

Das Rezept von Matthias Hervocho

# MILKEN UND KALBSHUFTDECKEL – HARMONISCH VERBUNDEN



Matthias Hervocho  
Auberge de Féchy, Féchy



## KOCHWETTBEWERB 2026

# Das Rezept von Matthias Hervochon

Für 5 Personen

## Amuse-Bouche

### ZUTATEN

#### Krokette-Mantel

180 g Kartoffeln, geschält  
1 g Knoblauchzehe, geschält  
30 g Butter

#### Krokette-Farce

100 g Kalbshuftdeckel  
400 g Gemüsebouillon  
5 g Zitronenzesten  
2 Gewürznelken  
5 Pfefferkörner  
100 g Kalbsmilken, blanchiert und geschält  
Etwas Butter

#### Blanquette-Sauce

350 g Rahm (35% Fett)  
20 g Zitronensaft  
30 g Butter  
20 g Schaumstabilisator-Pulver  
Salz, Pfeffer

#### Panade

150 g ganze Eier  
60 g Panko  
50 g Mehl  
Salz, Pfeffer

#### Grüne Kräutertuiles

25 g Kräuterbutter  
40 g Mehl  
50 g Eiweiss

#### Champignons

15 Champignons  
100 g Wasser  
50 g Weisswein  
15 g Butter  
Salz, Pfeffer

#### Garnitur

50 g Petersilienöl  
Salz, Pfeffer  
Essbare Blüten

### ZUBEREITUNG

#### Krokette-Mantel

Die Kartoffeln schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe garen. Abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken, die Butter hinzufügen und vermengen. Die Pyramidenformen mit der Masse auskleiden.

#### Krokette-Farce

Kalbshuftdeckel mit den Zitronenzesten, den Gewürznelken und den Pfefferkörnern in Gemüsebouillon pochieren. Die wie beschrieben zubereiteten Kalbsmilken in Butter anbraten, in einen Schneeschlagkessel geben und das pochierte Kalbfleisch dazugeben.

#### Blanquette-Sauce

Pochierfond abseihen, Rahm, Zitronensaft und Butter unterrühren und einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Schaumstabilisator-Pulver hinzufügen, abschmecken und gut verrühren. Blanquette-Sauce in einen Rahmbläser mit zwei Gaskartuschen füllen und warm stellen.

#### Panade

Etwas Blanquette-Sauce zu den Kalbsmilken und zum in kleine Würfel geschnittenen Kalbshuftdeckel geben. Die Pyramiden in der Form mit dieser Mischung farcieren und danach einfrieren. Anschliessend auf englische Art mit den Eiern, dem Panko und dem Mehl panieren und bei 170 °C frittieren, bis sie schön gebräunt sind. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, abschmecken und warm stellen.

#### Grüne Kräutertuiles

Kräuterbutter zum Schmelzen bringen, Mehl und Eiweiss begeben und gut vermengen. Die Masse in der Silikonform (grosse Rosette) verteilen und 5 Minuten bei 150 °C backen, dann vorsichtig aus der Form nehmen. Zum Anrichten des Hauptgerichts einige kleine Rosetten zubereiten.

#### Champignons

Champignons durch Anschwitzen in Wasser, Weisswein und Butter glasieren, dann würzen.

#### Anrichten

Mit dem Rahmbläser etwas Blanquette-Sauce auf dem Teller geben und darauf eine Krokette platzieren. Drei glasierte Champignons um die Pyramide herum anrichten und ein paar Tropfen Petersilienöl auf die Sauce träufeln. Die Champignons mit essbaren Blüten garnieren und die Kräutertuile vorsichtig auf die Krokette legen.

## Das Rezept von Matthias Hervochoon

Für 5 Personen

### Hauptgang

#### ZUTATEN

##### Ballotine vom Kalb

250 g	Kalbhuftdeckel (feine Farce)
300 g	Kalbsmilken, blanchiert und geschält
50 g	Butter (zum Anbraten der Milken)
100 g	Rahm (35% Fett)
30 g	Eiweiss
40 g	Likörwein
400–450 g	Kalbshuftdeckel
50 g	Butter

##### Gemüseterrine

180 g	orange Karotten
180 g	gelbe Karotten
200 g	«Blue Meat»-Rettich
200 g	«Red Meat»-Rettich
	Salz, Pfeffer
60 g	Olivenöl
150 g	Rahm (35% Fett)

##### Pickles

160 g	Wasser
80 g	Kräuteressig
40 g	Zucker
15	Spargelspitzen «Mini»

##### Polentawürfel

240 g	Gemüsebouillon
60 g	Polenta
40 g	Butter

##### Sauce Mornay

125 g	Rahm (35% Fett)
60 g	geriebener Gruyère
2 g	Muskatnuss
2 g	Rizdor
10 g	Schlagrahmpulver
20 g	Eigelb
50 g	Rahm (35% Fett) zum Binden der Sauce

##### Weinsauce

400 g	Gamay
400 g	Kalbsfond
100 g	Butter
	Salz, Pfeffer

##### Garnitur

45	Spargeln
15	Popcorn

# Das Rezept von Matthias Hervochon

Für 5 Personen

## Hauptgang

### ZUBEREITUNG

#### Ballotine vom Kalb

Kalbhuftdeckel parieren und flach klopfen, dann mit den wie beschrieben zubereiteten und in Butter gebratenen Kalbsmilken farcieren. In Frischhaltefolie satt zu einer Ballotine rollen. Anschliessend eine feine Farce kreieren, indem man die Parüren (Abschnitte), den Rahm, das Eiweiss und den Likörwein durch ein Sieb passiert. Farce auf einer Frischhaltefolie ausstreichen. Kalbfleisch aus der Folie nehmen, mit Farce bestreichen und erneut satt zu einer Ballotine rollen. Mindestens 1 Stunde bei 56°C im Wasserbad garen. Etwas abkühlen lassen, dann die Frischhaltefolie entfernen. Die Ballotine in Butter braten. Kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden. Warm stellen.

#### Gemüseterrine

Karotten und Rettich mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die dünnen Gemüsescheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in farblich abwechselnden Schichten auslegen. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl würzen. 1 Stunde bei 180°C im Ofen backen. Abkühlen lassen, dann vom Backblech nehmen. In saubere Scheiben schneiden und warm stellen. Gemüsereste erhitzen, Rahm hinzufügen und zu einem Püree mixen, das als Garnitur verwendet wird.

#### Pickles

Wasser, Essig und Zucker erhitzen und damit die Spargeln übergiessen. Mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

#### Polentawürfel

Gemüsebouillon zum Kochen bringen, Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren kochen. Butter hinzufügen und die Masse dann in eine Form geben. Kalt stellen. Polenta nach dem Abkühlen in Würfel schneiden und in die Mitte jedes Würfels eine Vertiefung drücken. Reste für ein anderes Gericht beiseitestellen. Die Polentawürfel warm stellen.

#### Sauce Mornay

Rahm, Gruyère, Muskatnuss und Rizdor erhitzen. Vom Herd nehmen, das Schaumstabilisator-Pulver und das Eigelb unterrühren. Die Mischung dann in einen Rahmbläser füllen. Zwei Gaskartuschen einsetzen und warm stellen.

#### Weinsauce

Rotwein flambieren und fast vollständig einkochen lassen. Den Kalbsfond hinzufügen und erneut reduzieren. Mit Butter aufschlagen, abschmecken und beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren wieder erwärmen.

#### Anrichten

Gemüsepüree mithilfe einer rosettenförmigen Schablone auf der rechten Seite des Tellers drapieren. In der Mitte des Tellers einige Löffel Püree anrichten und die Gamaret-Weinsauce hineingeben. Rechts oben auf dem Teller eine Scheibe Gemüseterrine anrichten und an den Seiten je drei Tupfer Püree daraufgeben. Auf diesen Püreetupfern die Spargel-Pickles und die Spargeln platzieren. Gemüseterrine mit drei kleinen Tupfern Püree garnieren und diese mit den kleinen grünen Tuiles verzieren. Auf der linken Tellerseite die mit Sauce Mornay verfeinerte Polenta mittig anrichten und mit dem Flambierbrenner gratinieren. Drei Püreetupfer in die Ecken geben und diese mit Popcorn garnieren. Zum Schluss ein Fleischstück am unteren Rand des Tellers anrichten.