

Das Rezept von Yanis Joss

SCHWEIN GEHABT – GUT GEWÜRZT



Yanis Joss
roh&nobel



KOCHWETTBEWERB 2025

Das Rezept von Yanis Joss

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Geflämmtes Schweinsfilet-Tatar

130 g	pariertes Filet vom Schweizer Schwein (Kopf und Spitze)
20 g	Stangensellerie
10 g	Frühlingszwiebeln
10 g	Oliveöl von Moulin de Sévery
5 g	Verjus von Moulin de Sévery
0,5 g	Limettenabrieb
1 g	Aleppo-Chili, gebrochen Sel des Alpes

Rapssamen-Cracker

45 g	Weissmehl, Typ 550
25 g	Hartweizengriess
33 g	Gemüsefond
12 g	Rapsöl
15 g	geröstete Rapssamen Salz Sel des Alpes

Radiesli- und Stangensellerie-Pickles

35 g	Radiesli
45 g	Stangensellerie
30 g	Apfelessig
30 g	Zucker
10 g	Gemüsefond
5 g	Randensaft
0,5 g	Limettenschale Salz

Kräuter-Rüebli grün-Öl

20 g	glatte Petersilie
10 g	Schnittlauch
20 g	frisches Rüebli grün
120 g	Rapsöl Salz

Kräuter-Rüebli grün-Mayonnaise

15 g	Eigelb
1 g	Senf
5 g	Zitronensaft
7 g	Weissweinessig
85 g	Kräuter-Rüebli grün-Öl Salz

Garnitur

0,5 g	Kerbel
-------	--------

ZUBEREITUNG

Geflämmtes Schweinsfilet-Tatar

Das Filet von Parüre befreien und in feine Würfel schneiden. Stangensellerie und Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden und mit Oliveöl, Verjus, Limettenabrieb, Aleppo-Chili und Sel des Alpes mischen. Vor dem Anrichten das fein geschnittene Schweinsfilet unterrühren und mithilfe eines kleinen Ausstechrings anrichten. Mit dem Bunsenbrenner das Tatar von allen Seiten gleichmässig abflammen und auf den Teller umplatzieren.

Rapssamen-Cracker

Rapssamen mit dem Mixer kurz mixen und zur Seite stellen. Weissmehl, Hartweizengriess, Gemüsefond, Rapsöl und Salz zu einem Teig kneten. Den Teig dünn auswallen (KitchenAid-Pasta-Aufsatz Stufe 4), mit den gemixten Rapssamen und etwas Sel des Alpes bedecken und leicht andrücken. Den Teig auf ein Backpapier legen, Ringe ausstechen, restlichen Teig entfernen und bei 165 °C während circa 12–13 Minuten knusprig backen. Auf einem flachen Untergrund auskühlen lassen.

Radiesli- und Stangensellerie-Pickles

Radiesli und Stangensellerie dünn hobeln, mit einer Lochtülle kleine Kreise ausstechen und beiseitelegen. Apfelessig, Zucker, Gemüsefond und etwas Salz gemeinsam aufkochen. Limettenschale begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Limettenschale entfernen, Fond halbieren und der einen Hälfte den Randensaft beifügen.

Den Fond erkalten lassen und die rote Hälfte mit den Radiesli und die klare Hälfte mit dem Stangensellerie vakuumieren. Zum Anrichten den Sud abschütten und die gepickelten Kreise trocken tupfen.

Kräuter-Rüebli grün-Öl

Das Rapsöl auf 75 °C erwärmen und über die Petersilie, den Schnittlauch, das Rüebli grün und etwas Salz giessen. Mit dem Stabmixer alles so lange mixen, bis ein dunkelgrünes Öl entsteht. Das Öl durch ein Tuch passieren und im Schockkühler sofort herunterkühlen.

Zum Anrichten das Öl in eine Squeeze-Flasche umfüllen.

Kräuter-Rüebli grün-Mayonnaise

Eigelb, Senf, Zitronensaft und Weissweinessig mit einem Stabmixer vermengen. Mit dem Kräuteröl emulgieren und mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten in einen Dressierbeutel umfüllen.

Garnitur

Kerbel in feine Blättchen zupfen und auf der grünen Mayonnaise anrichten.

Das Rezept von Yanis Joss

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Gebeiztes Schweinsfilet im Mangoldmantel

1	pariertes Filet vom Schweizer Schwein
200 g	Mangoldblätter
1 kg	Salzlake (3 %)
7 g	schwarze Pfefferkörner
5 g	Wacholderbeeren
5 g	Koriandersamen
	Salz
10 g	Eiweiss
	Sel des Alpes

Schweinskopfbäggli-Rolle

4	parierte Bäggli vom Schweizer Schwein
1	Kohlrabi, zugeschnitten, ca. 90 g
15 g	Verjus
35 g	Apfelsaft
70 g	Frühlingszwiebeln
70 g	Rüebli
20 g	Ingwer
20 g	Staudensellerie
45 g	Zuckerrohrsirup
1,5 g	Koriandersamen
1	Zimtstange
4 g	Tamarindenpaste
1 kg	Schweinefond
25 g	Pink-Lady-Äpfel
10 g	geröstete Haselnüsse
8 g	Salz
2	frische Haselnüsse
5 g	Kräuter-Rüebli grün-Mayonnaise

Frittiertes Kartoffelstock-Seeli

200 g	Kartoffeln, Typ C
40 g	Milch
20 g	Butter
20 g	geröstetes Maismehl
15 g	Eigelb
	Salz
	Rapsöl
200 g	dunkler Schweinefond
800 g	dunkler Kalbsfond
60 g	Zwiebeln
30 g	Champignons
5 g	Tomatenpüree
75 g	Rotwein (Pinot noir, Schweiz)
5 g	Butter
	Salz

30 g	getrocknetes Rüebli grün
6 g	Kräuter-Rüebli grün-Öl

Bundrüebli 2.0

3	Bundrüebli (1)
10 g	Zuckerrohrsirup
1 g	Tarry Lapsang von Länggass-Tee
0,2 g	Fenchelsamen
0,3 g	Aleppo-Chili
6 g	Butter
	Salz
150 g	Bundrüebli (2)
5 g	Butter
50 g	Vollrahm
	Salz
5 g	Bundrüebli (3)
2 g	Apfelessig
2 g	Rapsöl von Moulin de Sévery
1 g	Rüebli grün

Das Rezept von Yanis Joss

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Gebeiztes Schweinsfilet im Mangoldmantel

Das Mittelstück des Schweinsfilets herauschneiden und in fünf gleich grosse Stränge teilen. Mangoldblätter von den Stielen entfernen, im Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser herunterkühlen. Die Blätter gut trocken tupfen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Koriandersamen kurz rösten, anstossen, mit einem Mörser leicht andrücken und in die Salzlake geben. Schweinsfiletstränge in die Salzlake geben und für 30 Minuten beizen lassen. Die Stränge anschliessend trocken tupfen und leicht salzen.

Die Stränge einzeln mit Eiweiss bepinseln und in die blanchierten Mangoldblätter einrollen. Auf einer Klarsichtfolie die übrigen Mangoldblätter flach auslegen und die einzelnen Stränge, mit Eiweiss bepinselt, darin einrollen. Die Rolle bei 56 °C im Wasserbad für 70 Minuten sous-vide garen, im Anschluss vorsichtig aus der Klarsichtfolie lösen, kurz stehen lassen und anschliessend in fünf gleich grosse Scheiben schneiden. Zum Anrichten die Scheiben auf dem Teller platzieren und mit Sel des Alpes bestreuen.

Schweinskopfbäggli-Rolle

Kohlrabi mit einem Gemüseblattschneider aufschneiden und in Rechtecke schneiden. Verjus und Apfelsaft mit etwas Salz abschmecken, mit dem Kohlrabi vakuumieren und für 30 Minuten ziehen lassen. Schweinskopfbäggli parieren und zusammen mit Frühlingszwiebeln, Rüebli, Ingwer, Staudensellerie, Zuckerrohrsirup, Koriandersamen, Zimtstange, Tamarindenpaste, Schweinefond und Salz in den Schnellkochtopf geben, verschliessen und 60 Minuten garen lassen. Nach der Garzeit den Druck aus dem Schnellkochtopf entweichen lassen und die Schweinskopfbäggli vorsichtig herausnehmen. Den Sud abpassieren und reduzieren. Die Bäggli mit einer Gabel vorsichtig zupfen.

Apfel in kleine Würfel schneiden, geröstete Haselnüsse hacken und beides mit den Schweinskopfbäggli mischen. Den reduzierten Fond an die Bäggli geben und mit Salz abschmecken. Die Kohlrabirechtecke trocken tupfen, Schweinskopfbäggli-Füllung daraufgeben und sauber einrollen. Die Bägglirolle kalt stellen und vor dem Servieren abgedeckt im Ofen aufwärmen. Zum Anrichten die Bägglirolle mit Kräuter-Rüebli-Grün-Mayonnaise und einer gehobelten Haselnuss ausgarnieren.

Frittiertes Kartoffelstock-Seeli

Kartoffeln würfeln, im Salzwasser weich kochen und pürieren. Milch und Butter aufkochen, das geröstete Maismehl beigeben, auf dem Herd abrühren und unter die pürierten Kartoffeln mischen. Zum Schluss das Eigelb unter die Masse rühren. Die Kartoffelmasse in

eine Silikonform pressen und schockfrieren. Die gefrorenen Kartoffelstockringe vier Minuten bei 165 °C vorfrittieren, anschliessend zwei Minuten bei 180 °C goldbraun frittieren und abtropfen lassen. Für den Jus Zwiebeln und Champignons in einem Topf rösten, Tomatenpüree beigeben und mitrösten, mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einreduzieren. Den Schweine- und den Kalbsfond beigeben, 30 Minuten kochen, passieren und zur gewünschten Konsistenz einreduzieren. Mit Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren mit der Butter aufmontieren.

Das getrocknete Rüebli-Grün mit einer Prise Salz zu einem Pulver mixen.

Zum Anrichten die frittierten Kartoffelstockringe mit dem Rüebli-Grün bestäuben, mit dem reduzierten Jus füllen und mit Kräuter-Rüebli-Grün-Öl ausgarnieren.

Bundruebli 2.0

Bundruebli (1) längs halbieren und mit Zuckerrohrsirup, Tarry Lapsang, Fenchelsamen, Aleppo-Chili, Butter und Salz vakuumieren. Die vakuumierten Bundruebli für 40 Minuten bei 85 °C sous-vide garen. Den Vakuumbeutel öffnen, die Flüssigkeit passieren, reduzieren und die Bundruebli darin glasieren. Die Bundruebli (2) grob schneiden, in Butter dünsten, mit Rahm auffüllen und sehr weich kochen. Die Masse fein pürieren und mit Salz abschmecken. Das fertige Püree durch ein Sieb streichen und in einem Dressierbeutel warm stellen.

Bundruebli (3) mit der Schale sehr dünn hobeln und mit Apfelessig und Rapsöl mischen. Das Rüebli-Grün fein zupfen.

Zum Anrichten die Bundrueblischeiben und das gezupfte Rüebli-Grün auf dem Püree abwechselungsweise anrichten.