

Das Rezept von Christopher Damien Reupsch

# ZWEIERLEI VOM SCHWEIZER KALB MIT SPARGEL UND RHABARBER



Christopher Damien Reupsch  
LUX Restaurant & Bar /  
Kongresshaus Zürich AG, Zürich



## KOCHWETTBEWERB 2022

## Das Rezept von Christopher Damien Reusch

### Rezept für 4 Personen

#### **Rosenstück**

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

#### **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

#### **Beurre blanc vom weissen Spargel**

60 g	Schalotten, geschält
25 g	Butter
1,5 dl	Weisswein
0,2 dl	Weissweinessig
2	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
300 g	Spargelschalen
300 g	Butter, gewürfelt, kalt
40 g	Crème fraîche
0,5 g	Xanthan
etwas	Salz

#### **Weisse Spargelcrème**

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

#### **Garnituren**

4 Spitzen	weisser Spargel
6 Spitzen	grüner Spargel
0,1 dl	Rapsöl
0,5 Stangen	Rhabarber, pochiert
4	Perlzwiebeln
0,6 dl	Weissweinessig
40 g	Zucker
0,2 dl	Wasser
wenig	Salz
20 Stück	Kefen
10 g	Butter
etwas	Salz
100 g	Schnittlauch
1 dl	Rapsöl
20	Schnittlauchblüten

## Das Rezept von Christopher Damien Reusch

### Zubereitung

#### Rosenstück

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 ange-stossenem Knoblauch kurz arrosieren, anschliessend tranchieren.

#### Roulade von Kalbsbries und Rhabarber

Für die Roulade das Kalbsbries zuputzen, 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.

#### Beurre blanc vom weissen Spargel

Einen Fond aus den Schalen des weissen Spargels herstellen und Schalotten in Brunoise schneiden. Die Schalottenbrunoise in Butter ohne Farbgebung anschwitzen, mit Weisswein und Weissweinessig ablöschen. Dann unter Zugabe von Wacholderbeeren und Lorbeer leicht einreduzieren, danach mit dem Spargelfond aufgiessen. Nun Butter Stück für Stück einmontieren, bis eine leicht gebundene Sauce entsteht. Diese mit ein wenig Crème fraîche verfeinern und mit Xanthan binden. Abschliessend die Sauce mit Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren leicht schaumig aufmixen.

#### Weisse Spargelcrème

Die Zwiebel in Brunoise schneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Vom weissen Spargel die Spitzen beiseitestellen und die Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese zu den Schalotten geben und kurz mit andünsten. Nach 2 Minuten den Spargel mit Vollrahm ablöschen und diesen bei mittlerer Hitze langsam einreduzieren, bis fast nichts mehr zurückbleibt. Der nun sehr weiche Spargel als Masse in einem hohen Gefäss mit einem Stabmixer fein und glatt mixen. Die Crème mit Salz abschmecken und in eine Spritzflasche abfüllen.

#### Garnituren

##### Weisser Spargel

Die weissen Spargelspitzen kurz in Salzwasser blanchieren, dann vierteln und mit dem Bunsenbrenner leicht abflammen. Die Spitzen des grünen Spargels halbieren, in einer Pfanne mit ein wenig Rapsöl kurz bei hoher Temperatur ansautieren und mit Salz abschmecken. Den Rhabarber in feine Scheiben schneiden. Die Perlzwiebeln schälen und in einem Fond aus Weissweinessig, Zucker, Wasser und Salz pochieren, dann herunterkühlen und halbieren. Die Schnittflächen mit einem Bunsenbrenner rösten und in die einzelnen Segmente zerlegen. Die Kefen schälen, 30 Sekunden in Salzwasser blanchieren und in ein wenig Butter sautieren.

##### Garnitur Schnittlauchöl

Den Schnittlauch und das Öl für 10 Minuten bei 70 °C in den Thermomix geben, dann das Ergebnis passieren. Die Flüssigkeit im Spritzbeutel abhängen, damit sich Wasser und Trübstoffe absetzen und diese abgelassen werden können.

Schnittlauchblüten zupfen, mit einem feuchten Papiertuch abdecken und bis zum Anrichten kalt stellen.

#### Anrichten

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

Unsere Power-Partner im Bereich Nachwuchsförderung:



HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

JRE  
JUNIOR RECHENKUNDE

WORK  
SPACE

HUGENTOBLER  
Schweizer Kochsysteme

7132  
SILVER

BRAGARD

Villeroy & Boch