

Das Rezept von Nicole Schuler

# EIN WIEDERSEHEN MIT MEINER GROSSMUTTER



Nicole Schuler  
Clenia Schlössli AG, Oetwil am See



## KOCHWETTBEWERB 2022

## Das Rezept von Nicole Schuler

### Rezept für 4 Personen

#### **Kalbsmilken**

1 St. Milke vom Schweizer Kalb,  
gewässert  
0,15 dl Sojasauce, rot  
10 g Petersilie, glatt  
½ Zitrone  
20 g Cashewnüsse, ganz  
20 g Haselnüsse, ganz  
20 g Parmesan, gerieben  
20 g Salz  
1 l Wasser  
etwas Meersalz aus der Mühle  
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Zum Panieren:**

Vollei, pasteurisiert  
Weissmehl, Typ 550  
70 g Paniermehl

#### **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

#### **Zitronengel**

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

#### **Zwiebelpüree**

25 g Knoblauch  
20 g Butter  
0,2 dl Vollmilch 3,5%  
0,25 dl Vollrahm 35%  
0,5 g Zitronensaft, frisch  
175 g weisse Zwiebeln  
0,5 g Xanthan  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
50 g Nussbutter  
etwas Meersalz aus der Mühle  
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Kräuterornament**

0,5 g Thymian, gefriergetrocknet, ganz  
25 g Alpenkräuter-Teebeutel  
15 g Weissmehl, Typ 550  
2 g HOLL-Sonnenblumenöl  
etwas Meersalz aus der Mühle  
etwas Lebensmittelfarbe, grün

#### **Kartoffelmousseline**

320 g Kartoffeln, geschält  
50 g Butter  
0,5 ml Vollrahm 35%  
1 Knoblauchzehe  
etwas Muskatnuss, gerieben  
etwas Meersalz aus der Mühle

#### **Kartoffelchip**

80 g Nussbutter  
80 g grosse Kartoffel, geschält  
etwas Thymian  
etwas Meersalz aus der Mühle

#### **Baby-Randen**

3 St. Baby-Randen  
20 g Butter  
etwas Thymian  
etwas Meersalz aus der Mühle

#### **Bohnen mit Lauch**

200 g Gartenbohnen, gerüstet  
100 g Lauch, grün  
etwas Bohnenkraut  
etwas Meersalz aus der Mühle  
15 g HOLL-Sonnenblumenöl  
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Das Rezept von Nicole Schuler

### Zubereitung

#### **Kalbsmilken**

Wasser, Sojasauce und 20 g Salz verrühren. Milke 15 Minuten in der Soja-Salzlösung marinieren. Paniermehl und Petersilie cuttern, bis es gleichmässig grün wird. Bei 140 °C 10 Minuten trocknen. Cashewnüsse und Haselnüsse in der Teflonpfanne kurz rösten, dann grob cuttern. Zitronenzesten herstellen. Parmesan mit den Nüssen, Zitronenzesten und dem Petersilien-Paniermehl mischen. Kalbsmilken in 8 g schwere Stücke schneiden.

#### **Kalbsbäggli**

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.

#### **Zitronengel**

Alles zusammen gut aufkochen, kühlen, mixen und Dressierbeutel befüllen.

#### **Zwiebelpüree**

Butter schmelzen und den Knoblauch andünsten. Zwiebeln dazugeben und mitdünsten, bis sie karamellisieren. Rosmarin und Thymian begeben. Auf kleiner Stufe reduzieren. Milch begeben und auf die Hälfte reduzieren. Rahm begeben und mit geschlossenem Deckel weich kochen, bis die Flüssigkeit fast komplett weg ist. Kräuter entfernen und sehr fein mixen. Restliche Zutaten begeben, inklusive Zitronensaft, wenn nötig mit Xanthan abbinden.

#### **Kräuterornament**

Thymian mahlen. Tee kochen (2 dl, 2 Teebeutel). Tee 5 Minuten ziehen lassen. Alle Zutaten abwägen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In die gewünschte Silikonmatte streichen. Bei 120 °C (Heissluft) ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen sofort ausformen.

#### **Kartoffelmousseline**

Butter in kleine Würfel schneiden. Geschälte Kartoffeln in gleichmässige Stücke schneiden. Knoblauch hacken und im Vollrahm auskochen. Die geschnittenen Kartoffeln im Salzwasser weich sieden, abgiessen, ausdämpfen und durch ein Passevite drücken. Kartoffeln mit Vollrahm vermengen. Mit den Butterwürfeln aufmontieren. Abschmecken.

#### **Kartoffelchip**

Mit dem Gemüseblattschneider aufschneiden. Einen ca. 1,5 cm grossen Kreis ausstechen. Nussbutter und Thymian erwärmen. Kartoffelkreis hinzufügen und bei 180 °C ca. 15 Minuten im Ofen ausbacken. Herausnehmen und würzen.

#### **Baby-Randen**

Sous-vide-Becken auf 90 °C einstellen. Randen schälen und halbieren. Randen, Butter, Salz und Thymian zusammen vakuumieren. Vakuumierte Randen 55 Minuten garen, dann schneiden und warm stellen. Kurz vor dem Anrichten noch einmal in der Garflüssigkeit schwenken.

#### **Bohnen mit Lauch**

Lauch in ca. 15 cm lange Stücke schneiden, dann blanchieren. Bohnen sieden und im Eiswasser abschrecken. Bohnenkraut hacken. Lauch längs halbieren und auf eine Klarsichtfolie legen. Das Fruchtfleisch entfernen. Lauch und Bohnen würzen und Bohnenkraut verteilen. 7 Bohnen auf den gewürzten Lauch legen. Fest einrollen. Vorsichtig von allen Seiten sautieren. In Klarsichtfolie einrollen und schneiden.

#### **Garnitur Kräuter**

Gartenkresse, Kerbel

Unsere Power-Partner im Bereich Nachwuchsförderung:



HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

JRE  
JUNIOR RECHENKUNDE

WORK  
SPACE

HUGENTOBLER  
Schweizer Kochsysteme

7132  
SILVER

BRAGARD

Villerey & Boch