

Das Rezept von Melina Schenk

KALB IM FRÜHLINGSWALD



Melina Schenk
Mille Sens, Bern



KOCHWETTBEWERB 2026

Das Rezept von Melina Schenk

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Erbsen-Pannacotta

80 g Erbsen
100 g Rahm
25 g Weisswein
10 g Schalotten
2 g Minze
3 g Gelatine
Salz
Limettensaft
Pfeffer

Carne cruda

100 g Kalbshuftdeckel
10 g Pinien geröstet
2 g Schnittlauch
2 g Petersilie
Salz
Pfeffer
Zitronenabrieb
Olivenöl

Ponzuigel

20 g Sake
20 g Mirin
40 g Wasser
40 g Yuzusaft
80 g Sojasauce
10 g Rohrzucker
2 g Agar-Agar

Erbsensalat

25 g Erbsen geschält
2 g Schalotten gehackt
1 g Kerbel gehackt
1 g Minze, in feine Streifen
geschnitten
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Buttermilchsauce

3 g Senf
30 g Buttermilch
6 g Essig
1,5 g Salz
1,8 g Mirin
100 g Traubenkernöl
7 g Radiesli-Brunoise
7 g eingelegte Senfsaat
5 g Schnittlauch

Eingelegte Radiesli-Brunoise

40 g Radiesli
25 g Essig weiss
25 g Wasser
5 g Zucker
1,5 g Salz

Milken-Croutons

40 g Milken pochiert
80 g Nussbutter

Garnitur

3 St. Radiesli klein
2 g frische Kräuter

Das Rezept von Melina Schenk

für 5 Personen

Amuse-Bouche

ZUBEREITUNG

Erbsen-Pannacotta

Schalotten dünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rahm, Erbsen und Minze begeben und aufkochen. Gelatine darin auflösen. Mit Limette, Salz und Pfeffer abschmecken. Schliesslich mixen, passieren, in Silikonform abfüllen und gefrieren.

Carne cruda

Huftdeckel wenn nötig parieren und klein schneiden. Kräuter hacken. Die gerösteten Pinienkerne hacken und zum Fleisch geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Kräutern marinieren.

Ponzuigel

Alles Zutaten zusammen 3`Minuten köcheln, dann kaltstellen, in festem Zustand mixen und passieren.

Buttermilchsauce

Alle Zutaten ausser dem Öl mixen. Mit Öl aufmontieren und abschmecken. Senfsaat, Schnittlauch und Radiesli begeben.

Eingelegte Radiesli-Brunoise

Essig, Wasser, Zucker und Salz einmal aufkochen und ziehen lassen. Radiesli in Brunoise schneiden. Pickelfond noch in warmem Zustand zu den geschnittenen Radiesli giessen. Abgedeckt ziehen lassen.

Milken-Croutons

Milken klein hacken und in Nussbutter in einer Pfanne mit Deckel ausbraten.

Garnitur

Radiesli hobeln und Kräuter zupfen.

Anrichten

Carne cruda in einen Ring pressen, Pannacotta gefroren auflösen und auf dem Carne cruda platzieren. Erbsensalat auf einer Hälfte darauf verteilen. Mit dem Ponzuigel fünf Punkte machen. Milken-Croutons oben und unten platzieren. Buttermilchsauce rundherum verteilen und mit Radiesli-Scheiben und frischen Kräutern garnieren.

Das Rezept von Melina Schenk

für 5 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Kalbsmilken

250 g Milken
600 g Kalbsfond
5 g Bärlauch-Pulver

Kalbshuft gefüllt

500 g Kalbshuft
150 g pochierte Milken

Pilz-Velouté

400 g Kalbsfond
100 g Butter
20 g Weisswein
10 g Noilly Prat
2 g Pilzpulver
100 g Rahm
Lecithin
Salz
Pfeffer

Kartoffel-Mille-feuille

3 grosse Kartoffeln Sorte Laura
30 g Nussbutter
20 g Sbrinz gerieben
Salz
Pfeffer

Brokkolipüree

160 g Brokkoli-Röschen
24 g Rahm
16 g Butter
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Confierte Brokkoli-Stiele

150 g Brokkoli-Stiele
20 g Nussbutter
Salz
Pfeffer

Bimi-Brokkoli

100 g Bimi-Brokkoli
10 g Olivenöl
Salz
Pfeffer

Morcheln gefüllt

70 g Morcheln
10 g Cognac
50 g Pilzpüree
Salz
Pfeffer

Pilzpüree

150 g Zwiebeln geschält
45 g Champignons
5 g Pilze getrocknet
15 g Sellerie
3 g Zucker
15 g Essig
15 g Cognac
1000 g Gemüsefond
15 g Butter
Pfeffer

Bärlauch-Mayonnaise

100 g Bärlauchöl
30 g Eigelb
5 g Senf
5 g Zitronensaft
10 g Essig
Salz

Garnitur

80 g Haselnüsse geröstet
5 g Bärlauch-Knospen eingelegt
10 g Brokkoli-Sprossen
50 g Bärlauchöl
Bärlauch-Blumen
10 g Brokkoli gehackt
Zitronensaft
Olivenöl
Salz

Das Rezept von Melina Schenk

für 5 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Kalbsmilken

Kalbsfond reduzieren. Milken gewässert 10`Minuten im Kalbsfond pochieren, abschrecken und häuten. 150`g beiseitelegen fürs Amuse-Bouche. Den Rest im Bärlauch-Pulver panieren und in Klarsichtfolie zu einer Rolle formen.

Huftdeckel

Huftdeckel parieren und portionieren. Zuerst mit dem Ausbeinmesser, dann mit dem Wetzstahl ein Loch durch die Mitte stechen. Milkenrolle mit der Folie durchs Loch ziehen, anschliessend die Folie rausziehen, ohne dass die Milken mitkommen. Fleisch in Alufolie rund einwickeln und im Ofen bei 140`°C 10`Minuten braten. Danach auspacken und in Bratpfanne rundum anbraten. Im Hold-o-mat bis zum Anrichten abstehen lassen.

Pilz-Velouté

Kalbsfond vom Milkenpochieren abpassieren und aufkochen. Mit Weisswein, Noilly Prat und Pilzpulver abschmecken. Rahm begeben und reduzieren. Mit Butter aufmixen, wenig Lecithin begeben und abschmecken.

Kartoffel-Mille-feuille

Kartoffeln mit der Mandoline fein hobeln. GN-Behälter (Gastro- nomie-Behälter) mit Backpapier auslegen und Kartoffeln schicht- weise mit Sbrinz, Salz, Pfeffer und Nussbutter einsetzen. Bei 170`°C 50`Minuten backen. Sofort herunterkühlen und portionie- ren. Schliesslich von allen Seiten anbraten.

Brokkolipüree

Brokkoli-Röschen in Salzwasser weich kochen. Mit Rahm und Butter mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Confierte Brokkoli-Stiele

Brokkoli-Stiele rund ausstechen. Mit Nussbutter, Salz und Pfeffer marinieren und vakuumieren. Bei Dampf weich garen.

Bimi-Brokkoli

Bimi rüsten, blanchieren und sautieren.

Gefüllte Morcheln

Morcheln gut waschen. Dann sautieren und mit Cognac ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pilzpüree füllen.

Pilzpüree

Zwiebel, Champignons und Sellerie klein schneiden. Zucker karamellisieren. Gemüse begeben und mit Essig und Cognac ablöschen. Gemüsefond nach und nach begeben und einreduzie- ren. Immer wieder mit Gemüsefond ablöschen, bis alles aufge- braucht ist. Butter kurz vor dem Mixen begeben.

Bärlauchmayo

Alle Zutaten bis auf Öl mischen. Bärlauchöl unter ständigem Mixen langsam begeben, bis eine Emulsion entsteht.

Anrichten

Mille-feuille platzieren und fünf Punkte Bärlauch-Mayonnaise draufspritzen. Püree, Morcheln, Brokkoli-Stiele und Fleisch in einem Halbkreis anrichten. Bimi ins Püree tunken und anschlies- send durch die gehackten Haselnüsse ziehen. Schräg übers Mille-feuille legen. Mit Haselnüssen, Bärlauch-Knospen und Brokkoli-Sprossen garnieren. Brokkoli gehackt mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz marinieren und auf den Teller geben. In die Mitte zuerst etwas Bärlauchöl geben, dann die aufgeschäumte Velouté eingiessen.