

Das Rezept von Annamaria Kunz

EIN TAG AUF EINEM «BUECHIBÄRGER» BAUERNHOF



Annamaria Kunz
Restaurant zum Löwen Messen GmbH



KOCHWETTBEWERB 2023

Das Rezept von Annamaria Kunz

für 4 Personen

ZUTATEN

Geschmortes Rindskopfbäckli

200 g Kopfbäckli vom Schweizer Rind
120 g Knollensellerie
100 g Zwiebeln
10 g Knoblauch
20 g Tomatenpüree
2 dl Rotwein
5 dl Kalbsfond
1 St. Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Nelkenpulver

Hereford Burger Patty

600 g Schulter vom Schweizer Rind
120 g Spickspeck
Fleur des Alpes
Pfeffer
150 g Jurablick

Süsskartoffelkroketten

350 g Süsskartoffeln
2 St. Eigelb
40 g Mehl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
150 g Paniermehl
50 g Oberwiler Hartkäse
1 St. Ei

Suure Mocke (Kern für Krokette)

200 g Schulter vom Schweizer Hereford-Rind
2 dl Rotwein
1 dl Balsamico
50 g Knollensellerie
50 g Karotten
50 g Zwiebeln
1 St. Lorbeerblatt
5 dl Kalbsfond
Salz
Pfeffer

Champignons Duxelles

200 g Champignons
50 g Zwiebeln
0,5 dl Weisswein
1,5 dl Rahm
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Zitronensaft

Schmelzzwiebeln

150 g Zwiebeln
4 cl «Oberwiler Börben»
Whisky Mais, Weizen, Roggen
0,5 dl Gemüsefond
Rohrzucker
Salz
Pfeffer

Zwiebelringe

1 St. Zwiebel
50 g Maizena
4 g Löwen-BBQ-Rub
5 dl Frittieröl

Grundmayonnaise

2 St. Eigelb, frisch
10 g Senf
20 g Kräuternessig
10 g warmes Wasser
2 dl Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
Worcestershiresauce

Kräutermayonnaise

(für Süsskartoffelkrokette)

80 g Grundmayonnaise
5 g Schnittlauch
5 g Petersilie
5 g Koriander
10 g Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Tomatenmayonnaise

(für den Burger)

150 g Grundmayonnaise
20 g getrocknete Tomaten
in Öl eingelegt
5 g Tomatenpüree
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Liquid Smoke
geräuchertes Paprikapulver

Milchbrötchen

0,9 dl Milch
35 g Butter
250 g Weissmehl
20 g Zucker
5 g Salz
21 g Hefe
30 g Ei, pasteurisiert
Mehl
Milch

Rotkohlsalat

200 g Rotkohl
50 g Zwiebeln
10 g Sonnenblumenöl
15 g Apfelessig
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Geschmortes Rindskopfbäckli

Die Bäckli auspacken und mit Fleischpapier trocken tupfen. Die Bäckli in 2 cm auf 2 cm grosse Würfel schneiden. Aus dem Gemüse Mirepoix schneiden. Das Fleisch in Bratbutter bei mittlerer Hitze von allen Seiten sautieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das Gemüse in derselben Pfanne rösten, wenn nötig mit Bratbutter. Tomatenmark dazugeben und weiterrösten. Mit Rotwein ablöschen. Den Kalbsfond dazugeben und aufkochen. Die Sauce mit den Bäckli zusammen im Dampfkochtopf ca. 1 Std. schmoren. Die Bäckli herausnehmen und warm stellen. Die Sauce abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce wenn nötig etwas einreduzieren, mit Butter aufmontieren und mit Maizena abbinden. Bäckli in die Sauce geben und so bis zum Servieren warm stellen.

Hereford Burger Patty

Die Hereford-Schulter parieren. Den Spickspeck in Würfel schneiden. Alles zusammen in den Fleischwolf geben. Die Masse in 4x 150 g schwere Pattys teilen. Rund formen und bis zum Sautieren beiseitestellen. Die Grillpfanne erhitzen. Die Pattys mit Fleur des Alpes und Pfeffer würzen. Die Pattys mit Bratbutter einstreichen. In der Grillpfanne von beiden Seiten grillieren. Bis zum Servieren im Hold-O-Mat bei 80 °C abstehen lassen. Vor dem Servieren das gepufte Rindskopfbäckli und Jurablick auf das Patty geben und gratinieren.

Süsskartoffelkroketten

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser zum Sieden bringen. Die Süsskartoffeln im Salzwasser 15 Minuten weich kochen. Anschliessend das Wasser abschütten und die Süsskartoffeln ausdampfen lassen. Wenn sie kühl sind, werden sie durch die Flotte Lotte gedreht. Das Eigelb und das Mehl unter die Masse rühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen. Die Silikonform bis in die Hälfte mit der Masse füllen. Den Suure-Mocke-Kern einsetzen und die Form mit Krokettenmasse auffüllen. Mit einem Kniespachtel das ganze glatt streichen und für 20 Minuten in den Schockfroster stellen. Frittieröl auf 170 °C erhitzen. Ein Ei aufschlagen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Hartkäse und Paniermehl mischen. Die Kroketten panieren und goldgelb frittieren. Nach dem Frittieren auf einem Papiertuch das überschüssige Öl abtropfen lassen. Bis zum Servieren warm stellen. Vor dem Servieren mit Kräutermayonnaise filieren und mit Wildkräutern ausgarnieren.

Suure Mocke (Kern für Süsskartoffelkroketten)

Das Gemüse zu Mirepoix schneiden. Die Rindsschulter in 3 cm auf 3 cm grosse Würfel schneiden. Den Rotwein mit Balsamico, Gemüse mirepoix und den Gewürzen mischen, das Fleisch dazugeben, vakuumiert 7 Tage lang im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bratbutter in einer Bratpfanne sautieren. Den Suure Mocke beiseitestellen. In derselben Pfanne das Gemüse rösten. In der gleichen Zeit in einer Pfanne die Beize aufkochen und abpassieren. Das Gemüse mit der Beize ablöschen. Das Fleisch und den Kalbsfond beifügen und aufkochen lassen. Alles im Dampfkochtopf für ca. 50 Minuten weich schmoren. Anschliessend das Fleisch aus der Sauce entfernen und zupfen. Die Sauce abpassieren und etwas einkochen lassen. Mit Butter aufmontieren und mit Maizena abbinden. Die Sauce mit dem «Pulled Suure Mocke» mischen und in eine Form geben. Die Form in den Schockfroster stellen. Nach 15–20 Minuten den Suure Mocke auslösen und in Streifen schneiden. In die Süsskartoffelkroketten geben.

Champignons Duxelles

Die Champignons hacken. Zwiebeln fein hacken und in Bratbutter andünsten. Die Champignons dazugeben. Die Hitze etwas erhöhen. Die sautierten Champignons mit Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Rahm dazugeben und nochmals einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Schmelzzwiebeln

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Eine Bratpfanne mit Bratbutter erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen. Die Masse einkochen, bis die Zwiebeln karamellisiert sind. Mit «Oberwiler Börben» ablöschen und nochmals einreduzieren, abschmecken und warm stellen.

Zwiebelringe

Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe in einer Schüssel mit Maizena umhüllen. In 170 °C heissem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf einem Papier abtropfen lassen. Mit Löwen-BBQ-Rub marinieren.

Grundmayonnaise

Eigelb, Kräuteresig, Senf, Salz und warmes Wasser in einem Massbecher mixen. Das zimmerwarme Sonnenblumenöl im Faden begeben. Die Mayonnaise kalt stellen.

Kräutermayonnaise

Die Kräuter fein hacken und mit dem Öl mischen. 80 g von der Grundmayonnaise entfernen und mit der Kräutermasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken. In einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und kalt stellen.

Das Rezept von Annamaria Kunz

Tomatenmayonnaise

Die getrockneten Tomaten fein hacken. Die restliche Grundmayonnaise mit dem Tomatenmark und den getrockneten Tomaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Einen Tropfen Liquid Smoke dazugeben und in der Schüssel kalt stellen.

Milchbrötchen

Milch, Butter, Zucker und Hefe in einer Pfanne erwärmen. Mehl und Ei in die Rührschüssel geben. Die warme Milch dazugeben, ca. 3 Minuten kneten und das Salz dazugeben. Für ca. 5 Minuten alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort für 15–20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in 4 gleiche Teile teilen, diese zu runden Kugeln formen und flach drücken. Auf einem Backblech zugedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Brötchen vor dem Backen mit Milch bestreichen. Für 15 Minuten backen. Direkt nach dem Backen wieder mit Milch bestreichen. Vor dem Servieren aufschneiden und in der Grillpfanne etwas anrösten.

Rotkohlsalat

Den Rotkohl und die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und verkneten. Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Apfelessig und Sonnenblumenöl dazugeben und alles mischen. Bis zum Servieren kalt stellen.