

Das Rezept von Melina Schenk

HIE BIN I DAHEIME



Melina Schenk
Klösterli Weincave in Bern



KOCHWETTBEWERB 2023

Das Rezept von Melina Schenk

für 4 Personen

ZUTATEN

Dexter-Rind-Weidegans-Patty

400 g Federstück
vom Schweizer Dexter-Rind
150 g Weidegansschenkel
45 g Zwiebel
5 g Knoblauch
50 g Rotwein
20 g Senf
3 g Thymian
Salz
Bergfeuer
Pfeffer
Sonnenblumenöl

Rapssamen-Heu-Bun

Vorteig

35 g Wasser
35 g Milch
12 g Mehl

Hauptteig

85 g Milch
22 g Hefe
42 g Vollei
42 g Butter
18 g Zucker
5 g Salz
230 g Mehl
7 g Rapssamen
1 g Heupulver (Bio)
50 g Vollei zum Anstreichen
50 g Milch zum Anstreichen

BBQ-Sauce

62 g Schalotten
5 g Knoblauchzehen
15 g Knollensellerie
10 g Peperoncini
5 g Sonnenblumenöl
20 g Rohrzucker
10 g Whisky
75 g Orangensaft
25 g Worcestershiresauce
25 g Sojasauce
62 g passierte Tomaten
38 g Pflaumen, getrocknet
5 g Paprika, geräuchert
7 g Gewürzmischung (Nelken,
Sternanis, Piment, Zimt,
Wacholderbeeren)
2 g Thymian
10 g Limettensaft und Raps
2 g Raucharoma

Mayonnaisebasis

40 g Eigelb
10 g Dijon
5 g Zitronensaft
180 g Sonnenblumenöl
Salz

Karamellierte Birnen

200 g Birne
10 g Rohrzucker
15 g Calvados
20 g Butter
Salz
Zitronensaft

Eingelegte rote Zwiebeln

50 g rote Zwiebeln
50 g Essig, weiss
50 g Wasser
10 g Zucker
3 g Salz
5 g Gewürzmischung
(Nelken, Pfeffer, Lorbeer,
Piment, Wachholder,
Senfkörner)

Salateinlage Lattich

40 g Babylattich

Coleslawrolle

230 g Karotten
250 g Weisskohl
10 g Apfelessig
10 g Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Kreuzkümmel
Zitronensaft

Crispy-fried-Topinambur- Kartoffelkreation

500 g Kartoffeln, Typ C
300 g Topinambur
30 g Maisstärke
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Frittieröl

Gänseleber-Herz-Crème

20 g Butter
70 g Leber von der Schweizer Gans
50 g Herz von der Schweizer Gans
30 g Schalotten
5 g Thymian
30 g Calvados
25 g Rahm
Geflügelfond
Salz
Pfeffer

Kreuzkümmelmayonnaise

105 g Mayonnaisebasis
1,5 g gemahlener Kreuzkümmel

Eingelegte Senfkörner

25 g Senfkörner
17 g Apfelessig
17 g Apfelsaft
8 g Zucker
Salz
Sternanis
Lorbeerblatt

Garnituren

Topinamburchips

50 g Topinambur
Frittieröl

Trüffelscheiben

10 g Trüffeln

ZUBEREITUNG

Dexter-Rind-Weidegans-Patty

Federstück und Gänschenkel portionieren, parieren und in Würfel schneiden. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, andünsten und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und gehacktem Thymian vermischen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Bergfeuer abschmecken. Von Hand gut durchkneten und zu vier gleich schweren Pattys formen. In der Bratpfanne in wenig Öl sautieren.

Rapssamen-Heu-Bun

Vorteig

Wasser, Milch und Mehl gut verrühren und unter ständigem Rühren langsam auf ca. 60 °C erwärmen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht.

Hauptteig

Milch, Butter und Zucker leicht erwärmen und mit der Hefe vermischen. Alle Zutaten bis auf das Vollei und die Milch zum Anstreichen zusammen in eine Rührmaschine geben und auf Stufe 1 während 4 Minuten kneten. Danach auf Stufe 2 erhöhen und weitere 6 Minuten kneten. Den Teig in einer geölten Schüssel ca. 40 Minuten aufgehen lassen. Danach in 4 Stücke à 115 g teilen und zu Buns formen. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Mit dem Milch-Ei-Gemisch anstreichen und anschliessend bei 180 °C goldbraun backen.

BBQ-Sauce

Schalotten, Knoblauch, Sellerie und Peperoncini rüsten und in Würfel schneiden. Gemüse im Sonnenblumenöl andünsten und den Zucker dazugeben. Weiter dünsten, bis es karamellisiert. Mit Whisky ablöschen. Geräucherten Paprika begeben. Mit den restlichen Gewürzen ein Gewürzsäcklein herstellen. Restliche Zutaten bis auf das Raucharoma begeben und alles ca. 35 Minuten einkochen. Thymianzweige und Gewürzsäcklein herausnehmen und die Sauce gut mixen. Passieren und mit Raucharoma abschmecken.

Mayonnaisebasis

Eigelb mit Dijon, Salz und Zitronensaft mischen. Das Öl unter ständigem Mixen nach und nach dazugeben. Abschmecken.

Karamellierte Birnen

Birnen halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen und die Birnen begeben. Kurz durchschwenken und mit Calvados ablöschen. Butter begeben und einkochen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Eingelegte rote Zwiebeln

Essig, Wasser und Gewürze einmal aufkochen und ziehen lassen. Zwiebeln rüsten und mit der Mandoline fein hobeln. Pickelfond passieren und noch in warmem Zustand zu den geschnittenen Zwiebeln giessen. Abgedeckt ziehen lassen.

Salateinlage Lattich

Babylattich zuschneiden und bis zum Anrichten beiseitelegen.

Anrichten

Das Brötli in der Mitte halbieren und beide Schnittflächen kurz rösten. Mit BBQ-Sauce und Mayonnaise bestreichen. Die karamellisierten Birnen auf dem Boden verteilen und das Fleisch darauflegen. Anschliessend den Lattich und die roten Zwiebeln auf das Fleisch legen und mit dem Brötlideckel schliessen.

Coleslawrolle

Karotten mit einem Gemüsebandschneider schneiden. Weisskohl dünn aufschneiden und mit Essig, Salz, Kümmel, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Zwiebeln hacken und unter den Kohlsalat mischen. Karottenbahnen mit einem Tuch trocken tupfen. Kohlsalat gut ausdrücken und in einer Linie auf den Karottenbahnen verteilen. Satt zu einer Rolle einrollen und in Klarsichtfolie einwickeln. Kühl stellen und anschliessend portionieren.

Crispy-fried-Topinambur-Kartoffelkreation

Kartoffeln und Topinambur schälen und raffeln. Anschliessend wässern und gut ausdrücken. Salzen und kurz stehen lassen, danach nochmals ausdrücken. Mit der Maisstärke gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse 100% vakuumieren und bei 98 °C ca. 30 Minuten sous-vide garen. Schnell herunterkühlen und portionieren. Bei 180 °C goldgelb frittieren.

Gänseleber-Herz-Crème

Leber und Herz parieren und in Würfel schneiden. Schalotten emincieren. Butter in einer Sauteuse schmelzen und die Innereien mit den Schalotten darin dünsten. Mit Calvados ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hinzugeben und alles weich kochen. Wenn nötig nach und nach Geflügelfond begeben. Nach ca. 20 Minuten Kochzeit den Thymianzweig entfernen. Die Masse ein wenig auskühlen lassen und mit dem kalten Rahm mixen. Anschliessend durch ein Sieb passieren und wenn nötig nochmals abschmecken.

Kreuzkümmelmayonnaise

Kreuzkümmelpulver mit der Mayo vermischen und abschmecken.

Eingelegte Senfkörner

Senfkörner zweimal im Salzwasser blanchieren. Alles zusammen aufkochen und ziehen lassen, anschliessend das Lorbeerblatt und den Sternanis herausnehmen.

Das Rezept von Melina Schenk

Garnituren

Topinambur in Scheiben hobeln, kurz trocknen und im Frittieröl frittieren. Trüffel ebenfalls aufhobeln und je nach Grösse mit einem Ausstechring ausstechen.

Anrichten

Gänseleber-Herz-Crème in einer Linie auf die «Topinambur-Schnitte» spritzen. Die Topinambur-Kartoffel-Chips und die Trüffelscheiben darauf verteilen und mit Kresse ausgarnieren. Kreuzkümmelmayonnaise auf die Coleslawrolle spritzen und die eingelegten Senfkörner darüber verteilen. Mit Kresse und Karottengrün ausgarnieren.