech absetzen. Das Gemüse mit Tomatenpüree tomatieren, kurz mitrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Sobald der Rotwein zur Glace eingekocht ist, den Szechuanpfeffer und die Kräuterstiele vom Salbeimantel begeben, mit dunklem Kalbsfond aufgiessen und das Fleisch wieder in den Topf geben.

Den Schmortopf nun zugedeckt und bei 180 °C Heissluft für ca. 70 Minuten in den Kombisteamer geben. Sobald das Fleisch gar ist, aus dem Topf nehmen und bei Raumtemperatur etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Schmorfond leicht mixen, durch ein Haarsieb passieren, degrossieren und zu 50% einkochen. Während der Fond einkocht, die Haxen von den Knochen lösen, zu feinen Stücken zupfen und im reduzierten Jus wieder erwärmen. Ein Teil des Jus wird später à part in einer Sauciere gereicht.

Salbeimantel für das Schweinsfilet

Mit einem Brotmesser die Ränder der Toastbrotstücken entfernen und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Ränder entsorgen und die Toastbrotwürfel im Tellerrechaud bei 65 °C ca. 10 Minuten trocknen. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, trocken tupfen, zupfen und grob hacken. Die Kräuterstiele werden für die geschmorten Haxen weiterverwendet. Die Butter auf niedriger Temperatur schmelzen. Nun alle Zutaten im Cutter fein cuttern und auf einem GN-Blech mit Küchenpapier belegen, im Rechaud ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Sous-vide gegartes Schweinsfilet

Das Schweinsfilet mit Küchenpapier trocken tupfen und überschüssiges Fett und die Silberhäute parieren. Mit Salz würzen und gleichmässig mit Salbeiblättern belegen. Das Filet am Stück eng in Klarsichtfolie einwickeln und in einem kochfesten Vakuumbeutel voll vakuumieren. Im Wasserbad bei 57 °C für 50 Minuten garen. Bevor das Filet gegart ist, Klarsichtfolie auf einem Schneidebrett auslegen und den Salbeimantel gleichmässig darauf verteilen. Nach abgelaufener Garzeit das Filet aus dem Wasser nehmen und den Vakuumbeutel und die Klarsichtfolie entfernen. Das Filet leicht abtupfen und mittig auf den bereitgestellten Salbeimantel legen. Den Mantel satt um das Filet rollen und noch etwa 1 Minute im Hold-O-Mat ziehen lassen. Das Fleisch in der Folie mit einem Lachsmesser in 3,5 cm dicke Tranchen schneiden. Die Folie so abziehen, dass der Mantel nicht beschädigt wird. Mit einer Fingerpalette anrichten. Das Garen des Filets muss so getimt werden, dass es gerade beim Schicken fertig gegart ist. Das Filet darf nicht zu lange an der Wärme stehen!

Leberwurstcrème

Überschüssige Sehnen und Silberhäute von Milz und Leber parieren und in Würfel schneiden. Ungewürzt im Cutter fein cuttern und in eine Chromstahlschüssel umfüllen. Die Masse mit dem Blut vermengen und im Kühlschrank kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein hacken und in Olivenöl mit ganzen Thymianzweigen dünsten. Danach rasch abkühlen und den Thymian entfernen. Zwiebeln zu der Lebermasse geben und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Auf einem Schneidebrett ein ca. 15 cm langes Stück Klarsichtfolie auslegen und die Masse in einen Dressierbeutel füllen. Mit dem Dressierbeutel eine gleichmässige, nicht zu dicke Wurst auf die Folie dressieren und satt einrollen. Die Wurst auf einem Gitterrost im Kombisteamer bei 80 °C für 12 Minuten pochieren. Die Wurst in der Folie rasch abkühlen. Die kalte Wurst in kleine Stücke schneiden und mit Mascarpone zusammen im Cutter fein cuttern. Danach durch ein Sieb streichen und mit einem Espressolöffel kleine Nocken stechen. Diese werden auf einem mit Backpapier belegten Blech kalt gestellt und à la minute aus dem Kühlschrank genommen und angerichtet.

Kartoffel-Espuma mit schwarzem Knoblauch

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Gleichzeitig Salzwasser aufkochen und die Kartoffeln darin weich sieden. Einen KISAG-Rahmbläser mit 0,5 l Volumen und 2 Gaskapseln bereitstellen. Den schwarzen Knoblauch schälen und die Zehen halbieren. Vollmilch und Vollrahm zusammen aufkochen und mit Salz und Dukkah würzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und im Cutter zusammen mit dem schwarzen Knoblauch fein cuttern. Es dürfen keine Stücke mehr in der Masse sein. Die Kartoffelmasse mit der Milch und dem Rahm verrühren und zur Sicherheit durch ein Haarsieb streichen. Die Masse durch einen Messbecher in den Rahmbläser füllen und begasen. Im Hold-O-Mat warmhalten.

Schwarze Knoblauchcrème

Schwarzen Knoblauch schälen und in feine, kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Salz und schwarzem Pfeffer verreiben und 5 Minuten stehen lassen. Im Cutter Philadelphia bereitstellen und den schwarzen Knoblauch dazugeben. Die Zutaten fein cuttern, bis eine klumpenfreie und homogene Masse entsteht. Diese Masse in eine kleine Dressierflasche füllen und kalt stellen. Beim Schicken sollte sie Raumtemperatur haben.

Das Rezept von Lorenzo Demirboga

Gebackene Pastinaken

Pastinaken gründlich waschen, nicht schälen. Zwei gleichmässige, nicht zu dicke Pastinakenenden (je ca. 90 g) in 9 cm lange Stücke schneiden. Die Reste fürs Püree verwenden. Auf einem GN-Blech mit Honig, Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer einreiben und im Kombisteamer bei 180 °C für ca. 13 Minuten weich garen. In der Mitte sollten sie weich sein und nicht mehr viel Biss haben. Im warmen Zustand der Länge nach halbieren und die Seiten gleichmässig abschneiden, damit sich ein gleichmässiges Dreieck aus der Pastinake bilden lässt. Bis zum Schicken warm stellen. Kurz vor dem Schicken Butter schmelzen und schwarzen Pfeffer mahlen. Die Hautseite der Pastinake mit Butter bepinseln und mit dem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Pastinakenpüree

Die Pastinakenreste schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Olivenöl dünsten. Nach ca. 2 Minuten die Pastinaken beige geben und mitdünsten. Das Gemüse mit Weisswein ablöschen und einkochen. Mit Vollrahm auffüllen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und zugedeckt weich sieden. Sobald die Pastinaken weich sind, in den Mixer geben und fein mixen. Durch ein feines Haarsieb streichen und in eine Dressierflasche füllen. Rasch abkühlen und vor dem Schicken wieder aufwärmen.

Pastinakenchips

Sonnenblumenöl in einer Sauteuse langsam auf 160 °C erwärmen. In der Zwischenzeit Pastinaken waschen, schälen und mit der Aufschnittmaschine in Streifen von 8 x 1 cm und 1 mm Dicke schneiden. Die Pastinaken zwischen zwei kleine Winkelpaletten klemmen und im Öl frittieren, bis sie eine einheitliche, leicht goldene Farbe haben. Die fertigen Chips auf ein mit Küchenpapier belegtes GN-Blech legen, leicht salzen und abtropfen lassen.

Salbeiöl

Salbeiblätter und Stiele in eine Sauteuse geben und mit Olivenöl auffüllen. Langsam warm werden lassen, bis das Olivenöl eine Temperatur von 70 °C erreicht hat. Das Öl bei konstanter Temperatur 10 Minuten ziehen lassen. Das Öl samt dem Salbei in eine Dressierflasche füllen und auf Raumtemperatur abkühlen.

Salbeipulver

Das Sonnenblumenöl auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen. Den Salbei waschen, trocken tupfen und zupfen. Die Blätter im Öl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl weiterverwenden für Pastinakenchips. Die frittierten Salbeiblätter unter der Wärmelampe oder im Tellerrechaud noch 20 Minuten weiter trocknen. Dabei einmal das Küchenpapier wechseln, damit sie nicht fettig bleiben. Die getrockneten Blätter im Mörser vermahlen und auf Küchenpapier lagern bis zum Anrichten.

Gerösteter Szechuanpfeffer

Toastbrot in Brunoise schneiden und mit dem Szechuanpfeffer auf einem GN-Blech im Kombisteamer bei 150 °C Heissluft 3 Minuten rösten. Danach im Mörser fein mahlen. Bis zum Anrichten bei Raumtemperatur lagern.