

Das Rezept von Katharina Schönenberger

FRISCH UND FRÜHLING



Katharina Schönenberger
Grand Resort Bad Ragaz



KOCHWETTBEWERB 2023

Das Rezept von Katharina Schönenberger

für 4 Personen

ZUTATEN

Patty

800 g Nacken vom Schweizer Rind
chuck eye roll 20–30% Fett
Salz
Pfeffer

Sauerteigbrioche

47 g Sauerteig
1 TL Natron
40 g Weizenmehl, Vollkorn
40 g Wasser
200 g Dinkelmehl 1050
5 g Salz
1 EL Honig
2 EL Butter
20 g Ei
40 g Milch
20 g Wasser

Fermentierte Knoblimayo

80 g schwarzer Knoblauch
40 g Eigelb
20 g Essig
10 g Sojasauce
4 g Salz
3 Tropfen Bergfeuer (Tabasco)
0,5 g Pfeffer
350 g Olivenöl

Vinaigrette-Salatsauce

50 g Schalotten
1 St. Knoblauchzehe
150 ml Rotwein
50 ml Sherry
10 g Kapern
15 g Kräuter, z.B. Estragon
45 g Salz
10 g Pfefferkörner, weiss
60 ml Sonnenblumenöl
400 ml Olivenöl
300 ml Aceto Balsamico
200 ml Geflügelfond
3 EL Honig
1 EL Senf

Salatspargeln

100 g Spargelspitzen, grün
10 g Honig
Salz
Pfeffer

BBQ-Sauce

50 g Zucker
400 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1 St. Knoblauchzehe
80 g weisser Balsamico
40 g Balsamicoreduktion, dunkel
120 g Kalbsjus
50 g Kalbsfond
20 g Rauchöl
8 g Salz
10 g Curry
5 g Rauchpaprika
80 g Tomatenchutney
oder Ketchup

Konfierte Zwiebeln

1 dl Wasser
50 g Zucker
100 g rote Zwiebeln
0,1 dl Balsamicoreduktion
1 dl Rotwein
2 g Senfpulver oder Senfsamen
1 St. Lorbeerblatt
5 g Salz
Pfeffer

Pommes soufflées

4 St. Kartoffeln
etwas Kartoffelstärke
oder Maizena
1 Eiweiss
500 ml Frittieröl
Salz

ZUBEREITUNG

Patty

Parieren, schneiden, wofen, mischen, formen.

Sauerteigbrioché

Sauerteig mit Wasser und Weizenvollkornmehl mischen. Alle Zutaten, Natron, Dinkelmehl etc. dazumischen. Zu geschmeidigem Teig kneten. 1 Stunde ruhen lassen. Formen und auf Backblech legen. 30 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen. Buchennüsse darüberstreuen. Bei 200° C 20 Minuten backen.

Fermentierte Knoblimayo

Alle Zutaten ausser dem Öl in einen Mixtopf geben und kurz anmixen. Das Öl in einem Strahl langsam einfliessen lassen bis zur gewünschten Konsistenz. Eventuell etwas Öl nachfüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rezept noch einmal ohne schwarzen Knoblauch herstellen.

Vinaigrette-Salatsauce

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten. Mit Rotwein und Sherry ablöschen. Pfefferkörner und Salz beugeben und um 50 Prozent reduzieren. Estragon zum heissen Fond geben und etwas ziehen lassen. Den Fond durch ein Sieb passieren und Sonnenblumenöl, Olivenöl, Balsamico, Geflügelfond, Honig, Kapern, Sardellenfilet, Senf und Salatgewürz dazugeben und alles fein mixen.

BBQ-Sauce

Den Zucker in einem grossen Topf karamellisieren, die Zwiebelstreifen und den Knoblauch zugeben und alles goldbraun anschwitzen. Die restlichen Zutaten zugeben. Mehrere Stunden langsam einkochen, die Masse gelegentlich rühren und ständig beobachten. Die fertige Zwiebelmasse fein mixen und passieren.

Konfierte Zwiebeln

Zucker karamellisieren, mit Wein ablöschen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln, Balsamicoreduktion, Wasser, Senfpulver, Lorbeerblatt und Salz dazugeben. Aufkochen. Hitze reduzieren und alles unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes soufflées

Die Kartoffeln nicht schälen, aber sehr gut waschen. Danach mit einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel so dünn wie möglich schneiden. Je dünner sie sind, desto schneller gehen sie auf. Die Kartoffelscheiben mit einem Gegenstück auf einer Platte auslegen und mit einem Küchenpapier abtrocknen.

Die Kartoffelscheiben nun aufeinandersetzen, dabei kommt die mit Stärke eingestaubte Kartoffelscheibe auf die mit Eiweiss eingepinselte Gegenseite. Danach die Pommes soufflées zusammenklappen und mit den vorbereiteten Ausstechern ausstechen. Dann einen Topf mit Frittierfett auf ca. 150 °C erhitzen und die ersten Soufflées vorfrittieren, anschliessend den Topf auf 190 °C erhitzen und die Soufflées fertig frittieren. Dabei sollten sie richtig aufgehen und sich zu kleinen Kisschen aufblähen. Herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen. Mit Salz würzen.

Präsentation

Salat mit Blüten und Spargeln in Suppenbowl anrichten. Vinaigrette-Emulsion zum Salat geben. Mayonnaise in Schälchen dressieren. Mit schwarzem Knoblauchpulver stäuben. Pommes soufflées in Reisbol anrichten. Burger mit Sprossen schichten und auf rechteckigem Teller platzieren.