

Das Rezept von Nino Schüpbach

FRÜHLINGSHAFTE SCHWEINEREI AUF DER GABEL



Nino Schüpbach
Restaurant IGNIV Zürich
by Andreas Caminada



KOCHWETTBEWERB 2025

Das Rezept von Nino Schüpbach

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Schweinskopfbäggli

6	Bäggli vom Schweizer Schwein
40 g	Knollensellerie
40 g	Karotten
20 g	Champignons
40 g	Schalotten
20 g	Tomatenpüree
100 g	Portwein
300 g	Rotwein Barolo
300 g	Kalbsfond
15 g	Rapsöl
20 g	Butter
	Salz, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Pfefferkörner schwarz selbst gemachte Gewürz- mischung aus (grobem Salz, Pfeffer, Nelken, Wacholder, Sternanis

Sellerieblume

150 g	Knollensellerie
45 g	Isomalt
25 g	Puderzucker
12 g	Glukose

Apfel-Stangensellerie-Salat

50 g	Stangensellerie
50 g	Granny-Smith-Äpfel
1	Limette
2 g	Fingerlimes
15 g	Schnittlauch
	Salz
	weisser Pfeffer
	Zucker

Süsssaure Apfelscheiben

2	Granny-Smith-Äpfel
100 g	Apfelsaft
50 g	Wasser
50 g	Apfelessig
3 g	Salz
2	Kaffirlimettenblätter

Joghurtcreme

100 g	Joghurt nature
	Salz
	selbst gemachte Gewürz- mischung aus Senfsamen, schwarzem Kümmel, Kreuzkümmel, Fenchelsa- men und Bockshornklee- samen

ZUBEREITUNG

Schweinskopfbäggli

Schweinskopfbäggli putzen und in gleichmässige kleine Würfel schneiden. Knollensellerie, Karotten und Schalotten schälen und in grobe Würfel schneiden. Champignons vierteln. Restliche Zutaten abwägen und bereitstellen.

Die Schweinsbäggli-Würfel würzen und scharf anbraten. Mit der Hälfte Tomatenpüree tomatieren und mehrmals mit Rotwein ablöschen. Das Gemüse in einer anderen Bratpfanne anrösten, mit dem restlichen Tomatenpüree tomatieren und ebenfalls mehrmals mit Rotwein ablöschen. Den Kalbsfond zum Gemüseansatz geben und aufkochen. Gemüseansatz passieren und zu den Schweinskopfbäggli-Würfeln geben. Das Fleisch danach weich schmoren. Sobald es gar ist, das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Den Fond bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren. Einen Teil des Schmorjus herausnehmen und zur Seite stellen, den Rest weiter einreduzieren lassen. Den zuvor beiseitegestellten Teil des Jus zu den erkalteten Schweinsbäggli-Würfeln geben und diese Masse mit dem selbst gemachten Gewürz abschmecken. Danach die Masse in Klarsichtfolie satt einrollen, sodass eine schöne Wurst entsteht. Diese kurz im Schocker anfrieren, damit sie sich gut schneiden lässt. Das Fleisch vor dem Servieren regenerieren und anschliessend im Jus glasieren. Den Jus mit Butter abschmecken.

Sellerieblume

Den Knollensellerie in kleine Würfel schneiden und weich kochen, im Anschluss mit den anderen Zutaten mixen, damit eine glatte Masse entsteht. Die Masse auf den Silikonmatten ausstreichen. Danach die ausgestrichene Masse im Ofen bei 100 °C circa 30 bis 40 Minuten trocknen. Nach dem Trocknen kurz erkalten lassen und danach mit der Presse Blumen formen.

Apfel-Stangensellerie-Salat

Stangensellerie und Apfel in ganz kleine Brunoise schneiden, den Schnittlauch ebenfalls ganz fein schneiden. Limette heiss waschen und die Zesten ziehen, diese zu der Brunoise geben und entsaften. Fingerlimes ausdrücken.

Den Limettensaft zu der Brunoise geben, danach mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles gut vermischen und abschmecken. Am Schluss mit den Fingerlimes und dem Schnittlauch garnieren.

Süsssaure Apfelscheiben

Den Apfel in Scheiben schneiden und rund ausstechen. Für den Pickelfond Apfelsaft, Wasser, Apfelessig und Salz in eine Pfanne geben.

Den Pickelfond aufkochen, sofort vom Herd nehmen und die Kaffirlimettenblätter beugeben. Die Apfelscheiben danach dazugeben und ziehen lassen. Die Apfelscheiben und einen Teil des Pickelfonds in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. Kühl stellen und vor dem Servieren gut abtropfen lassen.

Joghurtcreme

Den Joghurt nature in ein Passiertuch geben und abtropfen lassen. Die Gewürze mörsern. Den abgetropften Joghurt mit dem Salz und der Gewürzmischung abschmecken, abfüllen und kühl stellen.

Anrichten

Das Bäggli im Ofen regenerieren und anschliessend im Jus noch einmal glasieren. In dieser Zeit die Blume anrichten: Den Apfel-Stangensellerie-Salat auf die grosse sowie die kleine Apfelscheibe geben, im Anschluss den grossen Blumen-Chip auf die grosse Scheibe legen, den kleinen Chip auf die kleine Apfelscheibe. Die zwei Blumen danach aufeinanderstellen und auf die kleine Blume die Joghurtcreme geben. Ausgarnieren mit dem Schnittlauch und den Kornblumen. Den Schmorjus erwärmen und in die Schale geben, das Bäggli daraufgeben und die Apfel-Sellerie-Blume auf das Bäggli legen.

Das Rezept von Nino Schüpbach

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Schweinsfilet und zweifarbige Farce

1 Filet vom Schweizer
Schwein
Maldon-Salz
Nussbutter

Pilzfarcie

80 g Abschnitte vom Filet vom
Schweizer Schwein (Kopf
und Schwanz)

60 g Rahm
10 g Schalotten
20 g Champignons
10 g Morcheln
5 g Cognac
5 g Rapsöl
Thymian
Salz
Pfeffer

Spinatfarce

80 g Abschnitte vom Filet vom
Schweizer Schwein
(Kopf und Schwanz)

60 g Rahm
40 g Blattspinat
Salz
Pfeffer

Kartoffelmantel

40 g weiche Butter
50 g Eiweiss
35 g Eigelb
25 g Rahm
50 g Kartoffeln
10 g Milch
30 g Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat
Nussbutter

Gefüllte Morcheln

10 Morcheln
Farce

10 g Schalotten
10 g Butter
10 g Cognac
Salz
Zucker
weisser Pfeffer

Molkenjus

1 kg Kalbsfond
100 g Schalotten
50 g Champignons
50 g Shiitake
5 g Tomatenmark
5 g Thymian
150 g Rotwein
80 g Portwein
10 g Molke
30 g Nussbutter

Kartoffelzylinder

5 Kartoffeln
100 g Nussbutter
Rosmarin
Salz
Pfeffer
Frittieröl

Glasierte Erbsen

80 g geschälte Erbsen
10 g Butter
50 g Gemüsefond
Zucker
Salz
weisser Pfeffer

Erbsenpüree

100 g geschälte Erbsen
1 Schalotte
200 g Rahm
10 g Butter
Zucker
Salz
weisser Pfeffer
wenig Muskat

Schnittlauchöl

100 g Schnittlauch
100 g Rapsöl
Salz

Hippe

8 g Buchweizenmehl
20 g Mehl
5 g Isomalt
1 g Salz
35 g Eiweiss
5 g weiche Butter

Das Rezept von Nino Schüpbach

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Schweinsfilet im Kartoffelmantel und zweifarbiges Farce

Schweinsfilet trocken tupfen und parieren. Den Kopf und den Schwanz vom Filet abtrennen und das Mittelstück mit Folie einrollen. Danach kurz anfrieren, anschliessend rundum scharf anbraten und kühl stellen. Kopf und Schwanz in kleine Würfel schneiden und jeweils 100 Gramm in zwei Pacojet-Becher füllen. Die Schalotten und Pilze klein hacken und zusammen anbraten, mit Cognac ablöschen. Für die Pilzfarce den Rahm, das Rapsöl und die Gewürze in den Pacojet geben. Danach sofort in den Schocker geben und gefrieren lassen. Blattspinat kurz blanchieren und sofort abschrecken, danach sehr gut ausdrücken. Für die Spinatfarce alle Zutaten in den Pacojet geben und sofort in den Schocker stellen und gefrieren lassen. Geschälte Abschnitte des frittierten Kartoffelzylinders im Salzwasser weich garen. Im Anschluss durch ein Sieb passieren und beiseitestellen. Weiche Butter schaumig schlagen und Eiweiss mit wenig Salz aufschlagen.

Die zwei Farcen je zweimal durch den Pacojet geben, bei der Pilzfarce anschliessend die Pilze beigegeben, in Dressiersäcke abfüllen und kühl stellen. Danach das Eigelb unter die schaumige Butter rühren. Die Kartoffeln und den Rahm beigegeben und zu einem homogenen Teig verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das Mehl unterrühren. Danach das aufgeschlagene Eiweiss und die Milch vorsichtig unterheben. Die Silikonform mit etwas Nussbutter einstreichen und die Masse anschliessend darauf verteilen. Den Kartoffelmantel im Ofen bei 180 °C circa 10 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und sofort in Klarsichtfolie einwickeln, damit er nicht austrocknet. Wenn der Mantel ausgekühlt ist, auf Klarsichtfolie legen. Spinatfarce darauf dressieren und glatt streichen, danach die Pilzfarce darauf dressieren und ebenfalls glatt streichen. Das Filet auf die Farce legen und ganz straff einrollen. Die Rolle zusätzlich in Alufolie einrollen und danach im Ofen bei 75 °C Heissluft garen, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Sofort aus dem Ofen nehmen und aus der Alufolie und der Klarsichtfolie nehmen. Die Rolle danach im Hold-o-mat stehen lassen, damit sie ruhen kann. Den Mantel vor dem Servieren mit dem Bunsenbrenner abflämmen und anschliessend aufschneiden. Auf die Schnittfläche des Fleisches ein wenig Nussbutter streichen und etwas Maldon-Salz darüber verteilen.

Gefüllte Morcheln

Den Hohlraum der Morcheln mit der restlichen Pilzfarce füllen. Schalotten hacken und in Butter anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, mit Salz, Zucker und weissem Pfeffer würzen und kurz schwenken. Den Cognac beigegeben und kurz flambieren. Die Morcheln glasieren und warm stellen.

Molkenjus

Schalotten und Pilze schneiden und in einer Sauteuse mit einem Teil der Nussbutter anrösten, Tomatenmark und Thymian dazugeben. Den Ansatz mehrmals mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Sobald der Wein verkocht ist, den Kalbsfond dazugeben und einreduzieren. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Molke dazugeben und kurz stehen lassen. Danach den Jus durch ein sehr feines Tuch passieren. Vor dem Servieren den Jus noch einmal erwärmen, die restliche Nussbutter dazugeben und abschmecken.

Kartoffelzylinder

Kartoffeln schälen, rund ausstechen und aushöhlen. Butter schmelzen und braun werden lassen. Frittieröl erhitzen. Kartoffeln mit Nussbutter, Rosmarin, Salz und Pfeffer in einen Sous-vide-Beutel geben und vakuumieren. Kartoffeln im Wasserbad ca. 10–15 Minuten garen, bis sie noch einen leichten Biss haben. Die Kartoffeln aus dem Sous-vide-Beutel nehmen, wenn die Butter noch flüssig ist, und gut abtupfen. Die Kartoffeln vor dem Anrichten goldbraun frittieren.

Glasierte Erbsen

Erbsen schälen. Butter in einer Sauteuse auslassen, Erbsen dazugeben und schwenken. Zucker, Salz und Pfeffer beigegeben, noch einmal gut schwenken und mit Gemüsefond auffüllen. Flüssigkeit komplett einreduzieren und die Erbsen dabei glasieren, anschliessend abschmecken.

Erbsenpüree

Erbsen schälen, blanchieren und abschrecken. Schalotte schälen, hacken, in Butter anschwitzen, anschliessend mit Rahm auffüllen. Den Rahm um die Hälfte einreduzieren und mit Zucker, Salz, weissem Pfeffer und wenig Muskat kräftig abschmecken. Die blanchierten Erbsen und den einreduzierten Rahm in einen Pacojet-Becher geben. Pacojet-Becher in den Schocker geben und gefrieren lassen. Sobald alles gut durchgefroren ist, zwei- bis dreimal durch den Pacojet geben. Das Püree erwärmen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Schnittlauchöl

Schnittlauch fein schneiden. Öl auf 80 °C erhitzen. Den Schnittlauch zum erhitzten Öl geben, gut mischen und etwas salzen. Das grüne Öl passieren, kaltrühren und abfüllen.

Hippe

Buchweizenmehl, Mehl, Isomalt, Salz, Eiweiss und die weiche Butter gut vermischen, sodass eine homogene Masse entsteht. Die Hippen-Masse in die Silikonform streichen und bei 180 °C während ca. 5 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Hippen vorsichtig aus der Form nehmen.

Das Rezept von Nino Schüpbach

für 5 Personen

Hauptgang

Anrichten

Das Erbsenpüree in einem grossen Kreis in der Mitte des Tellers anrichten. Das Fleisch abflammen, aufschneiden, mit etwas Nussbut-ter glasieren und mit wenig Maldon-Salz garnieren. Danach auf den Teller legen, darum herum das restliche Erbsenpüree als Punkte verteilen. Den frittierten Kartoffelzylinder mit den glasierten Erbsen füllen, die Hippe darauflegen und ausgarnieren. Anschliessend die gefüllte Morchel darauf platzieren und den Zylinder vis-à-vis dem Fleisch anrichten. Die andere Morchel direkt neben das Fleisch stellen. Den Jus und das Schnittlauchöl angiessen. Am Ende mit Micro Leaves (Blutampfer, Amarant, Affilla-Kresse, Kornblumen) ausgarnieren.