

Das Rezept von Jonas Gründler

ALPENFUSION – SCHWEIZER KÜCHE MIT EINEM HAUCH VON FERNOST



Jonas Gründler
Park Hotel Vitznau
(HVLL Hospitality Visions Lake Lucerne)



KOCHWETTBEWERB 2024

Das Rezept von Jonas Gründler

für 4 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Mangold-Rolle

1	Keule vom Schweizer Poulet
4	grosse Mangoldblätter
6	Korianderblätter
5 g	Chili
½ EL	Fischauc
½ EL	Erdnussöl zum Bestreichen
	Salz, Pfeffer nach Belieben

Koriander-Thai-Basilikum-Pesto

3 Zweige	Koriander
3 Zweige	Thai-Basilikum
1 g	Knoblauch
0,5 g	Chili
6 g	Ingwer
1 EL	Erdnussöl
1 EL	geröstete Erdnüsse
¼ Abrieb	einer Limette
1 Spritzer	Limettensaft
	Salz nach Belieben

Geröstete Erdnüsse

25 g	Erdnüsse
------	----------

Ingwer-Joghurt-Espuma

1 EL	Ingwer, gerieben
½	Limette (Saft und Zesten)
20 g	Honig
0,75 dl	Weisswein
1½ Blatt	Gelatine
125 g	Joghurt
75 g	Rahm

ZUBEREITUNG

Mangold-Rolle

Keule am Knochen bei 160 °C während 20 Minuten im Ofen bei Heissluft garen. Mangoldblätter vom Stiel entfernen und beides separat blanchieren. Sobald die Keule gegart ist, vom Knochen entfernen und klein hacken. Den Knochen in die Sauce geben. Das gehackte Poulet in eine Schüssel geben und mit gehackten Korianderblättern, Chili, Fischauc, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschliessend das Mangoldblatt abtupfen, auf einem Metzgerpapier sauber ausrollen und zuschneiden. Etwas von der Pouletmasse auf das Mangoldblatt legen und eng einrollen. Zum Schluss die Rolle mit etwas Erdnussöl bestreichen.

Koriander-Thai-Basilikum-Pesto

Alle Zutaten bis auf den Mangoldstiel in eine Mörserschale geben und grob mörsern, sodass eine Pesto-artige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken. Den Mangoldstiel in feine Würfel schneiden und zum Schluss dazugeben.

Geröstete Erdnüsse

Alle Erdnüsse grob hacken. Anschliessend in einer Pfanne goldbraun rösten.

Ingwer-Joghurt-Espuma

Zu Beginn die Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Geriebenen Ingwer, Limettensaft, Limettenabrieb, Honig und Weisswein aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Anschliessend Ingwer-Weissweinsud absieben. Danach noch einmal leicht erwärmen und die Gelatine auflösen. Zum Schluss den Ingwer-Weissweinsud mit Joghurt und Rahm vermengen und in eine iSi-Flasche abfüllen. Mit einer Kapsel fertigstellen.

Das Rezept von Jonas Gründler

für 4 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Poulet-Roulade

2 St. Brust vom Schweizer
Poulet
8 grosse Mangoldblätter
6 Scheiben Tramezzini
etwas Öl und Butter zum
Anbraten
Salz und Pfeffer nach
Belieben

Für die Farce

140 g Keulenfleisch vom
Schweizer Poulet
35 g Butter
5 g Salz
50 g Ei
65 g Rahm
1 EL Cognac
80 g Shiitake-Pilze

Praline (von der Keule)

1 Keule vom Schweizer
Poulet
4 Flügelknochen vom
Schweizer Poulet
1 Zweig Thymian
4 Blätter Oregano
Salz, Pfeffer, Paprika
edelsüss, Öl nach Belieben
Mehl, Ei und Panierbrot
zum Panieren der Praline
Frittieröl zum Ausfrittieren

Polentaschnitte

70 g Maisgriess, fein
125 ml Kokosmilch
125 ml Milch
70 g Butter
70 g Sbrinz, gerieben
70 g Eigelb
Salz, Pfeffer, Chili und
Thymian nach Belieben

Sellerierolle

1 St. grossen Sellerie
Salz nach Belieben
Öl und Butter zum
Anbraten
Staudensellerieherz zum
Ausgarnieren
Rosmarin und Thymian
zum Arrosieren

Selleriepüree

200 g Sellerie (Abschnitte der
Sellerierolle)
100 ml Milch
30 g Butter
Salz nach Belieben
Chilistreifen und Thymian
zum Ausgarnieren

Jus

Karkasse, Knochen und
übriges Fleisch des Poulets
3 St. Zwiebeln
1 St. Karotten
1 St. Lauch
½ St. Staudensellerie
1 St. Petersilienwurzel
70 g Tomatenmark
200 g Sellerie (Abschnitte)
Öl zum Anbraten
1,5 l Geflügelfond
250 ml Rotwein
250 ml Portwein
1 St. Lorbeerblatt
5 St. Pfefferkörner
Salz und Butter nach
Belieben

Das Rezept von Jonas Gründler

für 4 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Poulet-Roulade und Farce

Zu Beginn die Mangoldblätter von den Stielen entfernen und beides blanchieren. Die Stiele später zum Ausgarnieren verwenden. Die Mangoldblätter auf ein Metzgerpapier legen und trocken tupfen. Mit einem Wallholz glatt ausrollen.

Für die Farce das Fleisch fein mixen. Anschliessend Butter und Salz hinzufügen und noch einmal mixen. Danach das Ei hinzufügen und erneut mixen. Anschliessend den Rahm langsam während des Mixens einlaufen lassen. Zum Schluss die Farce durch ein Sieb streichen. Den Cognac hinzufügen und nochmals umrühren.

Die Pilze in Duxelles schneiden und leicht anbraten. Auskühlen lassen und zur Farce geben. Die Brust in Streifen schneiden und würzen. Die Streifen für 15 Minuten in eine Salzlake geben. Anschliessend mit der Farce untermischen.

Ein Tuch flach auslegen und befeuchten. Darauf das Tramezzini legen und noch einmal stark befeuchten. Mit einem Wallholz glatt ausrollen. Auf das Tramezzini eine dünne Schicht der Shiitake-Farce streichen. Darauf die Mangoldblätter flach auflegen. Als Nächstes eine weitere dünne Schicht der Shiitake-Farce auftragen und die leicht mit Farce marinierten Pouletstreifen sauber auf die Länge verteilen. Anschliessend mit dem Tuch zu einer Roulade formen. Die Roulade zum Schluss in Folie einwickeln, sodass sie eine straffe und starke Spannung besitzt. Die Roulade im Wasserbad garen, bis sie eine Innentemperatur von 56 °C besitzt. Zum Schluss gleichmässig in Butter goldbraun anbraten.

Praline (von der Keule)

Keule am Knochen mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss, Thymian und Oregano marinieren. Anschliessend bei 160 °C während 20 Minuten bei Heissluft garen. Danach leicht abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas einreduzierter Sauce vermengen und mit einem Dressierbeutel in Kugelformen spritzen.

Den Flügelknochen leicht eindrücken und das Ganze über eine halbe Stunde schockfrostern. Zum Fertigstellen mit Mehl, Ei und Panierbrot panieren und ausfrittieren.

Polentaschnitte

Milch und Kokosmilch aufkochen. Anschliessend den Maisgriess einrühren und 15 Minuten quellen lassen. In einer Schüssel die restlichen Zutaten in die Polentamasse einrühren und mit den Gewürzen abschmecken. In eine gebutterte und mit Backpapier ausgekleidete passende Form füllen und 45 Minuten bei 175 °C im Ofen backen.

Die Masse mit den Keulen-Segmenten vermengen und mit etwas Salz abschmecken.

Sellerierolle

Den Sellerie schälen und mit einem japanischen Hobel in eine lange dünne Scheibe schneiden. Anschliessend Stück für Stück salzen und fest bis zu der gewünschten Grösse einrollen. Dann mit einer Schnur zusammenbinden und in die gewünschte Dicke schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne heiss werden lassen und die Rolle langsam auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Rosmarin und Thymian hinzufügen und arrosieren.

Die Rolle während 5 Minuten bei 160 °C Heissluft garen lassen. Anschliessend herausnehmen und noch einmal arrosieren. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Rolle gar ist und die gewünschte gleichmässige Farbe hat. Zum Schluss mit einem Staudensellerieherz ausgarnieren.

Selleriepüree

Den Sellerie in Milch kochen, bis er weich ist. Zum Schluss fein mixen und mit Butter und Salz abschmecken. Das Püree auf die Polenta-schnitte spritzen und mit Chilistreifen und Thymianblättern ausgarnieren.

Jus

Knochen und Karkasse in Walnussgrösse hacken. Gemüse in Walnussgrösse schneiden.

Die Knochen im Ofen 35 Minuten bei 160 °C Heissluft rösten. Währenddessen das Gemüse im Topf mit etwas Öl rösten. Wenn das Gemüse die gewünschte Röstfarbe hat, mit Tomatenmark tomatisieren. Anschliessend immer wieder mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Knochen hinzufügen und mit Wasser auffüllen. Für 45 Minuten köcheln lassen. Mit einem Spitzsieb absieben und zur Hälfte einreduzieren lassen. Dann durch ein Haarsieb absieben und die Masse aufheben, um später die Praline zu befestigen. Die restliche Sauce zu der gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken und mit etwas Butter montieren.