

Das Rezept von Jana Burren

HORNOCHS-BURGER, KNUSPERKUGEL SURPRISE, FRESH SALAD



HORNOCHS AUS OPLIGEN
Wegyu & simmental Grill-Patty
Dessert-Asace Honig-Sauce
Heroldinger-Meat Knusper mit Speck

MÜHLE STRAHM MÜNSINGEN
Lauigen-Rohr
mit Heroldinger-Wohn

ROHRER GEMÜSE BELP
Belper-Beckerl mit Cipollini
Schleif-Rohr mit Beef
Aloni mit geräucherter Jung-Knobli

PANORAMAHOFF GERZENSEE
König-Hohlrindfleisch

KARTOFFEL KNUSPERKUGEL
Münchinger-Parasol
Hornochs-Steinchen-Äpfel

FRESH-SALAD
Belper-Salatbein & Spargel
Kornel & Kallert

LA CUISINE
DES JEUNES

Jana Burren
Stiftung für Betagte Münsingen



KOCHWETTBEWERB 2023

Das Rezept von Jana Burren

für 4 Personen

ZUTATEN

Wagyu und Simmental Grill-Patty

700 g Flat Iron
vom Schweizer Hornochsen
120 g Fett vom Schweizer Rind
6 g Salz Fleur des Alpes

Demi-glace Honiglack

250 g Fond aus Knochen
vom Schweizer Hornochsen
20 g Honig aus Münsingen

Garnitur Lack

8 g Mohn aus Herolfingen
140 g Speck

Laugenbun

Vorteig

83 g Weissmehl T550
Mühle Strahm, Münsingen
42 g Wasser
0,75 g Hefe, frisch

Teig

126 g Vorteig
217 g Weissmehl T550
Mühle Strahm, Münsingen
7 g Salz
2,5 g Zucker
13 g Vollei
38 g Butter
113 g Milch
11 g Hefe, frisch
10 g Lauge
5 g Mohnsamen

Aioli mit geröstetem Jungknobli

30 g Knoblauchzehe mit Haut
vom Rohrer Hof
20 g Balsamico weiss
110 g Milch
255 g Rapsöl
Salz
Muskatnuss
Cayennepfeffer

Garnitur Aioli

1 g Kerbel
5 g gelbe Gänseblümchen

Pickled Rotkraut mit Senf

150 g Rotkohl
6 g Senfkörner
112 g Weissweinessig
50 g Zucker
4,5 g Salz

Salat

100 g Zuckerhut
4 g Kerbel
30 g Frühlingszwiebeln
5 g weisse Gänseblümchen
75 g Schnittlauchvinaigrette
40 g Krönig (Hobelfrischkäse)

Frittierte Zwiebelringe

50 g kleine Zwiebeln
20 g Maizena
Salz
Zitronenzeste

Knusperkugel Surprise

Kartoffelmasse

350 g Kartoffeln Typ C
von Landwirt Rothenbühler
25 g Eigelb
20 g Krönig vom Panoramahof
30 g Petersilie
Salz
Muskat
Cayennepfeffer
Zitronenzeste

Panieren

150 g Vollei
75 g Mehl
100 g Paniermehl, weiss
75 g Panko

Hornochsgehackets

80 g Flat Iron
vom Schweizer Hornochsen
30 g Zwiebeln
5 g Knoblauch
20 g Tomatenpüree
50 g Rotwein
250 g brauner Rindsfond
Salz
Pfeffer

Apfelchutney

75 g Granny-Smith-Apfel
(mit Schale)
15 g Zwiebeln
70 g Balsamico weiss
20 g Zucker
Zitronenzeste
Salz
Cayennepfeffer
Pfeffer

Garnitur Apfeljulienne/Kerbel

35 g Granny-Smith-Apfel
1 g Kerbel

Fresh Salad

Marinierte Kohlräbchen

150 g Kohlrabi vom Rohrer-Hof
10 g Balsamico
5 g Zitronensaft
Zitronenzeste
Salz

Schnittlauch-Holunder-Vinaigrette

10 g Schnittlauch
75 g Rapsöl
75 g Balsamico, weiss
15 g Holundersirup
15 g Zitronensaft
Zitronenzeste
Salz
Pfeffer

Marinierte Spargeln

100 g Spargelspitzen, grün,
vom Rohrer-Hof
10 g Balsamico, weiss
10 g Rapsöl
5 g Holundersirup
5 g Zitronensaft
Zitronenzeste
Salz

Kerbelöl

10 g Kerbel
5 g Zitronenzeste
50 g Rapsöl

Eingelegte rote Zwiebeln

20 g Zucker
20 g Essig
30 g rote Zwiebeln
2 g Thymian

Kerbelcrème

40 g Aioli
10 g Kerbelöl
Kerbelpaste vom Öl

Geröstete Haselnüsse

25 g Haselnüsse

Garnitur

1 g Kerbel
10 g weisse Gänseblümchen

ZUBEREITUNG

Wagyu und Simmental Grill-Patty

Flat Iron (5 mm) und Nierenfett (3 mm) durch den Fleischwolf lassen. Beides zusammen in eine Schüssel geben, mit Salz vermengen und leicht ankneten. In einer Ringform mit 10,5 cm Durchmesser leicht andrücken. Anschliessend in einen Vakuumbutel geben und luftdicht verschliessen. In ein 53 °C warmes Wasserbad geben und 30 Minuten sous-vide garen. Nach 30 Minuten herausnehmen und im Shock-Freezer kühlen. Zum Schicken in der Grillpfanne ein Grillmuster geben.

Demi-glace Honiglack

Rindsfond zur gewünschten Konsistenz einreduzieren, den Honig begeben und das Patty beidseitig damit bestreichen. Speck in einer Bratpfanne auslassen und anschliessend trocken tupfen. Speck zerkleinern und mit Mohn mischen.

Laugenbun

Vorteig

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse mischen und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gären lassen.

Teig

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. 10 Minuten abgedeckt stockgaren lassen. Den Vorgang noch einmal wiederholen 7 Minuten kneten und weitere 10 Minuten abgedeckt stockgaren lassen. 100 g schwere Kugeln formen, rund wickeln, einzeln in eine eingefettete Form legen. Anschliessend leicht flachdrücken und 30 Minuten bei 70 °C aufgehen lassen. Die rohen Buns mit Lauge bepinseln, den Mohn darüberstreuen und mit einem Kreuzschnitt einschneiden. Im auf 250 °C vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) 6 Minuten zugedeckt backen. Deckel entfernen, mit Wasser in den heissen Ofen sprühen (10 Einheiten aus einer Sprühflasche) und weitere 9 Minuten bei 200 °C fertig backen. Die Buns auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aioli mit geröstetem Jungknobli

Knoblauchzehe mit Schale in den Ofen geben und bei 180 °C 15 Minuten rösten. Anschliessend den Knoblauch in ein hohes Gefäss geben. Alle restlichen Zutaten ausser dem Öl begeben und fein mixen. Zum Schluss die Aioli mit dem Öl aufmontieren und abschmecken. Von der fertigen Burgersauce 40 g beiseitestellen (für die Kerbelaioli). Die Sauce wird zudem auch separat gereicht.

Pickled Rotkraut mit Senf

Rotkraut fein emincieren und zusammen mit Weissweinessig, Salz, Zucker und Senfkörnern aufkochen. Wenn das Rotkraut durchgezogen ist, den Sud abgiessen.

Salat

Zuckerhut in feine Streifen schneiden, Kerbel und weisse Gänseblümchen zupfen. Die Frühlingszwiebeln schräg emincieren. Alles vermengen und am Schluss die Vinaigrette dazugeben. Fertigen Salat auf den Burger geben. Abschliessend den Krönig fein über den Salat raffeln.

Frittierte Zwiebelringe

Aus der Zwiebel Ringe schneiden, diese in Maizena wenden und leicht abklopfen. Ringe im 180 °C heissen Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf ein Papier geben zum Abfetten. Mit Zitronenzeste bestreuen und im Tellerrechaud fertig trocknen, bis sie schön knusprig sind.

Knusperkugel Surprise

Kartoffelknusperkugeln

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden, in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Restliche Zutaten begeben, gut vermengen und abschmecken. Die fertige Masse in eine Silikonform dressieren und den gefrorenen Hackfleischkern mittig in die Kartoffelmasse legen. Die Kugeln einfrieren und gefroren panieren (der Paniervorgang wird zweimal wiederholt, beim ersten Mal mit feinem Paniermehl, beim zweiten Mal mit grobem Panko). In der 170 °C heissen Fritteuse vorfrittieren, anschliessend im Ofen bei 170 °C 4–5 Minuten backen. Zum Schluss die Kugeln bei 180 °C frittieren, bis sie schön knusprig sind.

Hornochsgehackets

Flat Iron durch den Fleischwolf lassen, in heissem Rapsöl kräftig anbraten, die gehackten Zwiebeln dazugeben, den Knoblauch und das Tomatenpüree begeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Mit Rindsfond aufgiessen und 30 Minuten leicht sieden. Abschmecken und in eine kleine, runde Silikonform abfüllen. In den Shock-Freezer geben und gefrieren.

Apfelchutney

Äpfel in kleine Würfel schneiden, alle restlichen Zutaten begeben, leicht einkochen und abschmecken.

Garnitur Knusperkugel

Aus dem Apfel Julienne schneiden und den Kerbel zupfen.

Garnitur Aioli

Kerbel trocknen und fein mixen. Mit einem Sieb darüberstäuben und gezupfte Gänseblümchen platzieren.

Das Rezept von Jana Burren

Fresh Salad

Marinierte Kohlräbchen

Kohlräbchen schälen und auf der Aufschnittmaschine (0,5 mm) aufschneiden. Mit Balsamico, Zitronensaft, Zitronenzeste und Salz marinieren, vakuumieren und ziehen lassen.

Schnittlauch-Holunder-Vinaigrette

Schnittlauch und Rapsöl fein mixen, die restlichen Zutaten begeben und am Schluss die Vinaigrette durch ein Sieb passieren.

Marinierte Spargeln

Spargelspitzen dünn aufschneiden und alle restlichen Zutaten begeben und vermischen.

Kerbelöl

Kerbel, Rapsöl und Zitronenzeste fein mixen. Danach durch einen Kaffeefilter passieren.

Eingelegte rote Zwiebeln

Rote Zwiebeln in Spickel schneiden. Zucker und Essig aufkochen und Spickel im Sud ziehen lassen.

Kerbelcrème

Aioli und 10 g Kerbelöl vermischen.

Geröstete Haselnüsse

Nüsse im Ofen bei 180 °C 10 Minuten rösten und zerkleinern.

Garnituren

Kerbel und weisse Gänseblümchen zupfen.

Präsentation/Anrichten

Burger

Die Burgerbuns halbieren und in der Pfanne anrösten. Beide Bunhälften mit der Aioli bestreichen. Das Rotkraut auf dem Boden verteilen. Das mit Lack bestrichene Patty mit Mohn und Speck bestreuen und auf dem Rotkraut anrichten. Die knusprigen Zwiebelringe und den Salat auf dem Patty verteilen. Den Krönig über den Salat raffeln und mit dem Deckel den Burger schliessen. Den Burger mittig mit einem CNS-Nagel durchstechen und auf dem rechteckigen Teller anrichten.

Knusperkugel

Mit einem Dressierbeutel das Apfelchutney auf den fertig frittierten Kugeln anrichten. Apfeljulienne und gezupften Kerbel auf dem Apfelchutney anrichten. Die ausgarnierte Kugel neben dem Burger auf dem Teller anrichten.

Aioli mit geröstetem Jungknobli

Aioli aus einem Dressierbeutel mit Lochtülle auf einen flachen Stein dressieren. Mit Kerbelpulverstäuben und mit gelben Gänseblümchen ausgarnieren. Den Stein auf das Dipschälchen mit dem Holzdeckel anrichten.

Fresh Salad

Die marinierten Kohlräbchen zu einer Rose aufwickeln und in der Reisbowl anrichten. Die Spargelspitzen verteilt in die Kohlräbchen stecken und die eingelegten roten Zwiebeln darauf platzieren. Mit Vinaigrette und Kerbelöl beträufeln und mit der Kerbelcrème einzelne Punkte setzen. Die gerösteten Haselnüsse darauf verteilen und mit Kerbel und den weissen Gänseblümchen ausgarnieren.

Unsere Power-Partner im Bereich Nachwuchsförderung:

Schweiz. Natürlich.



HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

JRE
JOURNAL RESTAURANTIERE

WELLE 7

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Radius
BY STEFAN BEER

BRAGARD

Villeroy & Boch
1793