

Das Rezept von Yanis Joss

ES HUEHN UF LÖFFUS HOF



Yanis Joss
roh & nobel



KOCHWETTBEWERB 2024

Das Rezept von Yanis Joss

für 4 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Dumpling-Teig

80 g Weissmehl Typ 550
40 g Wasser

Dumpling-Füllung

60 g Schenkelfleisch
(am Knochen) vom
Schweizer Poulet
18 g Geflügelreduktion
(Umamisud ohne Essig)
10 g Frühlingszwiebeln
5 g Ingwer
8 g Frischkäse
0,1 g Limettenabrieb
100 g Wasser
5 g Rapsöl
Salz

Umamisud

350 g Karkassen vom Schweizer
Poulet (Karkassen eines
ganzen Huhns)
60 g Flügel vom Schweizer
Poulet (2 St.)
40 g Karotten
50 g Frühlingszwiebeln
50 g Staudensellerie
12 g Knoblauch
10 g Ingwer
0,1 g Nelken
0,4 g Sternanis
0,5 g Pfefferkörner, schwarz
3 g Koriandersamen
2 l Geflügelfond, dunkel
30 g Swiss Bio Shoyu
10 g Apfelessig von Moulin
de Sévery
2 g Limettensaft
Salz

Marinierte Rettichspaghetti

130 g weisser Rettich
10 g Apfelessig von Moulin
de Sévery
15 g Sonnenblumenöl von
Moulin de Sévery
0,1 g Chilipulver
0,3 g Limettenabrieb
Salz

Rhabarber-Kornblumen-Garnitur

20 g Rhabarber
5 g Kornblumen

ZUBEREITUNG

Dumpling-Teig

Das Wasser aufkochen und mit dem Mehl mischen. 5 Minuten ruhen lassen und anschliessend zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend hauchdünne Kreise auswallen.

Dumpling-Füllung

Die Pouletschenkel salzen, anbraten und im Umamisud-Ansatz weich schmoren. Das Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebel und den Ingwer in kleine Würfel schneiden und mit dem Schenkelfleisch, dem Frischkäse, dem Limettenabrieb und der Geflügelreduktion glattrühren und abschmecken.

Die Füllung gleichmässig in der Mitte der Teigkreise platzieren. Die Ränder der Teigkreise mit etwas Wasser bepinseln und anschliessend drei gleich grosse Kanten hin zur Mitte falten und aneinanderkleben. Die Spitzen des erhaltenen Dreiecks nun mithilfe eines Anrichterrings rund aneinander befestigen. Die Dumplings in einer beschichteten Pfanne im Wasser und im Rapsöl während 4 Minuten zugedeckt dämpfen, das Wasser verdampfen lassen und goldbraun sautieren.

Umamisud

Die Geflügelkarkassen mit den Pouletflügeln im Ofen bei 180 °C während 45 Minuten goldbraun rösten. Die Frühlingszwiebeln, die Karotten und den Staudensellerie in Würfel schneiden und in einem Topf leicht anrösten. Die Gewürze, den Knoblauch und den Ingwer beigegeben und mitrösten. Die gerösteten Karkassen auf das Gemüse legen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Während 45 Minuten leicht siedeln, abpassieren und auf 300 Milliliter reduzieren. Die Swiss Bio Shoyu dazugeben und 200 g davon beiseitestellen. Die restlichen 130 g mit dem Apfelessig und dem Limettenabrieb mischen, mit Salz abschmecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Marinierte Rettichspaghetti

Den weissen Rettich mit einem Gemüseblattschneider abwickeln, aufrollen und auf der Aufschnittmaschine einen Millimeter dick aufschneiden. Den Apfelessig mit dem Sonnenblumenöl emulgieren und mit dem Chilipulver, dem Limettensaft und Salz abschmecken. Die Rettichspaghetti mit der Vinaigrette marinieren und aufgewickelt anrichten.

Rhabarber-Kornblumen-Garnitur

Den Rhabarber in hauchdünne Streifen schneiden und im Eiswasser einlegen, bis sie gekraust sind. Zum Anrichten die Rhabarberstreifen vorsichtig trockentupfen und auf dem Dumpling platzieren. Von den Kornblumen einzelne Blütenblätter abzupfen und auf den marinierten Rettichspaghetti anrichten.

Das Rezept von Yanis Joss

für 4 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Pouletbrust-Zylinder im Hühnerfutter-Crunch

220 g	Brust inkl. Innenfilets (davon 120 g für die Farce) vom Schweizer Poulet
120 g	Vollrahm (35% Fett)
5 g	Aprikosenschnaps («Auti Aprikose» von Mostchopf)
30 g	Rapssamen, davon 10 g für die Farce
4 g	Salz (für die Farce)
20 g	Sonnenblumenkerne
10 g	Rapsöl
40 g	Haut vom Schweizer Poulet
3 g	Kerbel
3 g	Amaranthsprossen Salz

Pulled Chicken

75 g	Schenkelfleisch (am Knochen) vom Schweizer Poulet
200 g	Geflügelreduktion (Umamisud ohne Essig)

Blumen-Hüppe

5 g	Butter
5 g	Eiweiss
5 g	Puderzucker
5 g	Mehl Salz

Kartoffelgipfeli

150 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
0,1 g	Muskatnuss
15 g	Knoblauch
20 g	Thymian
5,5 dl	Rapsöl zum Konfieren Salz

Schwarze Knoblauch- und Chilimayonnaise

15 g	Eigelb
1 g	Senf
5 g	Zitronensaft
7 g	Weissweinessig
80 g	Rapsöl
1 g	Kashmiri-Chilipulver
12 g	fermentierte Knoblauch- paste Salz

Wirsing-Taco, gefüllt mit Erbsenpüree, eingelegten roten Zwiebeln und Puntarelle

4	Wirsingblätter Salz
5 g	Butter
2 g	Fleur de Sel
25 g	rote Zwiebeln
20 g	Apfelessig von Moulin de Sévery
10 g	Zucker Salz
150 g	grüne Erbsen
50 g	Vollrahm (35% Fett)
10 g	Butter
2 g	Limettensaft
1 g	Limettenzeste Salz
80 g	Puntarelle
20 g	Rapsöl Salz

Cédard-Schaum

2,5 dl	Geflügelfond
75 g	Champignons
80 g	Zitronensaft
3 g	Zitronenzeste
53 g	Eigelb
150 g	Butter, geklärt Salz

Das Rezept von Yanis Joss

für 4 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Pouletbrust-Zylinder im Hühnerfutter-Crunch

Die Pouletbrüstli von der Haut lösen, mit einem Schmetterlings-schnitt aufschneiden und plattieren. Aus der plattierten Pouletbrust zwei Rechtecke von einer Grösse von 17 × 7 cm herausschneiden und salzen. Die Abschnitte und Innenfilets in kleine Würfel schneiden und im Schnellkühler leicht anfrieren. Anschliessend in einem Mixbecher den Vollrahm, das angefrorene Pouletfleisch und das Salz zu einer Farce mixen. Die Farce anschliessend durch ein feines Sieb streichen und auf Eiswasser herunterkühlen. Mit den Rapssamen und dem Aprikosenschnaps vermischen und 100% vakuumieren.

Die gesalzenen Pouletbrust-Rechtecke auf Frischhaltefolie legen, auf der Längsseite die Farce darauf dressieren und aufrollen. Die Rollen bei 60 °C während 45 Minuten im Wasserbad garen.

Die Rapssamen und die Sonnenblumenkerne im Ofen bei 180 °C rösten, anschliessend salzen und cuttern.

Die abgelöste Haut flach auf einem Backpapier auslegen, salzen und bei 180 °C im Ofen knusprig backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen. Die Amaranthsprossen und den Kerbel zerzupfen. Die pochierte Rolle aus der Folie lösen und rundherum anbraten und sofort im Hühnerfutter-Crunch wenden.

Zum Anrichten die Rollenenden abschneiden und vier Zylinder herausschneiden.

Etwas schwarze Knoblauchmayonnaise darauf dressieren und mit eingelegten Zwiebeln, der knusprigen Haut, den Amaranthsprossen und dem Kerbel ausgarnieren.

Pulled Chicken

Die Pouletschenkel salzen, anbraten und im Umamisudansatz weich schmoren. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stränge zupfen. Das gezupfte Schenkelfleisch mit dem beiseitegestellten reduzierten Umamisud vermengen, aufkochen und ziehen lassen. In einem Ring mit 3 cm Durchmesser anrichten.

Blumen-Hüppe

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Eiweiss mit dem Puderzucker mischen und anschliessend mit einem Schneebesen das Mehl, die flüssige Butter und das Salz unterrühren. Die Masse in einer Silikonform austreichen und im Ofen bei 180 °C während 3 Minuten goldbraun herausbacken.

Kartoffelgipfeli

Die Kartoffel an einem Gemüseblattschneider aufschneiden und anschliessend Dreiecke herausschneiden mit einer Grösse von 7 × 32 × 32 cm. Die Dreiecke mit Muskatnuss und Salz würzen und von der breiten Seite zur Spitze hin satt aufrollen. Das Ende mit einer Nadel befestigen. Das Rapsöl auf 150 °C erhitzen, mit Knob-

lauch und Thymian aromatisieren und die Gipfeli während 18 Minuten konfieren, bis sie goldbraun sind.

Zum Anrichten die Nadel entfernen und salzen.

Schwarze Knoblauch- und Chilimayonnaise

Das Eigelb, den Senf, den Zitronensaft und den Weissweinessig mit einem Stabmixer vermengen. Die Mischung mit Rapsöl emulgieren und mit Salz abschmecken. Die Mayonnaise halbieren. In eine Hälfte das Chilipulver einrühren. Die zweite Hälfte mit der fermentierten Knoblauchpaste abschmecken.

Die Mayonnaisen in einen Dressierbeutel abfüllen und auf dem Kartoffelgipfeli anrichten.

Wirsing-Taco, gefüllt mit Erbsenpüree, eingelegten roten Zwiebeln und Puntarelle

Die Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser herunterkühlen.

Die Blätter trocken tupfen, mit einem Nudelholz flach rollen und rund ausstechen.

Die Erbsen im Salzwasser kurz sieden, mit dem Rahm, der Butter und dem Limettensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Salz und der Limettenzeste abschmecken.

Die roten Zwiebeln in Segmente lösen und Streifen herausschneiden. Den Essig mit dem Zucker aufkochen, salzen und die roten Zwiebeln darin ziehen lassen. Die Puntarelle im heissen Rapsöl sautieren und salzen.

Zum Anrichten die Puntarelle portionieren. Die Wirsingblätter auslegen und auf eine Hälfte das Erbsenpüree, die eingelegten Zwiebeln und die Puntarelle anrichten. Die nicht befüllte Hälfte nach oben falten, mit der Butter bepinseln und mit Fleur de Sel bestreuen.

Cédard-Schaum

Die Champignons in Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Zitronensaft, die Zitronenzeste und den Geflügelfond beigegeben und für 15 Minuten sieden.

Die Reduktion passieren und auf 53 g reduzieren. Die Reduktion mit dem Eigelb und der geklärten Butter in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 65 °C für 30 Minuten pochieren. Den Beutelinhalt in ein hohes Gefäss abfüllen, mit einem Stabmixer emulgieren und mit Salz abschmecken. Die emulgierte Masse in einen vorgewärmten Kisagbläser umfüllen und mit einer Gaspatrone beladen. Zum Anrichten den Kisagbläser gut schütteln.