

LA CUISINE DES JEUNES



Am Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» zeigten sie grosse Kochkunst: Nicole Schuler, Christopher Damien Reupsch, Siegerin Anastasia Mischukova und Matthieu Maeder.

BILDER ZVG

Verdiente Finalisten, verdiente Siegerin

An der 20. Austragung kreierten junge Kochtalente Kunstwerke aus Schweizer Kalbfleisch.

Noch nie zuvor schauten so viele Augenpaare auf die Finger der Teilnehmenden von «La Cuisine des Jeunes» wie am 16. Mai. Neben vier Juroren dokumentierte ein halbes Dutzend Kameramänner und Fotografinnen das Geschehen in der Klubschulküche der Welle7 in Bern. Zur 20. Austragung des Wettbewerbs für Jungköchinnen und Jungköche von «Schweizer Fleisch» waren zudem rund 120 Persönlichkeiten aus der Gastronomie eingeladen. Darunter Fans der

Teilnehmenden sowie Vertreter von Lieferanten und der Presse, denen es keinen Augenblick langweilig wurde.

Von Minute zu Minute stieg der Adrenalinspiegel der jungen Talente. Bestens vorbereitet und gut organisiert trat Anastasia Mischukova als Erste an den Herd. Im Viertelstundentakt folgten Christopher Damien Reupsch, Nicole Schuler und Matthieu Maeder. Zweieinhalb Stunden standen ihnen zur Verfügung, um ihr Gericht aus bestem Schweizer

Kalbfleisch zuzubereiten. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von Kalbfleisch in der Schweiz von nur rund 2,3 Kilogramm haben die zarten Stücke eine gewisse Exklusivität – passend zur Jubiläumsausgabe von «La Cuisine des Jeunes». Dass dafür auch «Second Cuts» und Innereien verwendet wurden, freute den Organisator, der sich seit Jahren für die «Nose to Tail»-Philosophie einsetzt.

«Mach nicht zu viel, mach es nicht zu aufwendig, mach es gescheit», riet

Moderator Waldemar Schön einmal mehr. Gescheit hatten es die Teilnehmenden gemacht. Denn obwohl sie aufwendig kochten, brietten und schmorten und viele Komponenten zubereiteten, konnten alle ihre Teller innerhalb der vorgegebenen Zeit schicken. Sie versetzten das Publikum ins Staunen und ernteten dafür Applaus.

Die Lust der vier Talente am Kochen war bei den Juroren angekommen. «Noch nie waren die Ergebnisse so nah beieinander», sagte Björn In-

niger, der seit fünf Jahren der Jury vorsitzt. «Wir diskutierten den Entscheid lange. Alle waren super. Am Schluss gaben kleinste Details den entscheidenden Punkt.» Dieser ging an Anastasia Mischukova. Farbenfrohe und geschmacklich ein Feuerwerk brachte ihr ihr Gericht «Wiuds Chaub» den verdienten Sieg.

Während des Aperitifs gab es reichlich Zeit zum Netzwerken. Neu gewonnene Kontakte werden allen vielen Türen öffnen. *GABRIEL TINGUELY*

DIE TEILNEHMENDEN

Die Geschichten zu spannenden Gerichten

Seiten 2 bis 5

IMPRESSIONEN

Eindrücke vom Jubiläum

Die Teilnehmenden liessen sich nicht aus der Ruhe bringen. Sie sorgten dennoch für Spannung und Stoff für Gespräche unter den zuschauenden Gästen.

Seiten 6 und 7

ENGAGEMENT

Netzwerk und Sprungbrett für die Karriere

Seite 8



DIE GEWINNERIN



ANASTASIA MISCHUKOVA

Chef de partie
Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa
Interlaken/BE

«Mit der Teilnahme bei «La Cuisine de Jeunes» will ich Erfahrungen sammeln und mich selber besser kennenlernen. Wenn ich gewinne, kann ich mir etwas beweisen und Leute stolz machen, die stets an mich geglaubt und mich unterstützt haben.»

«WIUDS CHAUB», KALBFLEISCH MIT ZUTATEN AUS DER WILDNIS

Anastasia Mischukova hat kirgisische Wurzeln. Als Zwölfjährige kam sie in die Schweiz, lernte in der Schule Hochdeutsch und auf dem Pausenplatz Bärndütsch. Seit sie den Schweizer Humor versteht, fühlt sie sich voll integriert. Sie schnupperte in vielen Berufen. So interessierte sie sich für Automechanik oder Kindererziehung. Köchin wurde sie, weil ihr die Kreativität und die Abwechslung gefallen. Am liebsten kocht sie mit Innereien und durchzogenem Fleisch. «Während der Pandemie machte ich mir Gedanken über die Gesundheit und eine gute Ernährung», sagt das überzeugte Mitglied des Schweizer Kochverbands. «Dabei erfuhr ich, dass viele junge und erwachsene Menschen an einem Mangel an Vitaminen und Eisen leiden.» Dementsprechend wählte sie ihre Zutaten für ihr Gericht «Wiuds Chaub». Dazu kommen die Proteine von bestem Schweizer Kalbfleisch von der Metzgerei Bühler in Sigriswil/BE, die nur Tiere aus der Region schlachtet und verarbeitet. Damit setzte sie die Wettbewerbsbedingung «Zutaten von maximal 50 Kilometer rund um den Arbeitsort» mit selbstgesammelten Zutaten aus der Wildnis bestens um.

Alle Augen richten sich auf die Erste am Start

Dass Anastasia Mischukova als Erste ins Rennen stieg, stresste sie gewaltig. «In der ersten Viertelstunde waren alle Augen und die Kameras auf mich gerichtet», sagte sie. Als Christopher Damien Reusch als Zweiter mit der Arbeit begann, legte sie ihre Nervosität. Abgesehen davon, dass der Moderator Waldemar Schön sowie Gaston Zeiter vom Restaurant zum Zähringer in Bern ihr als Juror über die Schulter schauten, kehrte Ruhe ein. Ihr Posten war stets so aufgeräumt, dass sich mancher Zuschauer fragte, ob da überhaupt gekocht wird.

Für die zuschauenden Profis überraschend, goss sie beim Anrichten als Erstes einen Spiegel der grünen Sauce allemande auf den Teller – als Waldboden sozusagen. Darauf kamen der Reihe nach Shiitake-Ragout, gedünstete Brennnesseln als Bett für die frittierte Wareniki-Teigtasche, ein Stück sous-vide gegarte Kalbshuft im Wildkräu-

ter-Mantel sowie ein Stück Opera. Bei Anastasia Mischukova war die Opera eine geschichtete Kreation aus Kalbsleber-Crêpes, Pilzfüllung und Sanddornpüree. Das Rezept hat sie nach dem süßen Opera-Cake ihrer Grossmutter selber entwickelt. Abgerundet wurde das Gericht «Wiuds Chaub» mit Kalbsjus, Sanddornpüree und verschiedenen wilden Kräutern und Blüten. Kurz bevor Anastasia Mischukova pünktlich schicken konnte, erlebte sie einen Stress-Moment. Während sie anrichtete, reduzierte der Kalbsjus etwas stark ein und sie musste ihn mit einem Schluck Wasser verdünnen.

Ein künstlerisches Gesamtbild

Der farbenfrohe, künstlerische Teller war eine Augenweide. Anastasia Mischukova hatte alle Komponenten sorgfältig abgeschmeckt. Die Opera entpuppte sich als äusserst originell. Süsse und Säure hielten sich in Balance. Rosa auf den Punkt gegart, war die Kalbshuft butterzart und das Wareniki steuerte eine knusprige Komponente bei. Eine gute Idee war auch die Verwendung von Brennnesseln. Das im Frühling millionenfach spriessende Kraut kommt heute kaum noch zur Verwendung. In Butter gedünstet, schmeckt es ähnlich wie Spinat. Die Blätter der wehrhaften Heilpflanze werden in der Naturmedizin aufgrund ihrer entwässernden und entzündungshemmenden Wirkung bei Harnwegsinfektionen und Rheumabschwerden eingesetzt.

Anastasia Mischukova ist mit dem Tag bei «La Cuisine des Jeunes» sehr zufrieden. «Ich habe es schlimmer erwartet», sagte sie mit einem Lächeln auf den Lippen. Neben der Trophäe, dem Preisgeld und einem mehrtägigen Praktikum im 7132 Silver Restaurant in Vals/GR erhielt sie von Daniel Haldimann von Hugentobler Schweizer Kochsysteme einen Gutschein im Wert von 800 Franken. Damit kann sie an vier Weiterbildungskursen bei Hugentobler teilnehmen.

Zur Person

QR-Code scannen und mehr über Anastasia Mischukova und ihren Metzger erfahren.



ZUTATEN

für 4 Personen

Kalbshuft sous-vide im Wildkräuter-mantel

- | | |
|-------|---|
| 300 g | Huft vom Schweizer Kalb
etwas Butter, Salz, Pfeffer |
| 15 g | saisonale Wildkräuter aus dem Wald wie:
wilder Thymian, Wiesensalbei, Waldmeister, Eisenkraut, Giersch |

Kalbshuft parieren, zuschneiden und würzen. Erst mit Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. Im Sous-vide-Bad bei 54 °C 1,5 Stunden ziehen lassen. Herausnehmen, in Öl anbraten. Butter und Kräuterstängel dazugeben und damit arrosieren. Kräuter hacken und das Fleisch darin wenden.

Opera Crêpes

- | | |
|---------|-----------------------------|
| 180 g | Leber vom Schweizer Kalb |
| 1 | Ei |
| 30 g | Sauerhalbrahm |
| 20 g | Mehl |
| 0,35 dl | Milch |
| | etwas Salz, Pfeffer, Butter |

Alle Zutaten miteinander fein mixen. Pfanne mit Butter bepinseln und Lebercrêpes darin ausbacken.

Füllung

- | | |
|-------|--|
| 100 g | Shiitake |
| 25 g | Schalotten |
| 80 g | Gantrisch Rolle, Frischkäse von der Käseerei Glauser |
| 20 g | Sanddornpüree |
| | etwas Salz, Pfeffer, Öl |

Shiitake und Schalotten hacken. In Öl anbraten. Pilzmasse mit dem Frischkäse fein mixen und abschmecken. Vier Crêpes in Vierecke schneiden, je 25 Gramm Pilzfüllung gleichmässig auf drei Crêpes verteilen, fünf Gramm Sanddornpüree auf jede Schicht der Pilzfüllung geben. Mit der vierten Crêpe zudecken, andrücken und kühl stellen. Vor dem Servieren in vier Stücke schneiden. Im Ofen wärmen. Jus mit Sanddorn mischen und damit die warme Opera bepinseln. Mit rotem Sauerklee ausgarnieren. Die Abschnitte von der Opera fein mixen, beiseite stellen. Damit wird am Schluss der Teller ausgarniert.

Wareniki Teig

- | | |
|---------|---------------|
| 75 g | Mehl |
| 55 g | Semola |
| 0,65 dl | Wasser, heiss |
| 0,05 dl | Olivenöl |
| 2 g | Salz |

Alle Zutaten im Moulinex mixen, fest vakuumieren und im Frigor eine Stunde ruhen lassen.

Füllung – glasiertes Kalbsschulter-Ragout

- | | |
|---------|------------------------------|
| 300 g | Schulter vom Schweizer Kalb |
| je 70 g | Sellerie, Karotten, Lauch |
| 60 g | Schalotten |
| 10 g | Tomatenmark |
| 2 dl | Weisswein |
| 4 dl | Kalbsfond vom Schweizer Kalb |
| 1 | Gewürzsäcklein |

Gemüse in Mirepoix schneiden und in der Pfanne leicht anbraten. Herausnehmen. Schulter in kleine Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne leicht anbraten. Gemüse dazugeben, tomatieren und mit Weisswein ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und das Gewürzsäcklein dazugeben. Im Ofen bei 160 °C eine Stunde mit Deckel und danach 30 Minuten ohne Deckel glasieren. Fleischstücke herausnehmen, zupfen. Sauce passieren, etwas einkochen und zum gezupften Fleisch dazugeben. Brennnessel mit Sauerampfer blanchieren, abschrecken und hacken. Gehacktes vom gelierten Kalbsfond und gezupftes Kalbsragout dazugeben. Alles vermischen und würzen. Teig dünn ausrollen, rund austechen, Füllung draufgeben und die Teiglinge verschliessen. Kurz und knusprig ausfrittieren.

Weitere Komponenten waren grüne Sauce allemande, Sanddornpüree und gedünstete Brennnesseln. Die Rezepte für alle Komponenten gibt es auf der Webseite lcdj.ch.

LA CUISINE DES JEUNES



MATTHIEU MAEDER

Chef de partie
Restaurant des Trois Tours
Bourguillon/FR

«In der Region Gruyère aufgewachsen, liebe ich es, mit Produkten zu kochen, die ich in der Natur finde. Für mein Gericht habe ich die Kräuter und Morcheln selber gesammelt. Dass ich als Schweizer mit Fleisch aus der Region arbeite, ist für mich selbstverständlich.»



DAS KALB AUF SEINER WEIDE

Nach der Kochlehre im Restaurant seines Vaters arbeitete Matthieu Maeder in der «Pinte des Mossettes» in Cerniat/FR. Mit seinem Chef Romain Paillereau zog er im November 2021 nach Bourguillon/FR ins Restaurant des Trois Tours. Bei «La Cuisine des Jeunes» macht er mit, weil der Wettbewerb junge Köche und Schweizer Fleisch in den Vordergrund stellt. Neben Fleisch – das beste bisher gegessene Stück war ein Entrecôte vom Salers-Rind, auf dem Grill in der Glut gegart – liebt Matthieu Maeder wilde Erbsen, fast alle Gemüse und Heidelbeeren. Auch Bergkräuter wie Bärlauch, Bärenklau, Waldmeister oder Mädesüss haben es ihm angetan. Er mag deren intensive Aromen. Einige davon verwendet er in seinem Gericht «Das Kalb auf seiner Weide».

Hochspannung vom Start bis zum Schicken der Teller

Mit sonorer Stimme beantwortete Matthieu Maeder bei der Präsentation der Teilnehmenden die Fragen von Waldemar Schön. Das machte den Anschein als sei der junge Koch die Ruhe in Person. Doch wer ihn beobachtete, während Anastasia bereits eine Stunde am Kochen war, sah, dass er nervös um den Kochherd tigerte. Angespannt stieg er als Letzter ins Rennen seines ersten Wettbewerbs.

Matthieu Maeder trat an, um zu gewinnen und setzte sich damit gewaltig unter Druck. Er hatte keinen schriftlichen Zeitplan für sein enorm vielfältiges Programm und daher Stress vom Start bis zum Schicken seiner Teller. Trotzdem war sein Posten stets blitzblank aufgeräumt, und effizient arbeitete er sich Komponente für Komponente ans Ziel. Juror Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE beobachtete ihn dabei mit scharfem Blick.

Als Letzter, der seine Teller schickte, hatte Matthieu Maeder die Zeit auf die Sekunde ausgenutzt. Was er präsentierte, liess die Augen seines Chefs Romain Paillereau und seiner Mitarbeiter im Restaurant des Trois Tours zufrieden leuchten. Perfekt designt, glich ein Teller dem anderen. Die Gäste zückten ihre Smartphones und knipsen eifrig Fotos. Alle hätten sie gerne den

einen oder anderen Bissen probiert. Doch das war die Aufgabe der Juroren.

Perfektes Handwerk und in jeder Komponente eine Überraschung

Eine Wellenlinie aus Kräuterchlorophyll umfasste den Kalbsjus. Jede der vier Komponenten, die er rundherum platzierte, bot eine Überraschung. Um das Stück vom Kalbsfilet leuchtete eine Schicht aus hellgrünem Kräuterpulver aus Bärlauch und Liebstöckel. Letzterer sorgte für eine geschmackliche Überraschung. Auf der Kalbsfarce boten knusprige Buttercroûtons einen Gegensatz zu deren cremig weicher Textur. Absolut filigran zeigte sich die Zwiebelhülle mit konfierten, gegarten und rohen Zutaten, unter denen sich ein Stückchen Kalbsmilke versteckte. Das knusprige Tartelette mit Morchelfüllung dekorierte er mit einem filigranen Chip in Blumenform.

Junges Talent mit grossem Potenzial

«Matthieu ist ein Sportler», sagte Waldemar Schön bei der Preisverleihung. «Er ist heute einen Marathon gelaufen.» Matthieu Maeder genoss den Adrenalinschub. «Etwas weniger wäre für mich keine Alternative gewesen», sagte er glücklich. Als er und Anastasia Mischukova auf die Verkündung der Siegerin, des Siegers, warteten, war die Nervosität bei seinem Fanteam grösser als bei ihm.

Auch wenn es Matthieu Maeder nicht zum Sieg gereicht hat, sind die Juroren überzeugt, dass man in der Kochwettbewerbsszene weiter von ihm reden wird. «Er beherrscht die Techniken, und in Sachen Handwerk ist er sackstark», sagte der Juryvorsitzende Björn Inniger. Jean-Michel Martin von Bocuse d'Or Suisse fand, dass Matthieu Maeder ein Kandidat für den «Bocuse d'Or» wäre. Eine Gelegenheit dazu bekommt der Jungkoch als Commis eines Finalisten bei der Austragung 2023.

Zur Person

Im Video stellt sich Matthieu Maeder vor und besucht einen Landwirt und Tierzüchter.



ZUTATEN

für 4 Personen

Kalbsfilet mit Bratbutter

1 kg Filet vom Schweizer Kalb
500 g geschmolzene Butter
50 g Bärlauch
20 g Knoblauch
20 g Sand-Thymian

Butter schmelzen und mit Bärlauch, Sand-Thymian und Knoblauch 15 Minuten ziehen lassen. Die Butter muss 50 °C warm sein. Das Kalbfleisch in Öl von allen Seiten anbraten und mit der Butter übergossen. Das Kalbfleisch, ganz in die aromatisierte Butter eingelegt, bei 48 °C in den Hold-o-mat stellen.

Kräuterpulver

200 g Bärlauch
50 g Petersilie
50 g Liebstöckel
150 g Cuchaule AOP

Die Kräuter und die Cuchaule 24 Stunden bei 60 °C trocknen. Alle Zutaten mixen. Das Kalbfleisch aufschneiden, die Tranchen auf jeder Seite mit Kräuterpulver bestreuen und auf den Teller legen.

Kalbsmilken

60 g Milke vom Schweizer Kalb
4 dl Wasser
5 g Salz
30 g Butter

Kalbsmilke in kaltem Salzwasser aufkochen und zwei Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und häuten. Fein hacken und in Butterschaum braten, bis sie braun und knusprig wird. Abtropfen lassen und zum Anrichten beiseitestellen.

Die Kalbsmilken in einer Zwiebelhülle mit Erbsen, Confit aus weissen Zwiebeln, eingelegten roten Zwiebeln und Zitronenschale anrichten.

Feine Kalbsfarce

160 g Parüren vom Schweizer Kalb
4 g Salz
35 g Eiweiss
0,1 dl Cognac
1,5 dl flüssiger Rahm
10 g Wiesen-Bärenklau

Das Kalbfleisch in der Küchenmaschine pürieren, Salz und Cognac hinzufügen, mixen und das Eiweiss hinzufügen. Die Masse durch ein Sieb streichen und dann den Bärenklau und den Rahm vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. In die Quenelleformen geben, vakuumieren und osmotisieren. 10 Minuten bei 80 °C dämpfen und in die Kühlzelle stellen.

Quenelles formen und diese zweimal mit Kalbsjus bestreichen, die Croûtons anordnen und vorsichtig die Wildkräuter sowie etwas Bärenklau darauf verteilen

Buttercroûtons

20 g Toastbrot
60 g Butter
3 g Salz

Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden und in Butterschaum kurz braten, salzen.

Weitere Komponenten waren ein Tartelette mit Morchelpaste, Pilzpüree und eingelegte Bärlauchkapern sowie Kräuterchlorophyll und Kalbsjus. Die Rezepte für alle Komponenten gibt es auf der Webseite lcdj.ch.

LA CUISINE DES JEUNES



NICOLE SCHULER

Diätköchin
Clenia Schlössli AG
Oetwil am See/ZH

«Mit meiner Kreation zeige ich, wie es möglich ist, mit hofeigenen Produkten etwas Einfaches und zugleich Köstliches zu kochen. So wie das meine Grossmutter früher gemacht hat. Ich liebe es aber auch, in neuen Kochbüchern zu schmökern und auf sozialen Medien neue Gerichte zu suchen.»



EIN WIEDERSEHEN MIT MEINER GROSSMUTTER

Auf einem Bauernhof aufgewachsen, erinnert sich Nicole Schuler an die Gerichte ihrer Grossmutter, einer leidenschaftlichen Köchin. «Weil wir auf dem Hof viele tolle und vor allem eigene Produkte hatten, war für mich immer klar, dass ich etwas mit Lebensmitteln machen wollte. Der Kochberuf überzeugte mich mit seiner Vielseitigkeit.»

Den Geschmack von früher in die heutige Zeit retten

Zwei Dinge motivierten Nicole Schuler, am Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilzunehmen: Der Ehrgeiz, sich mit Berufskolleginnen und -kollegen zu messen und der Duft herzhafter Speisen, die im alten Bauernhaus aufgetischt wurden.

«Mein Grosi hat in seinem Garten viel Gemüse angepflanzt und nur eingekauft, was nicht selber produziert werden konnte. Auch Fleisch gab es vom Hof.» In Sachen Fleisch standen Innereien und Schmorgereichte viel häufiger auf dem Speiseplan als Edelstücke. Letztere wurden nur zu ganz speziellen Anlässen zubereitet. Das hat Nicole Schuler übernommen und arbeitet lieber mit «Second Cuts» als mit Edelstücken. «Dabei ist Schweizer Fleisch meine erste Wahl. Denn ich weiss, dass es den Tieren bis zur Schlachtung gut gegangen ist», sagt die Diätköchin. «Für mich, die auf einem Hof aufwuchs, ist wichtig, den Familienbetrie- ben Wertschätzung entgegenzubringen.»

Das verflixte Gemüse!

Bei der Präsentation der Teilnehmenden gab Nicole Schuler dem Moderator Waldemar Schön nur knappe Antworten. Das war auch verständlich, denn vor dem Start war sie sichtlich nervös. Ihr Programm war sportlich. «Wenn nicht, macht es keinen Spass», sagt sie. «Ich werde mich konzentrieren und Gas geben.»

Gesagt, getan. Nicole Schuler arbeitete sehr ruhig und strukturiert. Das fand auch Dominic Bürli vom Gasthaus Wildenmann in Buonas/ZG, der ihr als Juror in die Töpfe guckte. Dass ihr die Mirepoix auf den Boden fiel, war ihr einziger Patzer. Wie sie es als Diätköchin gelernt hat, landeten die Gemüsewürfel im Grünabfall. Ohne Ersatz

brachte sie trotzdem eine ordentliche Sauce für ihre Kalbsbäggli zustande. Über den fehlenden Geschmack von Karotten, Sellerie und Lauch drückten die Juroren ein Auge zu. «In jeder Restaurantküche hätte man die Mirepoix aufgehoben, abgespült und trotzdem verwendet», gab Juror Dominic Bürli zu bedenken.

Mit einem guten Bauchgefühl an den Start

Sanft Geschmortes weckt Emotionen. Dennoch ist es vielerorts eher etwas für den Tagesteller als für ein Gourmetmenü. Mit «Ein Wiedersehen mit meiner Grossmutter» bot Nicole Schuler Überraschendes für beides. So war das Kalbsbäggli sehr weich gegart, hatte aber immer noch Biss. Die Sauce hatte eine seidige Konsistenz und schmeckte feinwürzig nach Tomate und Sojasauce. Der Gast, der nicht weiss, dass das Röstgemüse fehlte, hätte nichts zu bemängeln gehabt. Ein Hauch Knoblauch verlieh der Kartoffelmousseline Pepp. Bohnen in grünen Lauch einzuwickeln, entpuppte sich als schmackhafte, leicht pikante Kombination. Knapp gegarte Baby-Randen sorgten für zusätzliche Farbe und knackige Momente. Die Kräuter, Nüsse und der Käse in der Panade harmonierten mit dem delikaten Geschmack der Milken. Vom Zitronen-Gel hätte man gerne etwas mehr gehabt. Denn es setzte einen spannenden Akzent.

Nicole Schulers Bauchgefühl sagte ihr, es komme schon gut. «Ich hätte nicht gedacht, dass alles so glatt ablaufen würde», meinte sie nach getaner Arbeit. «Das Kochen in der Klubschulküche der Welle7 fand ich sehr kollegial.»

Am Tag nach dem Wettkochen ging es bei Nicole Schuler in der Küche der Clenia Schlössli in Oetwil am See/ZH wie gewohnt wieder an die Arbeit. «Na ja, fast wie gewohnt. Der Druck und das Probekochen fallen nun natürlich weg», sagt das Mitglied des Schweizer Kochverbands.

Zur Person

QR-Code scannen und mehr über Nicole Schuler und ihren Metzger erfahren.



ZUTATEN

für 4 Personen

Kalbsbäggli

600 g	Kopfbäggli vom Schweizer Kalb
3,5 dl	Kalbsfond vom Schweizer Kalb, braun
1,8 dl	Wasser
1 dl	Weisswein
2,25 dl	Rotwein
26 g	Tomatenpüree
40 g	Karotte, rot
50 g	Knollensellerie
40 g	Lauch
50 g	Butter
0,15 dl	Sojasauce, rot
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
etwas	Meersalz aus der Mühle
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0,15 dl	HOLL-Sonnenblumenöl

Kalbsbäggli binden, Kalbsfond aufkochen, Weisswein um 50 % reduzieren, Karotten, Knollensellerie, Lauch in ein Matignon schneiden, Butter würfeln, gebundene Kalbsbäggli würzen. In einem Rondeau das Öl erhitzen. Bäggli beidseitig sautieren, herausnehmen. Matignon rösten, Tomatenpüree begeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Sojasauce begeben. Kalbsfond hinzufügen und aufkochen. Bäggli und Kräuter begeben. Unter geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe (2 bis 3) weich schmoren, dabei immer wieder arrosieren und drehen. Bäggli herausnehmen, Fäden entfernen und im Hold-o-mat warm stellen. Je nach Bedarf den Garjus reduzieren. Weisswein begeben, abschmecken und passieren. Einen Teil des Jus über die Bäggli giessen und mit Klarsichtfolie abdecken. Kurz vor dem Schicken die Butter beifügen und aufmontieren.

Kalbsmilken

1	Milke vom Schweizer Kalb, gewässert
1 l	Wasser
0,15 dl	Sojasauce, rot
20 g	Salz

zum Panieren:

	Weissmehl (Typ 550)
	Vollei (pasteurisiert)
70 g	Paniermehl
10 g	Petersilie, glatt
½	Zitrone
20 g	Cashewnüsse, ganz
20 g	Haselnüsse, ganz
20 g	Parmesan, gerieben
etwas	Meersalz aus der Mühle
etwas	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser, Sojasauce und 20 g Salz verrühren. Die Kalbsmilke 15 Minuten in der Soja-Salzlösung marinieren. Dann in acht Gramm schwere Stücke schneiden. Paniermehl und Petersilie cuttern, bis es gleichmässig grün wird. Bei 140 °C zehn Minuten trocknen. Cashew- und Haselnüsse in der Teflonpfanne kurz rösten, dann grob cuttern. Zitronenzesten herstellen. Parmesan mit den Nüssen, Zitronenzesten und Petersilien-Paniermehl mischen. Milkenstücke mehlieren, durch das Ei ziehen und in der Panade wenden. In der Fritteuse knusprig backen.

Zitronengel

42 g	Zitronensaft, frisch
1 dl	Wasser
34 g	Zucker
1,2 g	Agar Agar

Alles zusammen gut aufkochen, kühlen, mixen und in Dressierbeutel füllen.

Angerichtet wurden die Kalbsbäggli und Kalbsmilken mit Kartoffelmousseline, Kartoffelchip, Baby-Randen, grünen Bohnen in Lauch, Zwiebelpüree und einem Kräuterornament. Die Rezepte für alle Komponenten gibt es auf der Webseite lcdj.ch.



CHRISTOPHER D. REUPSCH

Chef de partie
Restaurant Lux im
Kongresshaus Zürich

«Obwohl ich bereits als Kind gerne für meine Mutter kochte, schlug ich beruflich erst eine andere Laufbahn ein. Nicht für lange. Das Kochen fasziniert mich jeden Tag aufs Neue, und ich liebe die Arbeit mit saisonalen Frischprodukten aus der Region.»

ZWEIERLEI VOM KALB MIT SPARGEL UND RHABARBER

«Das Rezept sieht auf den ersten Blick nicht spektakulär aus», stellte Moderator Waldemar Schön das Gericht des Dritten am Start vor. «Doch die Tücken liegen im Detail.» Ebendiese Details hatte Christopher Damien Reupsch im Griff. Denn er hatte einen Plan, auf dem er jeden Arbeitsschritt auf die Minute genau notierte. Trotzdem konnte er zeitweise eine gewisse Hektik nicht verbergen.

Im Kochen die Berufung gefunden

Der gebürtige Berliner kam vor zwei Jahren in die Schweiz. Erst arbeitete er im Berner «Bellevue Palace», dann wechselte er im August 2021 ins Restaurant Lux im Kongresshaus Zürich. «Ich kam in die Schweiz, um mich weiterzubilden. Alles war so, wie ich es mir vorgestellt hatte.»

Ursprünglich begann Christopher Damien Reupsch ein Studium zum Wirtschaftsinformatiker. Er fand die Materie dann aber doch zu theoretisch und wollte lieber kreativ arbeiten. Auf das Kochen hat er «richtig Bock». Genauso wie auf den Wettbewerb von «La Cuisine des Jeunes», das dritte Wettkochen in seiner Karriere.

Weil an sonnigen Tagen die grosse Terrasse des «Lux» gut gebucht ist, reiste Christopher Damien Reupsch alleine nach Bern. Moralische Unterstützung erhielt er von Maximilian Andres, Verkaufsleiter Zürich bei Mérat & Cie. AG, seinem Fleischlieferanten. In seinem Gericht will der junge Koch mit dem Rosenstück aus der Keule auf «Nose to Tail» aufmerksam machen. Tiere möglichst vollständig zu verarbeiten, ist ihm ein wichtiges Anliegen. Mit Beilagen wie Spargel und Rhabarber setzt er das Zweierlei vom Schweizer Kalb in einen saisonalen und regionalen Kontext. «Ich liebe es, mit regionalen Frischprodukten zu arbeiten.» Vor allem die Qualität der Schweizer Fleischprodukte begeistert Christopher Damien Reupsch immer wieder.

Er teilt den hohen Anspruch an die Qualität mit Juror Reto Gadola von der Casa Alva in Trin/GR, der ihm über die Schulter schaute: «Die Qualität des Fleisches beginnt mit der Aufzucht und der Fütterung, geht über die Verarbeitung bis zur fachgerechten

Zubereitung», sagte Reto Gadola. «Bei Regionalität mit guten Geschichten spielen die Preise keine grosse Rolle.»

Noch kein Meister, aber mit klarem Ziel vor Augen

Nach dem Schicken seiner vier Teller war Christopher Damien Reupsch die Erleichterung anzusehen. «Ich bin zufrieden, aber noch lange kein Meister», antwortete er auf die Frage des Moderators, wie er seine Arbeit beurteile.

Mit dem Rosenstück aus der Keule hat er ein schmackhaftes Stück gewählt und dieses auf den Punkt gegart. Mit zwei Stücken davon auf dem Teller, legte er den Fokus klar auf das Fleisch. Gewagt, gelungen, aber etwas mächtig war die Kombination von in grünen Spargellamellen eingewickelter Kalbsmilke und süss-sauer mariniertem Rhabarber. Der Beurre blanc von weissem Spargel gab er mit grün glänzenden Tropfen von Schnittlauchöl einen weiteren visuellen Aspekt sowie eine zusätzliche Geschmacksnuance. Umgrenzt wurde das Ganze von feiner, weisser Spargelcreme. Als filigrane Dekoration legte Christopher Damien Reupsch gebratene grüne und weisse Spargelspitzen, pochierte Rhabarberstücke sowie Stücke von Kefen und Perlzwiebeln darauf.

Sein Fazit kurz vor der Rangverkündigung: «Ich fand es lustig, hatte nichts zu befürchten und alles lief reibungslos. Die Erfahrung und die Erinnerung an «La Cuisine des Jeunes» wird lange in meinem Kopf bleiben.» Und sie wird noch nachhallen. Denn auch er darf als Commis einen Finalisten des «Bocuse d'Or» 2023 unterstützen.

Fokussiert auf seine jetzige Arbeit hat Christopher Damien Reupsch auch bereits Ziele vor Augen. Das wäre einmal, die Leitung einer Küche zu übernehmen und später sein Wissen als Fachschullehrer an den Kochnachwuchs weiterzugeben.

Zur Person

Im Video stellt sich Christopher D. Reupsch mit seinem Fleischlieferanten vor.



ZUTATEN

für 4 Personen

Rosenstück vom Schweizer Kalb

350 g	Rosenstück vom Schweizer Kalb
50 g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	etwas Salz

Das Rosenstück vom Kalb parieren und mittels Frischhaltefolie in eine runde Form bringen. Anschliessend 60 Minuten bei 52 °C im Sous-vide-Becken garen, dann mit Salz würzen und scharf in einer Pfanne anbraten. Danach zum Ruhen in den Hold-o-mat legen. Kurz vor dem Servieren unter Zugabe von Butter, Kräutern und angestossenem Knoblauch kurz arrosieren, anschliessend tranchieren.

Roulade von Kalbsbries und Rhabarber

200 g	Kalbsbries vom Schweizer Kalb
2	Stangen Rhabarber
6	Stangen grüner Spargel
0,6 dl	Weissweinessig
40 g	Zucker
0,2 dl	Wasser
	etwas Salz
30 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian

Für die Roulade das Kalbsbries putzen, portionieren und kurz vor dem Service ebenfalls würzen, anbraten und mit Butter und Aromaten arrosieren. Den Rhabarber schälen und zuschneiden. Die Schalen mit Weissweinessig, Zucker, Wasser und Salz aufkochen und zum Ziehen beiseitestellen. In diesem Fond den Rhabarber kurz pochieren. Einen Teil des Rhabarbers für die Garnitur beiseitestellen. Vom grünen Spargel den holzigen Teil wegputzen. Die Spitzen abschneiden und für die Garnitur beiseitestellen. Den Rest der Stangen fein aufschneiden und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren, ebenso die Spitzen. Die Spargelstreifen auf einer Frischhaltefolie auslegen, darauf das Kalbsbries legen sowie etwas vom pochierten Rhabarber, das Ganze dann unter Spannung einrollen. Am Schluss die Folie entfernen und die Enden knapp abschneiden.

Weisse Spargelcreme

280 g	weisser Spargel, geschält
40 g	Zwiebel, weiss, geschält
20 g	Butter
2,2 dl	Vollrahm
	etwas Salz

Die Zwiebel in Brunoise schneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Vom weissen Spargel die Spitzen beiseitestellen und die Stangen in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese zu den Schalotten geben und kurz mit andünsten. Nach zwei Minuten den Spargel mit Vollrahm ablöschen und diesen bei mittlerer Hitze langsam einreduzieren, bis fast nichts mehr zurückbleibt. Den nun sehr weichen Spargel als Masse in einem hohen Gefäss mit einem Stabmixer fein und glatt mixen. Die Creme mit Salz abschmecken und in eine Spritzflasche abfüllen.

Garnituren

4	Spitzen weisser Spargel
6	Spitzen grüner Spargel
½	Stangen Rhabarber, pochiert
4	Perlzwiebeln
20	Stück Kefen
20	Schnittlauchblüten

Anrichten

Zum Anrichten um die Mitte des Tellers einen Ring aus Spargelcreme ziehen. An diesen Ring das Rosenstück vom Kalb sowie die Roulade anlegen. Mit den bereitgestellten Garnituren den gesamten Ring der Spargelcreme verzieren. Als Letztes mit einem Löffel die geschäumte Beurre blanc vorsichtig in den Ring geben und die Sauce mit ein wenig Schnittlauchöl beträufeln.

Die Rezepte für alle Komponenten gibt es auf der Webseite lcdj.ch.

IMPRESSIONEN VON DER JUBILÄUMSFEIER

Die 20. Ausgabe des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» bot zahlreiche Höhepunkte. Noch selten bewarben sich so viele junge Köchinnen und Köche für eine Teilnahme. Noch nie bewegte sich das Feld der Finalisten so homogen auf einem extrem hohen Niveau. Zum ersten Mal konnten rund 120 Gäste aus der Gastronomie, von Lieferanten und der Presse den Erfolg der jungen Talente feiern. Und als Premiere bereitete Vorjahressieger Ryan Oppliger seinen Hauptgang zu.



LA CUISINE DES JEUNES



1 Fan Team von Nicole Schuler von links: Urs Marti, ihr Fleischlieferant, Sous-chef Stephan Meier, Patrick Ammann, Finalist 2008 und Teamchef CCCB, Sous-chef Patrick Adam und Clenia-Küchenchef Roland Meissner.

2 Christopher Damien Reusch konzentriert sich trotz Rummel auf seine Arbeit.

3 Juror Reto Gadola beobachtet Nicole Schuler.

4 Moderator Waldemar Schön gratuliert Matthieu Maeder für seine hervorragende Leistung.

5 Die drei Projektverantwortlichen von «La Cuisine des Jeunes». Für Michel Mabillard (links) war es der zweite Wettbewerb. Samuel Zaugg (Mitte) organisierte diesen während zehn Jahren. Erich Schlumpf (rechts) verantwortete die ersten Ausgaben.

6 Björn Inniger, Vorsitzender der Jury, gratuliert Anastasia Mischukova zu ihrem verdienten Sieg.

7 Juror Gaston Zeiter gibt während des Wettkochens Auskunft über den Stand der Dinge.

8 «Alle haben gewonnen, aber nur eine oder einer kann siegen», sagte Waldemar Schön zu den zweitplatzierten Christopher Damien Reusch und Nicole Schuler.

9 Ein Hoch auf die 20. Ausgabe und dass der Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» weitergeführt wird.

10 Jean-Michel Martin von Bocuse d'Or Suisse und Christoph Hunziker vom «Schüpbärg-Beizli», der Gewinner der letzten Schweizer Selektion.

11 Daniel Haldimann von Hugentobler Schweizer Kochsysteme, überreicht der Gewinnerin einen Zusatzpreis.

BILDER ZVG

MIT SCHARFEM BLICK UND FEINER ZUNGE

Die JRE-Jeunes Restaurateurs ist eine Vereinigung von jungen Spitzenköchen, die in ihrem eigenen Restaurant am Herd stehen. Ihr Ziel ist es, die Kochkunst weiterzuentwickeln. Die meisten setzen auf regionale Produkte und pflegen intensive Kontakte zu ihren Lieferanten. Ihr Einsatz für den Berufsnachwuchs ist heute wichtiger denn je. Nach dessen Ausbildung nutzen die «Jeunes

Restaurateurs» ihr Netzwerk zur Vermittlung von Fachkräften. Genau dies ist auch ein Anliegen von «La Cuisine des Jeunes». So wirkten schon immer Mitglieder der JRE in der Jury mit. Seit 2014 stellen die JRE die gesamte Jury. Während der Vorsitzende mehrere Jahre im Amt ist, wechseln die übrigen Juroren jährlich. Im Amt waren: Gaston Zetter vom Restaurant zum Zähringer in

Bern, Dominic Bürli vom Gasthaus Wildenmann in Buonas/ZG, Björn Inniger (Juryvorsitz) vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE und Reto Gadola von der Casa Alva in Trin/GR. Sie beobachteten die Arbeitsweisen der Teilnehmenden und verkosteten und bewerteten die Gerichte. «Wir haben ausgiebig diskutiert», sagte Björn Inniger. «Den Entscheid für die Siegerin fiel in den Details.»



NETZWERK FÜR DIE KARRIERE

Zahlreiche Kochtalente, die am Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» teilgenommen haben, wurden Mitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft. Teammanager Tobia Ciarulli war vor Ort und beobachtete die vier Teilnehmenden. Die Teilnahme bei «La Cuisine des Jeunes» im Lebenslauf auflisten zu können, ist ein Plus bei der Stellensuche. Sofern überhaupt eine Stelle gesucht werden muss. Denn junge, motivierte Fachleute werden heute vermittelt. Allen voran von den Juroren in ihrem Netzwerk der JRE-Jeunes Restaurateurs mit 35 Mitgliedern in der Schweiz.

Praktikum und Wettbewerbserfahrung
Anastasia Mischukova, die Gewinnerin der 20. Ausgabe von «La Cuisine des Jeunes», darf ein Praktikum bei Mitja Birlo im 7132 Silver Restaurant in Vals/GR absolvieren. Alle vier Teilnehmenden erhalten zudem die Möglichkeit, als Commis einen Finalisten des «Bocuse d'Or Suisse» zu unterstützen und dabei weitere Wettbewerbserfahrung zu sammeln. Auch da werden sie sich ins Gespräch bringen und ihr Netzwerk erweitern.

Ein Dank den Sponsoren
Die Unterstützung durch Organisatoren ermöglichte den Teilnehmenden einen reibungslosen Ablauf des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes». So bietet die Kochschul-Küche in der Welle 7 beim Hauptbahnhof Bern mit vier Arbeitsstationen seit mehreren Jahren den idealen Austragungsort. Profi-Geräte stellte Hugentobler Schweizer Kochsysteme zur Verfügung. Mit Daniel Haldimann war ein Mitarbeiter präsent, der Fragen im Umgang mit den Geräten beantwortete. Zudem offerierte der Küchenbauer Weiterbildungsgutscheine. Bragard kleidete die Teilnehmenden mit personalisierten Jacken, Hosen und Schürzen ein. Villeroy & Boch lieferte schnörkellose, weisse Teller und die Hotellerie Gastronomie Zeitung begleitete den Wettbewerb medial.

UNSER ENGAGEMENT FÜR DIE GASTRONOMIE

Wenn Schweizer und Schweizerinnen Fleisch konsumieren, tun sie dies zu fünfzig Prozent ausser Haus. Für Proviande, die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, ist es deshalb wichtig, eng mit den Gastronomen zusammenzuarbeiten und diese auf unterschiedlichen Ebenen zu unterstützen. Neben dem Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» erscheint viermal jährlich «Messer & Gabel». Die Gastronomie-Zeitschrift von «Schweizer Fleisch» bietet wertvolle Tipps und Berichte rund um das Thema Fleisch. Anastasia Mischukova, die Gewinnerin des Kochwettbewerbs, wird in den kommenden vier Ausgaben mitwirken. Weiterführende Informationen gibt es auf der Webseite von «Schweizer Fleisch».



Proviande «Schweizer Fleisch»
Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 309 41 11
info@lcdj.ch, www.lcdj.ch, www.schweizerfleisch.ch
www.messer-und-gabel.ch



WIE GEHT ES WEITER?

Der Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» findet im Mai 2023 wieder statt. Das Thema und die Daten werden im Dezember bekanntgegeben.