

Das Rezept von Remo Messerli

ZWEIERLEI VOM SCHWEIZER SCHWEIN MIT KNÖDEL UND RANDEN



Remo Messerli
Restaurant Wein und Sein



KOCHWETTBEWERB 2025

Das Rezept von Remo Messerli

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Wantan-Teig

55 g Mehl
7,5 g Reismehl
1,25 g Salz
33,5 g kaltes Wasser

Wantan-Füllung

1 gewolfte Bäggli vom
Schweizer Schwein
50 g Champignons
5 g 3-jähriger Aceto
balsamico
3 g Essig
5 g Sojasauce
12 g Schalotten
12 g Lauch
1 g Knoblauch
1 g gehackter Majoran
0,5 g Garam Masala
0,5 g gemahlener Kreuzkümmel

Garnitur

1 St. weisse Algen von Sense of
Delight

Gerösteter Gemüse-Pilz-Fond

250 g Zwiebeln mit Schale
120 g Karotten
60 g gebleichter Lauch
100 g Sellerie
100 g Champignons
10 g Knoblauch
12 g getrockneter Shiitake
2 g Thymian
1 l Wasser

Geröstete Gemüse-Pilz-Sauce

85 g Reduktion
20 g Verjus
90 g Butter
5 g 9-jähriger Aceto
balsamico
45 g Sauerrahm
Steinpilzpulver

Lauchgemüse

60 g Lauch
10 g Reissessig
1 g Sesam
Salz

Liebstockelöl

80 g gezupfter Liebstockel
40 g Spinat
210 g Rapsöl

Liebstockel-Hollandaise

35 g Liebstockelöl
65 g Butter
56 g Eigelb
40 g Gemüsefond
13 g Zitronensaft
2,5 g Salz

ZUBEREITUNG

Wantan-Teig

Mehl, Reismehl, Salz und Wasser in die Küchenmaschine geben und auf kleinster Stufe 15 Minuten rühren. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und kurz ruhen lassen. Mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen und rund ausstechen.

Wantan-Füllung

Champignons in einer Bratpfanne bei geringer Hitze lange sautieren und mit Essig, Sojasauce und Aceto balsamico ablöschen. Einreduzieren und danach fein hacken. Schalotten und Lauch in Brunoise schneiden und andünsten. Knoblauch mit der Microplane fein raffeln und Majoran klein hacken. Alles mischen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur

Weisse Algen in Chiffonade schneiden und bei 160 °C kurz herausfrittieren.

Gerösteter Gemüse-Pilz-Fond

Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie, Champignons und Knoblauch grob schneiden und mit etwas Öl und Salz marinieren. Alles im Ofen bei 200 °C 15 bis 20 Minuten rösten. In einen Topf geben und mit Wasser, Thymian und Shiitake auffüllen. Zum Kochen bringen und 60 Minuten ziehen lassen. Abpassieren und auf 85 Gramm reduzieren. Für die Sauce die Reduktion, den Verjus und den Aceto balsamico aufkochen, Butter einmontieren und mit dem Sauerrahm und dem Steinpilzpulver abschmecken.

Lauchgemüse

Lauch in Julienne schneiden. In einer Sauteuse andünsten und mit dem Reissessig ablöschen. Mit Salz und Sesam abschmecken.

Liebstockelöl

Liebstockel, Spinat und Öl in den Thermomix geben und 8 Minuten auf voller Stufe mixen. Danach abpassieren und 35 Gramm abwägen.

Liebstockel-Hollandaise

Liebstockelöl, Butter, Eigelb, Gemüsefond, Zitronensaft und Salz vakuumieren und bei 75 °C für 30 Minuten sous-vide garen. Mit einem Rahmbläser aufschäumen.

Das Rezept von Remo Messerli

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Schweinsfilet

1 Filet vom Schweizer
Schwein
100 g Rahm
20 g Eiweiss
15 g Liebstöckelpaste
3,5 g Salz
1 Krautstiel

Crêpes

37 g Vollei
17 g geschmolzene Butter
100 g Milch
42 g Mehl
2,4 g Salz
0,5 g gehackter Thymian
1 g Schnittlauch

Schweinsbäggli

40 g Sellerie
60 g Zwiebeln
40 g Champignons
1 Knoblauch
500 g Schweinsfond
80 g Weisswein

Panko-Crumble

10 g Panko
10 g Butter
4 g Schnittlauch

Laugenknödel

70 g Laugenbrot
100 g Rahm
20 g gehackte Schalotten
34 g Vollei
3 g Majoran
3 g Schnittlauch
3 eingelegte Bärlauchknospen
Crème fraîche

Zwiebelpüree

200 g geschälte Zwiebeln
18 g Champignons
20 g Sellerie
4 g Zucker
20 g Chardonnay-Essig
20 g Butter

Buchweizen

20 g Buchweizen, in Wasser
eingeweicht
40 g Öl
40 g Butter

Randen-Flan

250 g Randensaft
50 g Vollmilch
55 g Vollei
5 g Butter
5 g Mehl

Randenvinaigrette

250 g Randensaft
5 g Senf
8 g Soja
20 g 9-jähriger Aceto
balsamico
25 g Apfel-Balemasam-Essig
90 g Rapsöl

Randeneinlage

30 g Randen
8 g Schalotten
15 g Granny-Smith-Äpfel
8 halbierte Haselnüsse

Eingelegte gelbe Rande

1 gelbe Rande
120 g Wasser
65 g Essig
25 g Zucker
1 g Salz

Das Rezept von Remo Messerli

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Schweinsfilet

Filet parieren und vorne und hinten etwas abschneiden. Filet für 45 Minuten in eine 10-prozentige Salzlake geben. Filetkopf und -spitz mit dem Rahm, dem Eiweiss und dem Salz zu einer Farce verarbeiten. Die grossen Krautstielblätter abschneiden und blanchieren. Nun das Filet trocken tupfen und zuerst in die Kräuter-Crêpes einrollen. Die Farce auf den Krautstielblättern dünn ausstreichen und damit das Filet einrollen. Mit Klarsichtfolie und Alufolie satt eindrehen und im Sous-*vide*-Bad bei 58 °C garen.

Crêpes

Vollei, Milch, Butter, Salz und Kräuter mischen und dann das Mehl zugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Aus der Masse dünne Crêpes herstellen.

Schweinsbäggli

Schweinsbäggli parieren. Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons grob schneiden. Bäggli in einem Dampfkochtopf anbraten und wieder herausnehmen. Gemüse leicht anrösten und mit dem Weisswein ablöschen. Fond begeben und einmal aufkochen. Bäggli dazugeben und für 45 Minuten garen. Anschliessend herausnehmen, den Fond passieren und stark reduzieren. Zum Schluss die Bäggli in der Sauce regenerieren.

Panko-Crumble

Panko in Butter goldgelb rösten. Abgekühlt mit dem fein geschnittenen Schnittlauch mischen.

Laugenknödel

Brot in 1 cm grosse Würfel schneiden. Schalotten und Kräuter hacken. Schalotten andünsten und anschliessend mit dem Rahm und dem Vollei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine rechteckige Silikonform geben und bei 99 °C für 14 Minuten abgedeckt pochieren. Die Form leicht anfrieren, dann die Knödel auslösen. In einer Bratpfanne in Butter goldgelb braten.

Zwiebelpüree

Zwiebeln, Champignons und Sellerie klein schneiden. Zucker karamellisieren, Gemüse begeben und dann mit dem Essig ablöschen. So lange dünsten, bis das Gemüse weich ist, ab und zu etwas Gemüsefond begeben. Zum Schluss die Butter begeben, fein mixen und abschmecken.

Buchweizen

Wasser abgiessen und den Buchweizen im Öl-Butter-Gemisch goldbraun rösten. Abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Randen-Flan

Randensaft auf 50 Gramm einreduzieren. Mehl und Butter zu einer Mehlschwitze verarbeiten. Milch und Randensaft begeben und aufkochen. Etwas auskühlen lassen, mit dem Vollei mischen und abschmecken. In eine Silikonform geben und abgedeckt bei 85 °C für circa 15 Minuten pochieren.

Randenvinaigrette

Randensaft auf 50 Gramm einreduzieren. Mit Senf, Soja, Aceto balsamico und Apfel-Balemasam-Essig mischen, anschliessend das Öl ebenfalls untermischen.

Randeneinlage

Randen und Granny-Smith-Apfel in Brunoise schneiden, Schalotten hacken. Randen und Schalotten andünsten und mit etwas Gemüsefond weich garen. Apfel begeben und das Ganze mit Randenvinaigrette abschmecken. Haselnüsse beim Anrichten darauf drapieren.

Gelbe Rande eingelegt

Wasser, Essig, Zucker und Salz zu Pickelfonds aufkochen. Gelbe Rande in dünne Scheiben schneiden, pro Teller drei Stück ausstechen und mit dem Pickelfond einlegen.