

Das Rezept von Anastasia Mischukova

WIJUDS CHAUB



Anastasia Mischukova
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA, Interlaken



KOCHWETTBEWERB 2022

Das Rezept von Anastasia Mischukova

Rezept 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 z.B.:
	– wilder Thymian
	– Wiesensalbei
	– Waldmeister
	– Eisenkraut
	– Giersch

Shiitake-Ragout

80 g	Shiitake
20 g	Schalotten
0,5 dl	Rotwein
0,1 dl	Kalbsjus
etwas	Salz, Pfeffer

Heller Kalbsfond

1,2 kg	Knochen vom Schweizer Kalb
500 g	Schwanz vom Schweizer Kalb
500 g	Markknochen vom Schweizer Kalb
400 g	Füsse vom Schweizer Kalb
200 g	Fleischabschnitte vom Schweizer Kalb
150 g	Sellerie
200 g	Karotten
100 g	Stangensellerie
80 g	Lauch
1	Zwiebel
5 l	Wasser
1	Gewürzsäcklein

Kalbsjus (ergibt ca. 400 g)

2 kg	Knochen vom Schweizer Kalb
300 g	Füsse vom Schweizer Kalb
350 g	Schwanz vom Schweizer Kalb
250 g	Markknochen vom Schweizer Kalb
100 g	Sellerie
100 g	Karotten
100 g	Lauch
2	Zwiebeln
100 g	Tomatenmark
5 dl	Portwein
1 l	Kalbsfond vom Schweizer Kalb
3 l	Wasser
1	Gewürzsäcklein
0,2 dl	Cassis-Likör
0,1 dl	Balsamico dunkel

Grüne Sauce allemande (schnelle Variante)

3 dl	Kalbsfond vom Schweizer Kalb
2 dl	Rahm
1,5 dl	Weisswein
40 g	Brennnessel
20 g	Sauerampfer
etwas	Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren

Sanddornpüree

150 g	Sanddornbeeren
100 g	Puderzucker

Opera

Opera-Crêpes

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

Füllung

100 g	Shiitake
25 g	Schalotten
80 g	Gantrisch Rolle (Frischkäse der Käserei Glauser)
20 g	Sanddornpüree
etwas	Salz, Pfeffer, Öl

Wareniki

Teig

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

Glasiertes Kalbsschulter-Ragout

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

Füllung

30 g	Brennnessel
20 g	Sauerampfer
100 g	Kalbsschulter-Ragout
0,4 dl	Kalbsfond vom Schweizer Kalb, kalt
etwas	Salz, Pfeffer

Brennnesselbett

100 g	Brennnessel
etwas	Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

Garnituren

Kornblumen, Mini-Blutsauerampfer,
Mini-Brennnessel, roter Sauerklee und
kleine, glasierte Shiitake

Das Rezept von Anastasia Mischukova

Zubereitung

Kalbshuft sous-vide im Wildkräuter-Mantel

Kalbshuft parieren, zuschneiden und würzen. Zuerst mit Frischhaltefolie und danach in Alufolie einrollen. Im Sous-vide-Bad bei 54 °C 90 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, im Öl anbraten. Butter, Kräuterstängel dazugeben und damit arrosieren. Kräuter hacken und das Fleisch darin wenden.

Shiitake-Ragout

Shiitake in Würfel schneiden. Schalotten hacken. Pilze heiss anbraten, Schalotten dazugeben. Mit Wein ablöschen und mit Jus abschmecken. Würzen. Auf dem Ragout wird die Kalbshuft angerichtet.

Heller Kalbsfond

Gemüse in Mirepoix schneiden, Zwiebel halbieren und leicht rösten. Kalbsknochen, Füsse, Schwanz und Markknochen blanchieren, danach warm und kalt abspülen. Gemüse in etwas Öl hell dünsten, Knochen, Fleischabschnitte und Zwiebel dazugeben. Mit kaltem Wasser auffüllen, einmal aufkochen, abschäumen und Gewürzsäcklein dazugeben. Ca. 4 Stunden leicht köcheln lassen. Durch ein Passiertuch passieren und erkalten lassen.

Kalbsjus

Kalbsknochen, Füsse, Schwanz und Markknochen in Ofen bei 190 °C 90 Minuten rösten. Zwiebeln halbieren und in der Pfanne rösten. Gemüse in Mirepoix schneiden, in der Pfanne anrösten, tomatieren und mit Portwein ablöschen. Knochen und Zwiebel dazugeben, mit kaltem Wasser und Kalbsfond auffüllen, Gewürzsäcklein dazugeben und aufkochen. Ca. 12 Stunden leicht köcheln lassen und dabei ab und zu den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Durch ein Passiertuch abseihen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Erst am Schluss mit etwas Balsamico, Cassis-Likör und Salz abschmecken.

Grüne Sauce allemande

Kalbsfond, Rahm und Weisswein mit den Wacholderbeeren dickflüssig einkochen. Brennnessel und Sauerampfer blanchieren, abschrecken und fein mixen. Wacholderbeeren herausnehmen. Grünes Püree zur Sauce dazugeben, aufmixen, passieren und abschmecken.

Sanddornpüree

Sanddornbeeren fein mixen, durch ein feines Sieb streichen und mit Puderzucker gut vermischen.

Opera

Opera-Crêpes

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

Füllung

Shiitake und Schalotten hacken. In etwas Öl anbraten. Pilzmasse mit dem Frischkäse fein mixen und abschmecken. 4 Crêpes in eine viereckige Form zuschneiden, ca. je 25 g Pilzfüllung gleichmässig auf die 3 Crêpes verteilen, ca. 5 g Sanddornpüree auf jede Schicht der Pilzfüllung geben. Mit der 4. Crêpe zudecken, andrücken und kühl stellen. Vor dem Servieren in 4 Stücke zuschneiden. Im Ofen wärmen. Jus mit Sanddorn mischen und damit die warme Opera bepinseln. Mit rotem Sauerkelee ausgarnieren. Die Abschnitte der Opera fein mixen, beiseitestellen. Damit wird am Schluss der Teller ausgarniert.

Wareniki

Teig

Alle Zutaten im Moulinex mixen. Herausnehmen und fest vakuumieren. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung

Gemüse für Kalbsragout 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 1 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 miteinander vermischen und würzen. Teig dünn ausrollen, rund ausstechen, Füllung daraufgeben und die Teiglinge verschliessen. Kurz und knusprig ausfrittieren.

Brennnesselbett

Brennnesseln in Butter andünsten und würzen. Auf dem Bett wird das Wareniki angerichtet.

Garnituren

Sauce allemande auf den Teller geben. Opera, Wareniki und Kalbshuft darauflegen. Mit Opera-Püree ein paar Punkte dressieren. Mit Jus und Sanddornpüree beträufeln. Glasierte Shiitake verteilen und schliesslich mit Mini-Kräutern ausgarnieren.

Unsere Power-Partner im Bereich Nachwuchsförderung:



HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

JRE
JOURNAL RESTAURANTIER

WORK
SPACE

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

7132
SILVER

BRAGARD

Villerey & Boch