

Das Rezept von Loris Tronnolone

VON DEN BRISSAGO-INSELN NACH TOKIO



Loris Tronnolone
Hotel Bad Bubendorf, Bubendorf



KOCHWETTBEWERB 2026

Das Rezept von Loris Tronnolone

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Kohlrabi-Fagottini gefüllt mit Kalbsmilken Mantel

50 g Kohlrabi geschält
(6 Scheiben, Rest für süß-sauren Rotkabis und Karotten-Miso-Püree)

Füllung

15 g Kalbsmilken
7 g Amaretto
15 g Kartoffel Typ C
1 g Minze
1 g Salbei
3 g Eigelb pasteurisiert
Rapsöl zum Sautieren
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss gerieben

Pochier-Sud

60 g Weinessig
200 g Wasser
10 g Zucker
2 St. Lorbeerblätter
2 St. Nelken
2 St. Sternanis
4 St. Wacholderbeeren

Sautierte Kalbsmilken

40 g Kalbsmilken
10 g Butter
1 St. Knoblauchzehe geschält
3 St. Thymianzweige
8 g Weismehl
Rapsöl zum Sautieren
Salz, Pfeffer

Heu-Sud

150 g Wasser
20 g Heu
5 g Za-Atar
150 g Parüren vom Kalbshuftdeckel
10 g Karottenschalen
10 g Zwiebelschalen
15 g Schalottenschalen
5 g Shiitake-Stiele
10 g Tomatenmark
100 g Portwein
100 g kaltes Wasser
150 g Heuwasser
80 g Tomatenwasser
30 g Reissessig
10 g Sojasauce
1 St. Lorbeerblatt
2 St. Nelken
3 St. Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

Karamellisiertes Zwiebelpüree

15 g Zwiebeln rot, geschält
1 St. Knoblauchzehe geschält
5 g Butter
1 St. Lorbeerblatt
10 g Kristallzucker
2 g Fleur de Sel
20 g Portwein

Kerbelöl

40 g Kerbel
1 g Limettenzesten
50 g Olivenöl
Salz

Garnitur

Kornblumen

Das Rezept von Loris Tronolone

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUBEREITUNG

Kohlrabi-Fagottini gefüllt mit Kalbsmilken

Kalbsmilken in aromatisiertem Sud für 5`Minuten pochieren. Anschliessend die Haut wegziehen und zupfen. Die Kalbsmilken würzen, in Rapsöl sautieren und mit Amaretto ablöschen. Gehackte Minze und Salbei begeben.

Kohlrabi mit der Mandoline dünn aufschneiden, mit einem viereckigen Ausstecher ausstechen und im Sud für 10`Minuten ziehen lassen. Den Ansatz zur Seite stellen und später für die Zitronen-Chili-Hollandaise weiterverwenden.

Die geschälte und geschnittene Kartoffel in Salzwasser 20`Minuten garen. Danach das Wasser abgiessen, die Kartoffel ausdampfen lassen und durch ein Sieb fein streichen.

Die sautierten Milken und das Eigelb mischen und abschmecken. Die Füllung in einen Dressierbeutel geben. Die Kohlrabi-Scheiben auslegen, mit der Füllung dressieren und zu Fagottini formen. In einem Dämpfkorb 5`Minuten schonend dämpfen.

Sautierte Kalbsmilken

Bei den Kalbsmilken die Haut entfernen und in fünf Portionen aufteilen. Die portionierten Kalbsmilken würzen und in Weissmehl wenden. Anschliessend in einer Teflonpfanne mit Rapsöl sautieren. Butter mit Knoblauch und Thymian begeben und arrosieren. Danach die Milken halbieren.

Heu-Sud

Für das Heuwasser: Das Wasser auf 85`°C erhitzen, das Heu im Ofen bei 160`°C für 2`Minuten rösten. Anschliessend das Wasser in das Heu giessen, mit Folie abdecken, für weitere 2`Minuten ziehen lassen und passieren.

Für den Heu-Sud: Die Parüren vom Kalbshuftdeckel im Ofen bei 160`°C rösten. Anschliessend in einer Sauteuse die Parüren mit den Gemüseschalen und den Shiitake-Stielen trocken rösten. Dann tomatieren, mit Portwein ablöschen, Gewürze begeben und mit kaltem Wasser, Tomatenwasser, Heuwasser, Reisessig und Sojasauce zum Siedepunkt bringen. Danach leicht reduzieren und abschäumen. Den Sud schliesslich durch ein Spitzsieb mit Tuch passieren, reduzieren, abschmecken und warmhalten.

Karamellisiertes Zwiebelpüree

Zwiebeln und Knoblauch emincieren, anschliessend in Butter mit Zucker, Fleur de Sel und Lorbeerblatt zugedeckt glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen, reduzieren und warmhalten.

Kerbelöl

Kerbel im Thermomix fein mixen. Anschliessend Olivenöl begeben, mit Limettenzesten und Salz abschmecken, auf 65`°C für 10`Minuten erwärmen und gleichzeitig auf niedriger Stufe mixen. Danach durch ein Passiertuch filtern und kühl stellen.

Garnitur

Kornblumen

Das Rezept von Loris Tronnolone

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Geräucherte Kalbshuftrolle mit Nori

- 800 g Kalbshuftdeckel (davon 300 g für die Platte, 100 g für die Farce, den Rest für den Rückschub*)
- 100 g Vollrahm
- 15 g Noilly Prat
- 1,5 g geräuchertes Paprikapulver
- 50 g Shiitake
- 1 g Orangenesten
- 6 g Nori-Blätter
- 6 g Salz
- 50 g Butter
- 2 St. Rosmarinzwige
- 2 St. Knoblauchzehen geschält
- Rapsöl zum Sautieren
- Salz, Pfeffer

Zitronen-Chili-Hollandaise

- 80 g Butter geklärt
- 80 g Eigelb pasteurisiert
- Reduktion/Ansatz vom Pochier-Sud (siehe Rezept Kohlrabi-Fagottini)
- 50 g Weisswein
- 20 g Schalotten geschält
- 2 St. Chilischoten
- 0,3 g Xanthan
- 20 g Zitronensaft
- Worcestersauce
- Tabasco
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Süßkartoffel-Gratin

- 400 g Süßkartoffeln geschält
- 70 g Kokosmilch
- 50 g Sojamilch
- 15 g Butter
- 1 g Limettenabrieb
- 1 g Thymian gehackt
- 1 g Rosmarin gehackt
- 1,5 g Cayennepfeffer
- 2 St. Knoblauchzehen geschält
- 2 g Rauchsatz
- 15 g Maizena
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 50 g Toast
- 10 g Olivenöl zum Bepinseln

Karotten-Miso-Püree

- 30 g Karotte geschält
- restliche Abschnitte der Süßkartoffeln
- 10 g Zucker
- 20 g Butter
- 80 g Kokosmilch
- 30 g Miso
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Süßsaurer Rotkabis

- 60 g Rotkabis
- 60 g Granny-Smith-Apfel geschält
- Kohlrabi (Reste von den Fagottini)
- 10 g Sesamöl
- 10 g Himbeeressig
- 20 g Sojasauce
- 15 g Orangensaft
- 1 g Kreuzkümmel gemahlen
- 1 g Fenchelsamen, gemahlen
- 1 g Limettenabrieb

Grapefruitgel

- 100 g Grapefruitsaft
- 10 g Zucker
- 2 g Agar-Agar

Lauchöl

- 70 g Lauchgrün
- 80 g Rapsöl

Kokos-Tuile

- 15 g Eiweiss pasteurisiert
- 15 g Butter
- 15 g Weismehl
- 10 g Kokosraspeln
- Salz, Pfeffer

Olivenöl-Korallenchip

- 24 g Olivenöl
- 24 g Wasser
- 4 g Mehl
- Prise Salz

*Rückschub heisst, dass nicht alles vom Kalbshuftdeckel verwendet wird. Für die geräucherte Kalbshuftrolle wird nach dem Parieren und Portionieren 400 g gebraucht, das restliche Stück werde ich zurückgeben.

Das Rezept von Loris Tronolone

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Geräucherte Kalbshuftrolle mit Nori

Kalbshuftdeckel parieren und die Parüren für den Heu-Sud verwenden. Das Fleisch für die Platte abwägen und flach klopfen. Die Menge für die Farce abwägen, in kleine Würfel schneiden und kühl stellen.

Die Shiitake-Pilze in Würfel schneiden, sautieren und mit Noilly Prat ablöschen. Die sautierten Shiitake-Pilze mit geräuchertem Paprikapulver und Orangenzesten abschmecken.

Das Fleisch für die Farce mit Salz und Vollrahm mixen.

Die Farce mit den Pilzen mischen, auf die plattierte Kalbshuft streichen und mit Nori-Blättern auslegen. Auf den Nori-Blättern erneut Farce aufstreichen und ganz fest in Plastikfolie zweimal einrollen. Die Rolle einstechen, Luft rauspressen und anschliessend mit Alufolie rollen.

Die Kalbshuftrolle in Sous-Vide-Bad bei 54 °C für mindestens 60 min garen. Die Kalbshuftrolle von der Folie abnehmen, abtrocknen, würzen und in einer beschichteten Teflonpfanne mit Rapsöl sautieren. Butter, Rosmarinzwige und Knoblauchzehen begeben und arrosieren. Auf einem Gitter im Hold-o-mat bei 68 °C ruhen lassen. Portionieren und kalt räuchern.

Zitronen-Chili-Hollandaise

Schalotten und Chilischoten fein schneiden. Den Ansatz vom Pochier-Sud der Kalbsmilken und Kohlrabi-Böden mit Weisswein und den Chilischoten reduzieren. Die Reduktion in einem Espuma-Bläser passieren. Eigelb, geklärte Butter und Xanthan begeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersauce und Tabasco abschmecken. Verschiessen, verteilt zwei Patronen auffüllen und im Sous-Vide-Bad bei 56 °C warmhalten.

Süsskartoffel-Gratin

Die Süsskartoffeln mit der Mandoline dünn aufschneiden. Rosmarin und Thymian fein hacken. Alle Zutaten bis aufs Maizena in einer Sauteuse zu einem Milch-Sud aufkochen. Maizena mit kaltem Wasser anrühren und begeben. Verrühren, abschmecken und mit den Süsskartoffelscheiben mischen.

Den Toast auswallen, ausstechen, mit Olivenöl bepinseln und im Ofen bei 150 °C 15 Minuten backen.

Die Süsskartoffelscheiben mit dem abgebundenen Milch-Sud bepinseln, aufeinanderstapeln, ausstechen und mit dem restlichen Sud bepinseln. Mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 150 °C 45 Minuten garen. Alufolie wegnehmen und für weitere 15 Minuten backen. Danach im Hold-o-mat warmhalten, aus den Ausstechern lösen, abflämmen und mit Olivenöl bepinseln. Kurz vor dem Anrichten den Süsskartoffel-Gratin auf die Toastscheibe

legen.

Karotten-Miso-Püree

Die Karotte in Scheiben schneiden. Karotten und restliche Süsskartoffelscheiben mit Butter und Zucker zugedeckt dünsten. Anschliessend Kokosmilch und Miso begeben und weich garen. Danach mixen, durch ein Sieb streichen, in einen Spritzbeutel abfüllen und warmhalten.

Süsssaurer Rotkabis

Kohlrabi, Rotkabis und Apfel in feine Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren. In einer heissen Teflonpfanne kurz sautieren, mit einem Teil der Marinade ablöschen und warmhalten.

Grapefruitgel

Einen Teil des Grapefruitsaftes mit dem Zucker aufkochen. Agar-Agar begeben, weiterköcheln lassen und mit dem Schwingbesen verrühren. Die Flüssigkeit auskratzen und auskühlen lassen. Mit dem restlichen Grapefruitsaft mixen, durchs Sieb streichen, in einen kleinen Spritzbeutel umfüllen und kühl stellen.

Lauchöl

Das Grüne vom Lauch im Ofen bei 180 °C circa 50 Minuten rösten. Danach im Thermomix 10 Minuten bei 80 °C auf niedriger Stufe mit Rapsöl mixen, durchs Passiertuch filtern und kühl stellen.

Olivenöl-Korallenchip

Alle Zutaten mischen und in einer heissen, beschichteten Pfanne ausbacken, bis eine Korallenstruktur entsteht. Den Chip vorsichtig herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen.

Kokos-Tuile

Butter schmelzen. Alle Zutaten bis auf die Kokosraspeln vermengen, mit dem Spachtel in Hüppenformen streichen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Im Ofen bei 150 °C 8 Minuten backen. Die Hüppen vorsichtig mit einer Pinzette herausnehmen, bei 150 °C 5 Minuten fertig backen und anschliessend auf ein Küchenpapier legen.

Garnitur

Kapuzinerkresse