

Das Rezept von Deborah Pfister

SCHWEINEREI AUF DEM BAUERNHOF



Deborah Pfister
Restaurant Du Nord



KOCHWETTBEWERB 2025

Das Rezept von Deborah Pfister

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Ravioliteig

200 g Mehl
32 g Vollei
19 g Eigelb
8 g Olivenöl
3 g Salz
Wasser

1 St. Bäggli vom Schweizer
Schwein
50 g Pilzfarce (Rezept
Hauptgang)
30 g Zwiebel
10 g Zucker
1 g Salz
3 g Butter

Cider-Schaum

30 g Schalotten
5 g Butter
150 g Cider
100 g Rahm
50 g Gemüsebouillon
6 g Proespuma
3 g Salz
1 g Pfeffer
1 g Muskatnuss

Apfel gepickelt

150 g Granny-Smith-Äpfel
15 g Zucker
50 g Weissweinessig
150 g Wasser
5 g Salz
5 g Senfkörner

Schnittlauchöl

10 g Schnittlauch
10 g Rapsöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ravioliteig

Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem Teig kneten. Den fertigen Teig vollständig vakuumieren. Danach kühl stellen. Den Teig zweiteilen und mithilfe der Pastamaschine ausrollen.

Geschmorte Schweinsbäggli

Die Schweinsbäggli parieren. Zwiebel, Sellerie, Karotten und Knoblauch in Mirepoix schneiden. Das Gemüse dünsten, herausnehmen und beiseitestellen. Die parierten Schweinsbäggli sautieren und mehlen. Die Mirepoix und das Tomatenpüree hinzufügen und rösten. Danach mit Rotwein ablöschen. Mit Rindsfond auffüllen und das Lorbeerblatt hinzufügen, zudecken und 50 Minuten schmoren lassen. Die Schweinsbäggli herausnehmen und die Sauce leicht einreduzieren. Danach abfetten, die Schweinsbäggli wieder dazugeben und warmhalten.

Ravioli

Zwiebel hacken, Butter schmelzen lassen, die Zwiebeln dazugeben, dünsten, danach den Zucker und Salz dazugeben. Das geschmorte Schweinsbäggli schneiden, die Pilzfarce und die karamellisierten Zwiebeln dazugeben. Einen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, die Schweinsbägglimasse portionenweise mit genügend Abstand auf den Teig legen, den zweiten Teig darauflegen und mit einem Ring ausstechen. Zum Schluss die Ravioli im 4 Minuten im Salzwasser kochen, danach in der Butter der Kartoffeln vom Hauptgang schwenken.

Cider-Schaum

Die Schalotten hacken und in Butter anziehen, danach mit dem Cider ablöschen und einkochen lassen. Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und ebenfalls einkochen lassen. Danach das Proespuma begeben. Zum Schluss den Rahm dazugeben, kurz mitkochen lassen, die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und in einen Rahmbläser geben. Rahmbläser nach Anleitung mit einer Kapsel füllen und den Schaum im Anschluss warm stellen.

Apfel gepickelt

Zucker, Weissweinessig, Wasser, Salz und Senfkörner in eine Pfanne geben, aufkochen und kurz kochen lassen, danach passieren. Äpfel schälen und in Jardinière schneiden. Pickelfond über die Äpfel giessen, zudecken und kühl stellen.

Schnittlauchöl

Schnittlauch, Öl und Salz fein mixen, danach passieren, in einen Spritzsack geben und kühl stellen. Zum Schluss beim Anrichten auf den Cider-Schaum verteilen.

Das Rezept von Deborah Pfister

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Schweinsfilet im Kartoffelmantel

40 g weiche Butter
50 g Eigelb
45 g Eiweiss
25 g Rahm
50 g Kartoffeln, Typ C
10 g Milch
30 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Pilzfarce

100 g Abschnitte vom Filet vom Schweizer Schwein
66 g Rahm
6,5 g Sherry
80 g Champignons
Salz, Pfeffer

Geschmorte Schweinsbäggli

6 Bäggli vom Schweizer Schwein
40 g Zwiebeln
40 g Sellerie
40 g Karotten
2 g Knoblauch
20 g Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt
150 g Rotwein
100 g Rindsfond
5 g Mehl
Salz

Karotte

6 Babykarotten
15 g Butter
10 g Gemüsebouillon
Salz, Zucker

Karottenpüree

200 g Karotten
36 g Butter
1 g Knoblauchpaste
0,5 g Salz
Pfeffer

Kartoffel mit Pilzfüllung

5 Raclettekartoffeln
50 g Butter
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
3 St. Pfefferkörner
1 St. Sternanis
3 St. Nelken
25 g Champignons
25 g Shiitake
20 g Kartoffel Typ C
5 g Weisswein
10 g Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Buchweizenpops

20 g Buchweizen
Wasser
Rapsöl

Das Rezept von Deborah Pfister

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Schweinsfilet im Kartoffelmantel mit Pilzfarce

Kartoffeln schälen, danach im Salzwasser garen. Durch ein Passe-vite streichen. In der Zwischenzeit das Eiweiss steif und die Butter schaumig schlagen und das Eigelb portionenweise unterrühren. Kartoffeln, Milch und Rahm dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Mehl zur Masse geben, zum Schluss das geschlagene Eiweiss darunterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse auf eine gefettete Silikonmatte streichen und bei 180 °C 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Tuch bedecken.

Für die Pilzfarce die Champignons vierteln und im Öl dünsten, danach kühl stellen. Die Abschnitte des parierten Schweinsfilets mit den Champignons, dem Rahm, dem Eiweiss, Salz und Pfeffer mixen.

Das parierte Schweinsfilet salzen und in Frischhaltefolie zu einer Roulade einwickeln. Den Kartoffelmantel auf Alufolie auslegen, mithilfe eines Spritzsacks eine Schicht Farce darauf verteilen und mit einem nassen Spachtel flach streichen. Das Filet darauflegen und satt einrollen, die Enden gut verschliessen. Das Filet im Ofen bei 100 °C und bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C garen.

Geschmorte Schweinsbäggli

Die Schweinsbäggli parieren. Zwiebel, Sellerie, Karotten und Knoblauch in Mirepoix schneiden. Das Gemüse dünsten, herausnehmen und beiseitestellen. Die parierten Schweinsbäggli sautieren und mehlen. Die Mirepoix und das Tomatenpüree hinzufügen und rösten. Danach mit Rotwein ablöschen. Mit Rindsfond auffüllen und das Lorbeerblatt hinzufügen, zudecken und 50 Minuten schmoren lassen. Die Schweinsbäggli herausnehmen und die Sauce leicht einreduzieren. Danach abfetten, die Schweinsbäggli wieder dazugeben und warmhalten.

Karotten

Die Karotten blanchieren und danach rüsten. Die Butter in einer Sauteuse schmelzen, die Karotten dazugeben, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und darin schwenken. Gemüsebouillon dazugeben und glasieren.

Karottenpüree

Die Karotten schneiden und in Butter und der Knoblauchpaste schwenken. In einen Vakuumbbeutel geben, Salz und Pfeffer hinzufügen und danach vollständig vakuumieren. In ein Sous-vide-Bad geben und bei 90 °C 60 Minuten garen lassen. Die gegarten Karotten im Mixer während einer Minute gut mixen und das fertige Püree in einen Spritzsack geben. Auf die glasierten Karotten geben und ausgarnieren.

Kartoffel mit Pilzfüllung

Bei den Kartoffeln unten einen kleinen Teil wegschneiden danach aushöhlen. Butter, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Rosmarin, einen Zweig Thymian, den Sternanis und die Nelken mit der Kartoffel in ein Vakuumbbeutel geben und für 45 Minuten ins Sous Vide Bad geben. Die Abschnitte von den Kartoffeln und den Kartoffel Typ C im Wasser kochen, danach durch ein Passe-vite streichen. Thymian hacken, Shiitake und Champignons anmixen, in einer Bratpfanne sautieren, mit Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben und kurz aufkochen lassen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Die fertige Masse in die ausgehöhlten Kartoffeln geben und anrichten.

Buchweizenpops

Die Buchweizen im Wasser für 20 Minuten garen, danach im Ofen trocknen. Im Öl bei 180 °C frittieren und auf der Karotte verteilen. Mit den Blüten ausgarnieren.