

Das Rezept von Louis Geser

SAU GUT



Louis Geser
Restaurant Verena



KOCHWETTBEWERB 2025

Das Rezept von Louis Geser

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Federkohlsauce

100 g	Schweinefond
30 g	Schalotten
5 g	Knoblauch
	Butter
40 g	Apfelsaft
10 g	Mazzetti Condimento Bianco
50 g	Weisswein
50 g	Federkohl
20 g	Spinat
50 g	Buttermilch
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Schweinstatar zwischen Brotchips mit Palmkohl-Knusper und Sauerrahm

100 g	Filet vom Schweizer Schwein
20 g	Schalotten
100 g	Einlegefond
5 g	Schnittlauch
	Hagebuttensenf
	Rapsöl
	Fleur de Sel
	Pfeffer
100 g	altes Brot
100 g	Wasser
10 g	Senf
15 g	Gemüsegarum
40 g	Palmkohl
	Sonnenblumenöl
	Salz
100 g	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer

Einlegefond

300 g	Apfelsaft
240 g	Reisessig
20 g	Zucker
2 g	Salz
2 g	Fenchelsamen
1	Sternanis
4	Senfkörner
1	Kardamom-Kapsel
1 g	Koriandersamen
1	Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Federkohlsauce

Federkohl und Spinat blanchieren. Schalotten emincieren und Knoblauch hacken. Zusammen in Butter dünsten. Mit Apfelsaft und Mazzetti Condimento Bianco ablöschen und komplett einkochen. Mit Weisswein auffüllen, diesen ebenfalls komplett einkochen. Den Fond dazugeben und alles weich kochen, im Anschluss mit dem Federkohl, dem Spinat und der Buttermilch pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Federkohlsauce als Spiegel in der Schale drapieren.

Schweinstatar zwischen Brotchips mit Palmkohl-Knusper und Sauerrahm

Die Schalotten in Brunoise schneiden, im Einlegefond einmal aufkochen und darin auskühlen lassen. Den Schnittlauch fein schneiden. Das Schweinsfilet zu einem Tatar schneiden. Die eingelegten Schalotten abtropfen lassen und mit dem Schnittlauch zum Tatar geben. Alles mit Senf, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Brotchips das alte Brot, das Wasser, den Senf und das Gemüsegarum zusammen pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Masse auf einer Silikonmatte 1 bis 2 mm dünn ausstreichen und anfrieren lassen. Mit einem Schweine-Guetzli-Ausstecher 10 Stück aus der angefrorenen Masse ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit einem weiteren Backpapier abdecken und ein Gewicht darauflegen, sodass der Teig schön flach gebacken wird. Bei 180 °C 15 Minuten backen. Den Palmkohl in Julienne schneiden und mit wenig Öl und Salz marinieren. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen bei 130 °C 8 Minuten backen, sodass der Palmkohl trocken und knusprig wird. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Je eine Seite der Brotchips mit Sauerrahm bestreichen. Dann das Tatar zwischen Sauerrahm und Brotchips wie bei einem Sandwich einklemmen. Etwas Sauerrahm auf den Boden der Schale geben und das Schwein daraufstellen, damit es stehen bleibt. Mit Palmkohl-Knusper ausgarnieren.

Das Rezept von Louis Geser

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Schweins-Velouté

400 g	Schweinefond
50 g	Schalotten
10 g	Knoblauch
20 g	Champignons
	Butter
80 g	Noilly Prat
120 g	Weisswein
4 g	getrocknete Pilze
60 g	Rahm
100 g	Butter
10 g	helle Miso-Paste
	Salz
	Pfeffer

Jus

1 kg	dunkler Kalbsfond
100 g	Schalotten
100 g	Weisswein
25 g	Portwein
25 g	Rotwein
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
	Rosmarin
	Thymian
	Sherry-Essig
	Rotwein
	Sonnenblumenöl

Schweinsfilet mit Dörraprikosen- und Champignons-Kern

270 g	Filet vom Schweizer
	Schwein
30 g	Panko
	Majoran
15 g	Palmkohl
	Sonnenblumenöl
50 g	Mangold
80 g	weisse Champignons
20 g	Schalotten
5 g	Dörraprikosen
	Butter
100 g	Noilly Prat
25 g	Eigelb
	Salz
	Pfeffer
	Butter
	Rosmarin
	Thymian

Bäggli-Fries mit Schwarzer-Knoblauch-Mayonnaise und Kerbel

200 g	Bäggli vom Schweizer
	Schwein
25 g	Karotten
25 g	Sellerie
40 g	Zwiebeln
15 g	Tomatenmark
150 g	Rotwein
2 g	Rosmarin
1 g	Thymian
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
200 g	Schweinsfond
20 g	Weissmehl
40 g	Mie de Pain
50 g	Vollei
25 g	Eigelb
25 g	fermentierter Knoblauch
1 g	Senf
5 g	Mazzetti Condimento
	Bianco
10 g	Rapsöl
40 g	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer
20 g	Rapsöl
10 g	Olivenöl
35 g	Sonnenblumenöl
7 g	Wasser
	Xanthan
	Orangensaft
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
	Kerbel

Polentaschnitte mit Käsekruste

30 g	Butter
25 g	Reibkäse
12 g	Zucker
37 g	Mehl
30 g	Bramata-Polenta
30 g	Schalotten
80 g	Milch
65 g	Gemüsebouillon
7 g	feiner Hartweizengriess
25 g	Eigelb
5 g	Butter
10 g	Reibkäse
	Salz
	Pfeffer

50 g	Perlchampignons
200 g	Einlegefond
	Radieschen

Sellerieboden und eingelegter Sellerie

800 g	Sellerie
20 g	Schalotten
	Butter
100 g	Weisswein
250 g	Geflügelfond
1 g	Thymian
50 g	Sellerie-Abschnitte
50 g	Sellerie-Schmorfond
10 g	Senf
5 g	Mazzetti Condimento
	Bianco
250 g	Sellerie
200 g	Einlegefond
	Dill

Selleriepüree

250 g	Sellerie
35 g	Zwiebeln
15 g	Butter
15 g	Gemüsebouillon
50 g	Rahm
30 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Mazzetti Condimento
	Bianco
	Xanthan

Einlegefond (für alle Rezepte)

300 g	Apfelsaft
240 g	Reisessig
20 g	Zucker
2 g	Salz
2 g	Fenchelsamen
1	Sternanis
4	Senfkörner
1	Kardamom-Kapsel
1 g	Koriandersamen
1	Lorbeerblatt

Das Rezept von Louis Geser

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Schweins-Velouté

Schalotten emincieren. Knoblauch und Champignons hacken. Alles zusammen in Butter dünsten, mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Die getrockneten Pilze und das Miso dazugeben und mit Fond auffüllen. Diesen auf 250 g einreduzieren. Danach alles durch ein Sieb passieren. Den entstandenen Fond mit Rahm und Butter mixen und abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce noch einmal aufschäumen. Den Schaum zwischen den einzelnen Komponenten anrichten.

Jus

Schalotten emincieren und in Öl leicht anrösten. Nach und nach mit Weisswein und Portwein ablöschen und einkochen. Rotwein und Kalbsfond dazugeben. Kräuter und Gewürze begeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den Jus durch ein Sieb passieren und mit Sherry-Essig und Rotwein abschmecken. Den Jus in der Mitte des Tellers drapieren.

Schweinsfilet mit Dörraprikosen-und-Champignons-Kern

Den Palmkohl in Streifen schneiden und mit wenig Öl vermischt bei 130 °C 8 Minuten backen, sodass er knusprig wird. Auskühlen lassen. Den getrockneten Palmkohl mit Majoran und Panko zu einem Pulver mixen und auf einem Blech flach verteilen.

Die Mangoldblätter vom Stiel befreien und blanchieren.

Champignons, Schalotten und Dörraprikosen hacken. Champignons und Aprikosen in Öl sautieren. Schalotten und wenig Butter dazugeben und kurz dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und alles weich kochen. Alles zusammen mit Eigelb pürieren, abschmecken und in einen Spritzbeutel geben. Die Mangoldblätter auf einer Klarsichtfolie auslegen und die Pilzmasse darauf dressieren. Zu einer Roulade einschlagen und diese im Wasserbad pochieren, bis eine Kerntemperatur von 85 °C erreicht ist. Den pochierten Pilzkern im Schocker gefrieren lassen.

Das Schweinsfilet parieren und auf 250 g portionieren. Dafür nur das Mittelstück benutzen. Mit einem Wetzstahl längs durch das Filet stechen. Den Pilzkern durch das Loch schieben. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und straff in Klarsichtfolie einwickeln. Bei 58 °C 90 Minuten sous-vide garen. Vor dem Anrichten in einer Pfanne rundum sautieren und mit Butter, Rosmarin und Thymian arrosieren. Auf einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen und im Anschluss gleichmässig durch den Palmkohlmantel wälzen. Das Filet in fünf gleich grosse Stücke tranchieren und auf dem Teller liegend platzieren.

Bäggli-Fries mit Schwarzer-Knoblauch-Mayonnaise und Kerbel

Die Bäggli parieren und in Öl goldbraun sautieren. Die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln in Mirepoix schneiden und in Öl leicht anrösten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Mit dem Fond auffüllen.

Kräuter, Gewürze und die Bäggli dazugeben und zugedeckt im Ofen bei 180 °C weich schmoren. Wenn die Bäggli gar sind, noch warm auseinanderzupfen. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb passieren. Die gezupften Bäggli wieder in die Schmorflüssigkeit geben und diese komplett einkochen. Danach die Bäggli zu 15 g schweren Kugeln formen und auskühlen lassen. Die Bägglikugeln doppelt panieren und bei 180 °C goldbraun frittieren.

Für die Schwarzer-Knoblauch-Mayonnaise Eigelb, Knoblauch, Senf und Essig mischen und leicht mixen. Das Öl in einem Faden langsam dazugeben und mixen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette Mazzetti Condimento Bianco mit Wasser und einer Messerspitze Xanthan mixen. Das Öl in einem Faden langsam in die Flüssigkeit mixen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken. Den Kerbel zupfen und mit der Vinaigrette marinieren.

Die Bäggli-Fries auf wenig Selleriepüree auf dem Teller platzieren. Wenig Knoblauch-Mayonnaise daraufgeben und mit mariniertem Kerbel garnieren.

Polentaschnitte mit Käsekruste

Mehl, weiche Butter, Zucker und Käse zusammen zu einem Teig kneten. Diesen zwischen zwei Silikonmatten mit einem Wallholz 2 mm dick auswallen und dann anfrieren lassen. Mit einem Kreisausstecher von 6 cm Durchmesser ausstechen und den Kreis nochmals halbieren, sodass ein Halbkreis entsteht. Schalotten hacken und in Butter dünsten. Mit Milch und Bouillon auffüllen. Aufkochen, dann die Polenta in die Flüssigkeit einrieseln lassen und gut unterrühren. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 Minuten garen. Danach den Hartweizengriess, den Reibkäse, das Eigelb und die restliche Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in Silikonformen füllen und gefrieren, sodass man sie wieder herauslösen kann. Die Polentaschnitten auf ein Backblech mit Backpapier geben und die Käsekruste auf die Schnitten geben. 20 Minuten bei 180 °C backen. Die Perlchampignons vierteln, im Einlegefond 5 Minuten kochen und darin auskühlen lassen. Vor dem Anrichten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden und in Eiswasser geben.

Auf der Polentaschnitte Selleriepüree, die eingelegten Champignons und die gehobelten Radieschen drapieren.

Sellerieboden und eingelegter Sellerie

Den Sellerie in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kreisausstecher von 5 cm Durchmesser ausstechen. Die ausgestochenen Kreise mit einem Pariserlöffel aushöhlen.

Die Schalotten hacken und in Butter dünsten. Dann mit Weisswein ablöschen und diesen komplett einkochen. Geflügelfond und Thymian dazugeben und einmal aufkochen. Den Fond durch ein Sieb passieren und leicht einkochen. Die ausgehöhlten Sellerieböden in den Fond geben und im Ofen bei 180 °C ca. 15 Minuten weich schmoren. Vor dem Anrichten im Schmorfond glasieren.

Die Sellerie-Abschnitte in Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest garen.

Das Rezept von Louis Geser

für 5 Personen

Den Schmorfond mit Senf, Mazzetti Condimento Bianco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Selleriewürfel vor dem Anrichten im Fond kurz glasieren.

Den Sellerie an einer Seitenmandoline hobeln. Die Sellerieblätter zurechtlegen und auf 30 cm Länge und 2 cm Breite zuschneiden. Den Einlegefond aufkochen und über die Selleriestreifen giessen.

Die Sellerieböden mit den glasierten Selleriewürfeln füllen und etwas Selleriepüree daraufgeben. Je zwei eingelegte Selleriestreifen zu einem Nest formen und auf einen Sellerieboden legen. Mit Dill ausgarnieren.

Selleriepüree

Zwiebeln emincieren und in Butter dünsten. Den Sellerie in Würfel schneiden und mitdünsten. Die Bouillon dazugeben und alles weich kochen. Alles zusammen mit Butter, Rahm und Xanthan mixen und mit Salz, Pfeffer und Mazzetti Condimento Bianco abschmecken.

Mit einem Löffel je eine Nocke des heissen Pürees pro Teller anrichten. Den Rest des Pürees bei den anderen Komponenten verwenden.

Einlegefond (für alle Rezepte)

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach abpassieren.