

Das Siegerrezept von Simon Grimbichler

DREI SCHWEINE IM FUTTERPARADIES



Simon Grimbichler
Restaurant Aarhof, Olten



KOCHWETTBEWERB 2020

Das Siegerrezept von Simon Grimbichler

Rezept für 4 Personen

Gebratenes Schweinsfilet im Kräuter-Nuss-Mantel

120 g	Filet vom Schweizer Schwein
80 g	Schweinsfilet Abschnitt
20 ml	Vollrahm
4 g	Haselnüsse
4 g	Baumnüsse
10 g	Rohschinken (ganz)
10 g	Honig
1 g	Lavendelblüten getrocknet
1 g	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl

Frittierte Schweinsleberpraline

50 g	Leber vom Schweizer Schwein
20 g	Schweinsfilet-Abschnitte
5 g	Schweinsnetz
	Paniermehl
	Weissmehl
	Eiweiss
	Frittieröl
	Salz
	Pfeffer

Geschmortes Schweinshaxenragout

ca. 100 g	1 Scheibe Haxe vom Schweizer Schwein
5 g	Weissmehl
5 g	Tomatenpüree
10 g	Zwiebeln
30 g	Karotten
30 g	Knollensellerie
1 dl	Rotwein
2 dl	Kalbsfond, braun
1 dl	Kalbsjus
1 g	Roux
	Salz
	Pfeffer

Gedämpfte Sellerieringe

100 g	Sellerie
10 ml	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Geröstetes Sellerieragout

80 g	Sellerie
10 g	Schalotten
	Salz
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl

Sellerie-Espuma

100 g	Sellerie
50 g	Zwiebeln weiss
20 g	Butter
20 ml	Weisswein
1 dl	Vollrahm
2 g	Lecithin
	Salz
	Pfeffer

Selleriepüree

100 g	Sellerie
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Hippenkrone und Chips

50 g	Mehl
50 g	Puderzucker
50 ml	Vollrahm
1 g	Salz
1 g	Petersilienpulver

Kartoffel-Zitronen-Püree

200 g	Kartoffeln
50 ml	Milch
20 g	Butter
1 g	Zitronenraps
5 ml	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
	Muskat gemahlen

Kartoffelstroh

50 g	Kartoffeln
1 g	Chilifäden
1 g	Paprikapulver
	Salz
	Frittieröl

Kräuterflan

50 g	Selleriepüree
50 ml	Vollmilch
1	Ei (53 g)
20 g	Dill
20 g	Petersilie gekraust
5 g	Weissmehl
5 g	Butter
	Salz
	Sonnenblumenöl

Kräuteröl

100 ml	Sonnenblumenöl
40 g	Dill
40 g	Petersilie gekraust
	Salz

Gepickelte rote Zwiebeln und Zwiebelpüree

50 g	rote Zwiebeln
60 ml	Weissweinessig
30 ml	Himbeersirup
	Xanthan
	Salz
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl

Deko/Garnitur

	Dillspitzen
	Brunnenkresse
	Gänseblümchen

Das Siegerrezept von Simon Grimbichler

Zubereitung

Gebratenes Schweinsfilet im Kräuter-Nuss-Mantel

Schweinsfilet parieren, portionieren, würzen und im Sonnenblumenöl anbraten (kühl stellen), Schweinsfilet-Abschnitte in den Kutter geben und mit Rahm, Salz und Pfeffer mixen, durchs Haarsieb streichen (kühl stellen), Nüsse blanchieren, klein schneiden und unter die Farce mischen. Rohschinken (am Stück) auf der Aufschnittmaschine in 4–5 dünne Tranchen schneiden. Rohschinkentranchen nebeneinander auf eine Klarsichtfolie auslegen und gleichmässig Nussfarce verteilen, Schweinsfilet in den vorbereiteten Mantel einrollen, anschliessend in Alufolie einwickeln und im Kombisteamer pochieren, Schweinsfilet kurz in der Pfanne anbraten, mit Honig bestreichen und tranchieren, mit Kräutern garnieren.

Frittierte Schweinsleberpraline

Schweinsleber parieren und in grobe Würfel schneiden. Leber mit den Filetabschnitten im Cutter mixen und würzen, anschliessend durch das Haarsieb streichen, Schweinsnetz über die Pralineform auslegen, Farce in die mit Schweinsnetz ausgelegten Halbkugeln abfüllen und einpacken, im Kombisteamer pochieren, anschliessend mit Weissmehl, Eiweiss und Paniermehl panieren, kurz vor dem Servieren goldgelb frittieren.

Geschmortes Schweinshaxenragout

Die Sehne und die Haut der Schweinshaxe leicht einritzen. Zwiebeln, Karotten, Sellerie rüsten und in grobe Würfel (Mirepoix) schneiden. Haxe in Mehl wenden und beidseitig im Sonnenblumenöl anbraten, herausnehmen, Mirepoix begeben und leicht anrösten. In einer separaten Bratpfanne Tomatenpüree ebenfalls leicht anrösten, braunen Kalbsfond begeben und sirupartig einkochen. Haxe begeben, mit Rotwein auffüllen und bis zu einem Viertel der Fleischhöhe mit braunem Kalbsfond auffüllen. Zugedeckt im Ofen bei einer Temperatur von 160 bis 170 °C weich schmoren. Haxe rausnehmen, in Würfel schneiden und mit dem Sellerieragout mischen. Fond reduzieren, Kalbsjus begeben und passieren, eventuell abbinden, einen Teil zum Haxen-Sellerie-Ragout geben.

Gedämpfte Sellerieringe

Sellerie schälen und in 4×2 cm hohe Scheiben schneiden, mit zwei unterschiedlichen Ausstechern, 1×3 cm Durchmesser, 1×2,5 cm Durchmesser, vier Ringe ausstechen, die Ringe in Zitronenwasser einlegen und kühl stellen, salzen und kurz dämpfen.

Geröstetes Sellerieragout

Sellerie in kleine Würfel schneiden, Schalotten hacken, Selleriewürfel, Schalotten mit Sonnenblumenöl in der Pfanne rösten und würzen.

Sellerie-Espuma

Sellerie und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, anschliessend mit Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen, weiterdünsten und würzen. Zusammen mit dem Vollrahm mixen und passieren, warm in den Kisag-Bläser füllen. Zwei Patronen verwenden.

Selleriepüree

Sellerie in grobe Würfel schneiden, auf Butter weich dünsten, würzen und mixen, passieren.

Hippenkrone und Chips

Mehl, Puderzucker, Vollrahm und Salz gut vermischen, 4-mal den Teig auf Kronenform ausstreichen und mit Petersilienpulver bestreuen, im Ofen bei 180 °C, 5–7 Minuten goldgelb backen, im heissen Zustand um ein Glas wickeln und Form auskühlen lassen.

Chips

Denselben Teig wie für die Krone 4-mal auf Chipform ausstreichen und wie bei der Krone backen.

Kartoffel-Zitronen-Püree

Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden, in heissem Salzwasser sieden, abschütten, ausdämpfen lassen und heiss pürieren. Nach und nach Butterflocken und heisse Vollmilch dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenraps und Saft abschmecken.

Kartoffelstroh

Kartoffeln in feine Julienne schneiden, waschen und die Oberflächenstärke gut abspülen, abtropfen lassen und trockentupfen, goldgelb frittieren und sofort salzen. Beim Anrichten: Paprikapulver darüberstreuen und mit Chilifäden garnieren.

Kräuterflan

Weissmehl mit Butter in einer Pfanne anschwitzen und Milch begeben, aufkochen und würzen. Bechamel mit Selleriepüree (siehe Selleriepüree Rezept), Ei, Dill und Petersilie fein mixen, passieren und in vorgeölte Silikonform eingiessen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kombisteamer pochieren.

Kräuteröl

Sonnenblumenöl auf 80 °C erhitzen und im Cutter mit Dill, Petersilie und Salz mixen, passieren und kurz abstehen lassen. Von Trübstoffen trennen.

Gepickelte rote Zwiebeln

Zwiebeln schälen und in Spickel schneiden, andünsten, Weissweinessig und Himbeersirup begeben. 1-mal aufkochen, ziehen lassen und kühl stellen.

Zwiebelpüree

Restliche Zwiebelspickel mit Saft und Xanthan zu einem Püree mixen und passieren.