

Das Rezept von Janis Müller

# SCHWEIZER KALBS-INVOLTINI MIT BELPER SPARGEL



Janis Müller  
Restaurant Panorama, Steffisburg



KOCHWETTBEWERB 2026

## Das Rezept von Janis Müller

für 5 Personen

### Amuse-Bouche

#### ZUTATEN

##### Miso-Espuma

125 g Butter  
10 g Eigelb  
40 g Vollei  
30 g Miso-Paste  
Limettensaft  
Salz  
Pfeffer

##### Tournierter Champignon

5 St. Champignons braun

##### Selleriestroh

100 g Stangensellerie

##### Glasiertes Kalbsbries

200 g Kalbsbries  
100 g Kalbsjus

##### Kalbsjus

20 g Karotten  
10 g Sellerie  
50 g Zwiebel  
10 g Tomatenmark  
10 g Thymianzweige  
100 g Rotwein  
Kalbfleisch-Parüren  
1 kg Kalbsfond  
Maizena

#### ZUBEREITUNG

##### Miso-Espuma

Butter schmelzen und mit Miso-Paste und Ei mixen. Danach mit Salz und Limette abschmecken. In einen Kisag-Bläser abfüllen und laden.

##### Tournierter Champignon

Champignons tournieren und im Ofen fertig garen.

##### Selleriestroh

Stangensellerie fein hobeln, Streifen schneiden und für etwa 30`Minuten in eiskaltes Wasser geben. Danach formen und in Öl marinieren.

##### Glasiertes Kalbsbries

Kalbsbries wässern, danach circa 10`Minuten pochieren und abschrecken. Bries portionieren und im Kalbsfonds glasieren.

##### Kalbsjus

Matignon mit den Fleischabschnitten rösten, tomatieren und mit Rotwein ablöschen. Mit dem Kalbsfond auffüllen und köcheln lassen, nach 30`Minuten, Thymian hinzufügen, abpassieren und einkochen, eventuell mit Maizena abbinden.

##### Anrichten

Auf dem Teller anrichten.  
Optional mit schwarzer Kakaobutterfarbe das Teller verzieren.

# Das Rezept von Janis Müller

für 5 Personen

## Hauptgang

### ZUTATEN

#### Kalbs-Involtini

600 g Kalbshuftdeckel  
4 St. Shrimps  
4 St. Cipolotti grün

#### Safran-Zitronen-Sauce

100 g Zwiebel geschält  
1 Stängel Zitronengras  
1 St. Chili  
10 g Knoblauch geschält  
100 g Weisswein  
400 g Tomatenfond  
100 g Saucenhalbrahm  
¼ St. Zitrone  
1 Prise Safran  
50 g Butter

#### Schnittlauch-Mayonnaise

50 g Vollei  
200 g Schnittlauchöl  
Essig  
Salz

#### Gemüsebeilagen

7 St. weisser Spargel  
100 g frische Erbsen  
300 g Kartoffeln festkochend  
Essig  
Salz  
Öl  
Sesam

### ZUBEREITUNG

#### Kalbs-Involtini

Kalbfleisch parieren und mittels Schmetterlingsschnitt portionieren. Shrimps schälen und die Cipolotti blanchieren. Fleisch flachklopfen, würzen und mit Shrimps und Cipolotti befüllen, danach satt einrollen. Fleisch im Sous-Vide-Bad auf 54 °C Kerntemperatur garen und im Hold-o-mat abstehen lassen. Mit Kalbsjus glasieren, aufschneiden und anrichten.

#### Safran-Zitronen-Sauce

Zwiebel, Chili, Zitronengras und Knoblauch andünsten und mit Weisswein ablöschen. Mit dem Tomatenfond auffüllen und köcheln lassen. Safran und Zitronenabrieb begeben und ziehen lassen, danach abpassieren, mit Saucenhalbrahm und Butter verfeinern und abschmecken.

#### Schnittlauch-Mayonnaise

Ei, Essig und Salz mixen. Unter ständigem Mixen das Öl langsam dazugeben, bis eine Mayo entsteht, abschmecken.

#### Kartoffelkugel

Kartoffel schälen und Spiralen hobeln. Die Spiralen in kaltes Wasser geben, kurz warten, anschliessend gut abtrocknen und in einem Teesieb bei 150 °C frittieren.

#### Spargel

Den Spargel rüsten, dann in einer Pfanne langsam sautieren, bis er weich ist. Mit der Mayonnaise bemalen und mit Sesam bestreuen. Einen Teil der Spargeln in Stifte schneiden und als Salat mit Öl, Essig und Salz marinieren.

#### Erbsen

Die Erbsen auslösen und blanchieren.

#### Anrichten

Auf dem Teller mit der Mayonnaise einen Kreis formen, das Fleisch aufschneiden und zwei Tranchen auf den Teller legen. Den Spargel in die Mitte des Tellers legen und die Sauce im Kreis anrichten. Restliche Zutaten schön auf dem Teller verteilen.