

Das Rezept von Matthieu Maeder

DAS KALB AUF SEINER WEIDE



Matthieu Maeder
Restaurant des Trois Tours in Bourguillon



KOCHWETTBEWERB 2022

Das Rezept von Matthieu Maeder

Rezept 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

Kräuterchlorophyll

250 g Petersilie
250 g Kerbel
50 g Estragon
10 g Natron
5 g Salz
5 g Xanthan

Kräuterpulver

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

Kalbsjus

450 g Parüren vom Schweizer Kalb
100 g Zwiebeln, weiss
30 g Schalotten
30 g Knoblauch
10 g Thymian
0,3 dl grünes Wasser
3 dl Kalbsfond vom Schweizer Kalb
20 g Mehl

Zwiebelhülle

200 g Zwiebeln, gelb, klein
50 g Zwiebeln, gelb
20 g Schalotten
0,1 dl Sojasauce
0,1 dl Weisswein
2 dl Wasser
10 g Thymian
10 g Zitrone

Kalbsmilke

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

Confit aus weissen Zwiebeln

100 g Zwiebeln, weiss
0,2 dl Wasser
20 g Butter
3 g Zucker
3 g Salz
3 g Pfeffer
0,03 dl Cognac

Erbsen

50 g Erbsen
0,6 dl Wasser
5 g Salz
20 g Butter

Eingelegte rote Zwiebeln

50 g Zwiebeln, rot
20 g Zucker
0,4 dl Apfelessig
0,8 dl Wasser

Zitronenschale

10 g gelbe Zitrone

Tartelette-Boden

250 g Mehl
5 g Salz
62,5 g weiche Butter
0,6 dl Wasser
23 g Eigelb

Morchelpaste

50 g Morcheln
10 g Schalotten
3 g Salz
0,1 dl Kalbsjus vom Schweizer Kalb
10 g Bärlauch
3 g Pfeffer
0,15 dl Rahm
5 g Butter

Pilzpurée

80 g weisse Champignons
30 g Morcheln
10 g Butter
0,7 dl Cognac
3 g Salz
1 dl Rahm

Champignon-Kappa-Bouillon

50 g weisse Champignons
50 g Morcheln
20 g Zwiebeln
10 g Thymian
10 g Liebstöckel
0,01 dl Sojasauce
5 dl Wasser
6 g Kappa

Chips

50 g Eiweiss
3 g Salz
40 g Mehl
25 g geschmolzene Butter

Eingelegte Bärlauchknospen

30 g Bärlauchknospen
20 g Zucker
0,4 dl Apfelessig
0,8 dl Wasser

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

Buttercroûtons

20 g Toastbrot
60 g Butter
3 g Salz

Wildkräuter

70 g Wildkräutermischung

Das Rezept von Matthieu Maeder

Zubereitung

Kalbsfilet mit Bratbutter

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 übergiessen. Das Kalbfleisch ganz in die aromatisierte Butter eingelegt bei 48 °C in den Hold-o-mat stellen.

Kräuterchlorophyll

Kräuter entstielen und 5 Minuten in Salzwasser kochen. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und pürieren. Durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit Xanthan binden.

Kräuterpulver

Die Kräuter und die Cuchaule 24 Stunden bei 60 °C trocknen. Alle Zutaten mixen.

Kalbsjus

Das Kalbfleisch und die Garnitur in gleich grosse Würfel schneiden. In kalter Pfanne in Butter anbräunen. Fett entfernen und mit Mehl bestäuben. Mit dem Kalbsfond ablöschen, 10 Minuten garen lassen und den Jus durch ein sehr feines Sieb passieren. Vor dem Servieren mit grünem Wasser abschmecken.

Anrichten

Das Kräuterchlorophyll wellenförmig auf dem Teller verteilen. Das Kalbfleisch aufschneiden, die Tranchen auf jeder Seite mit Kräuterpulver bestreuen und auf den Teller legen. Den Jus in die Mitte des Kräuterchlorophylls geben.

Zwiebelhülle

Aus kleinen gelben Zwiebeln, Schalotten, Weisswein, Sojasauce, Thymian, Zitrone und Wasser eine Zwiebelbouillon herstellen. 30 Minuten köcheln lassen und dann filtern. Die Zwiebeln in dieser Bouillon 35 Minuten kochen und dann aushöhlen.

Kalbsmilke

Kalbsmilke in kaltem Salzwasser aufkochen und 2 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.

Confit aus weissen Zwiebeln

Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf mit Butter, Salz und Zucker 8 Minuten lang zugedeckt dünsten. Abgedeckt weitergaren, bis sie schön gebräunt sind.

Erbsen

Die Erbsen in einer Auflaufform glasieren. Halbieren und zum Anrichten beiseitelegen.

Eingelegte rote Zwiebeln

Die roten Zwiebeln halbieren und tropfenförmig ausschneiden. Zucker, Essig und Wasser mischen, aufkochen und über die roten Zwiebeln giessen.

Zitronenschale

Zitrone schälen und die Schale sehr fein in gleich grosse Mini-Julienes schneiden.

Anrichten

Die Zwiebelhüllen mit einer Mischung aus Kalbsmilke, Erbsen, Zwiebelconfit und frisch geriebener Zitronenschale füllen. Die Erbsen kreisförmig auf den Zwiebeln anhäufen, die eingelegten roten Zwiebeln und die Zitronen-Julienne sowie eine Wildblume in der Mitte anordnen.

Tartelette-Boden

Alle Zutaten vermischen und zum Schluss die Butter mit der Hand unterkneten. 24 Stunden ruhen lassen. Den Teig 3 mm dick ausrollen, in Tartelette-Formen drücken und 18 Minuten bei 170 °C backen.

Morchelpaste

Morcheln, Schalotte und Bärlauch hacken. Die Morcheln mit den Schalotten in der Butter anbraten, würzen und zudecken. 8 Minuten garen lassen, wenn nötig Wasser hinzufügen. Gegen Ende den Bärlauch, den Kalbsjus und den Rahm hinzugeben. In einem geschlossenen Behältnis warm halten.

Pilzpüree

Die Champignons schneiden und in Butter anschwitzen, mit Cognac ablöschen und zudecken. 10 Minuten garen lassen und wenn nötig Wasser hinzufügen. Anschliessend mit dem Rahm mixen, nachwürzen und in Halbkugelformen sofort bei -40 °C in die Kühlzelle stellen. Nach dem Gefrieren in die Champignon-Kappa-Bouillon tauchen und warm stellen.

Champignon-Kappa-Bouillon

Aus allen Zutaten eine Brühe bereiten und 30 Minuten köcheln lassen. Filtern und 330 g fertige Brühe auffangen. Kappa hinzufügen und aufkochen lassen, für später warm stellen.

Chips

Eiweiss und Mehl verrühren, Salz und geschmolzene Butter hinzufügen. Wenn die Mischung homogen ist, in einem Behältnis geschlossen 24 Stunden ruhen lassen. In einer Mosaik-/Kleinformat-Backform 8 Minuten bei 170 °C backen.

Eingelegte Bärlauchknospen

Zucker, Essig und Wasser verrühren und aufkochen. Die Mischung über die Bärlauchknospen giessen und zum Anrichten beiseite stellen.

Anrichten

Die Morchelpaste auf den Tartelette-Boden geben, die Pilzpüree-kugel darauflegen und den eingelegten Bärlauch sowie die Kräuter darum herum anrichten. Den Chip ganz zum Schluss zuoberst darauflegen.

Feine Kalbsfarce

Das Rezept von Matthieu Maeder

Das Kalbfleisch in der Küchenmaschine pürieren, Salz und Cognac hinzufügen, mixen und das Eiweiss hinzufügen. Die Masse durch ein Sieb streichen und dann den Bärenklaus 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.

Buttercroûtons

Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden und in Butterschaum kurz braten. Übrige Butter durch ein Sieb streichen und beiseitestellen.

Wildkräuter

Kräuter pflücken, waschen und zum Anrichten beiseitelegen.

Anrichten

Die Quenelles zweimal mit Kalbsjus bestreichen, die Croûtons anordnen und vorsichtig die Wildkräuter sowie etwas Bärenklaus darauf verteilen.