

Vorspeise

FORELLE/WILDGARNELE

MANDARINE/MEERRETTICH/SCHNITTLAUCH/EARL GREY

von Marco Raudenbusch

Gebeiztes Forellenfilet / Geflämmte Garnele

20g grobes Salz
20g Zucker
10g Earl Grey
Abrieb und Saft
einer Mandarine

etwas frischer
Meerrettich
2 St Forellenfilets,
küchenfertig (a 150 g)
2 St Garnelen

Salz, Zucker, Earl Grey und Mandarinenabrieb mischen Forellenfilets mit Mandarinenabrieb, frischem Meerrettich und der Beize bedecken und ca. 3h beizen. Forellenfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit dünnen Scheiben von der roten Garnele belegen, auf ca. 45 °C temperieren und vor dem Servieren stark abflämmen.

Mandarinengel

60 ml Mandarinenmark
6g Thick&Easy
Prise Zucker

Alle Zutaten miteinander verrühren und quellen lassen. Nochmals glattrühren und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Meerrettichpanacotta

30ml Fischfond
20g Meerrettichpaste
30ml Sahne
20g Schmand
Etwas Zitronensaft
1,5 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fischfond, Meerrettichpaste und Sahne verrühren und leicht erwärmen. Gelatine darin lösen. Schmand einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In Silikonformen abfüllen und gefrieren, aus der Form stürzen und zum Servieren wieder auftauen lassen.

Krustentiereis

200ml
Krustentierfond
50g Nappage von
Valhrona

50ml Sahne
0,7g Pektin
1 Teebeutel Earl Grey

Krustentierfond aufkochen und 2 Min den Earl Grey darin ziehen lassen. Fond mit Pektin verrühren und nochmals gut aufkochen und kurz weiterkochen lassen. Nappage und Sahne einrühren und abschmecken. Im Pacobecher gefrieren und vor dem Servieren pacossieren.

Schnittlauchöl

200g Schnittlauch
40g Blattpetersilie
200ml neutrales
Sonnenblumenöl

Auf 80°C bei hohen Umdrehungen im Thermomix aufmixen, durch ein Microsieb passieren und schnell runterkühlen. In einem Einwegspritzbeutel über Nacht aufhängen, sodass sich Wasser unten absetzt.

Vorspeise

FORELLE/WILDGARNELE

MANDARINE/MEERRETTICH/SCHNITTLAUCH/EARL GREY

von Marco Raudenbusch

Wasabimayonnaise

30g Eigelb

Salz, Pfeffer

Aus allen Zutaten eine Emulsion herstellen

Etwas Limettensaft

1 Msp. Xantana

20g Wasabipaste

150ml Schnittlauchöl

Sonstiges

Vinaigrette aus Fischfond, Reissessig und Schnittlauchöl

Mandarinenfilet

Forellenkaviar

gepoppte Fischhaut

Kräuter bzw. Schnittlauch zum Garnieren

Tatar aus den Forellenabschnitten, Schnittlauchhalme und frischem Meerrettich

Tempuragarnele



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions

Hauptgang

„NOSE TO TAIL“ – TAUBE VON MIÉRAL SELLERIEAROMEN/WILDE BROMBEEREN/GERSTE/MALZ von Marco Raudenbusch

Marinade für 3 gebratene Taubenbrüste

20g Gerstenmiso	Etwas Malzessig
10ml helle Sojasauce	20g Zuckerrübensirup
10ml Wasser	1 Msp. Xantana

Alle Zutaten zu einer homogenen Marinade verrühren und die Taubenbrüste über Nacht darin marinieren. Taubenbrüste vor dem Servieren scharf anbraten und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Taubenhautchips

100g gekochte Taubenhaut	40g Tapiokastärke
100ml Geflügelbrühe	5g Malzpulver
	Salz, Cayennepfeffer

Taubenhaut und Geflügelbrühe auf 90°C erwärmen. Tapiokastärke und Malzpulver hinzufügen und alles im Thermomix ca. 15 min bei 90°C weitermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In Silikonformen spritzen und bei 130°C ca. 20 Minuten kross ausbacken.

Pökelmischung Für Pastrami

13g Pökelsalz
20g Muscovadozucker
5g Bunter Pfeffer, gestoßen
1 TL Fenchelsamen
1 Taubenbrust Ohne Haut

Die Zutaten für die Pökelmischung miteinander mischen und die ausgelöste Taubenbrust darin marinieren. Die marinierte Taubenbrust für 3 Tage im Vakuumbbeutel im Kühlschrank umröten. Taubenbrust kalt abspülen und 1 h wässern, dabei einmal das Wasser wechseln.

Rub Für Pastrami

5g Malzextrakt
5g Fenchelsamen, fein gerieben
10g Bunter Pfeffermischung, gestoßen
5g Rosa Beeren, Fein Gemahlen

Die Taubenbrust trocken tupfen, mit dem Rub einreiben. Bei ca. 100 °C mit Buchenholz auf eine KT von 70-72°C räuchern. Taubenbrust über Nacht offen ausdampfen lassen. Taubenpastrami nochmals 7 Tage im Vakuumbbeutel „reifen“ lassen. Pastrami in dünne Scheiben schneiden und vor dem Servieren mit etwas Geflügeljus nappieren.



Hauptgang

„NOSE TO TAIL“ – TAUBE VON MIÉRAL SELLERIEAROMEN/WILDE BROMBEEREN/GERSTE/MALZ von Marco Raudenbusch

Taubenkassler

100ml Wasser
5g Pökelsalz
2g Muscovadozucker
Senfkörner, Lorbeerblatt, Pfefferkörner,
Wachholderbeeren, Nelke, Fenchelsamen
1 Taubenbrust ohne Haut

Alles bis auf das Pökelsalz und die Taubenbrust einmal aufkochen und abkühlen lassen. Bei ca. 40 °C das Pökelsalz darin auflösen und weiter auskühlen lassen. Taubenbrust (ausgelöst) mit der Injektion „füllen“ (ca. 1/5 Injektion des Gewichts der Taubenbrust). Mit der restlichen Lake in einem Vakuumbbeutel 3 Tage einlegen. Kassler in leicht siedener Geflügelbrühe garen. Gegartes Kassler 3 Tage offen gelagert im Kühlhaus abtrocknen lassen. Aus gewürfeltem Kassler, Brunoise vom Staudensellerie, Selleriegrün, Geflügelbrühe und vegetarischer Gelatine eine Sülze herstellen und vor dem Servieren auf 60°C temperieren.

Schmorsellerie

4 Scheiben Sellerie (5mm Dicke)
500 ml Nussbutter

Die Selleriescheiben in Nussbutter marinieren und bei 160°C weich schmoren. Insgesamt 12 Taler mit ca. 1,5 cm Durchmesser ausstechen (Abschnitte für das Püree bereithalten). Taler temperieren und vor dem Servieren mit dem Bunsenbrenner abflämmen und mit grobem Salz abschmecken.

Selleriepüree

1 TL Schalottenbrunoise
180g Abschnitte vom geschmortem Sellerie
ca. 60 ml Sahne
Etwas Nussbutter
Muskat, Salz, kalte Butter

Schalotten in etwas Nussbutter andünsten und mit Sahne auffüllen. Sellerieabschnitte hinzufügen und alles cremig einköcheln. Alles gemeinsam fein pürieren und mit Nussbutter, Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

Eingelegte Brombeeren

50ml Malzessig
50g Muscovadozucker
50ml Wasser
Wilde Brombeeren, reif & unreif

Alle Zutaten aufkochen und heiß über die reifen bzw. unreifen Brombeeren in ein Glas gießen und 2 Monate im Kühlhaus durchziehen lassen.



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions

Hauptgang

„NOSE TO TAIL“ – TAUBE VON MIÉRAL SELLERIEAROMEN/WILDE BROMBEEREN/GERSTE/MALZ *von Marco Raudenbusch*

Gebackene Praline

6 Taubenkeulen
400 ml dunkler Geflügelfond
50g Mire Poix
100ml Rotwein
Etwas Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Malzessig
Leber von 3 Tauben

Taubenkeulen würzen und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Mire Poix darin andünsten, Tomatenmark hinzufügen und weiterrösten. Taubenkeulen hinzufügen und mit Rotwein 2x ablöschen und einkochen lassen. Mit dunklem Geflügelfond auffüllen und im Ofen bei 170°C abgedeckt die Keulen weich schmoren. Fond abpassieren und zu einer Soße einkochen. Keulenfleisch vom Knochen lösen und mit gewürfelter Leber mischen. Das Ganze mit Geflügeljus, Salz, Pfeffer und Malzessig abschmecken. In Formen abfüllen und einfrieren. In Mehl, Ei und Panko panieren und ausfrittieren.

Sonstige Komponenten

Gepoppte Perlgraupen (3Tage eingeweicht, blanchiert, getrocknet und frittiert)
Malzpulver
Geflügeljus à parte
Gebratenes Taubenherz
Rohes Staudensellerie
Sauerklee/Kräuter



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions

Dessert

INSPIRATION YUZU

KAFFEE/BLUMENKOHL/HASELNUSS

von Marco Raudenbusch

Gestockte Kaffeecreme

400 ml Kaffeesahne
(100g Kaffeebohnen & 450ml Sahne einmal
aufkochen und 3 Tage durchziehen lassen)
160g Valhrona „Inspiration Yuzu“
60g Eigelb
Prise Meersalz
6g Goldpuder

Kaffeesahne erwärmen und Schokolade darin lösen. Eigelbe und Salz einrühren und in eine Form abfüllen. Bei 85°C ca. 20 min stocken lassen. Gestockte Creme aufrühren, in Formen füllen und gefrieren. Zum Servieren aus der Form drücken und auftauen lassen. Mit dem Goldpuder abglänzen.

Blumenkohleis

200 ml Aromamilch von gebratenem
Blumenkohl
50 ml Sahne
100g roher Blumenkohl
1 g Pektin
50g Nappage von Valhrona
30g Zucker
Prise Grobes Salz

Milch, Zucker, Salz und Blumenkohl einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Blumenkohlmilch passieren und Pektin einrühren. Gemeinsam aufkochen und kurz köcheln lassen. Nappage und Sahne einrühren und im Pacobecher einfrieren. Vor dem Servieren pacossieren.

Yuzugel

100ml Yuzumark Etwas Puderzucker
10g Thick&Easy

Alle Zutaten miteinander verrühren und quellen lassen. Nochmals glattrühren und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Schokoladencreme „Inspiration Yuzu“

100ml Sahne 1 Blatt Gelatine
25g Glukosesirup 220g kalte Sahne
140g Valhrona
„Inspiration Yuzu“

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne und Glukose gemeinsam aufkochen und Schokolade und Gelatine darin lösen. Die kalte Sahne darin einrühren und alles gemeinsam durchkühlen. Mit einem Rührgerät die Masse cremig aufrühren und in einen Spritzbeutel füllen.



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Dessert

INSPIRATION YUZU

KAFFEE/BLUMENKOHL/HASELNUSS

von Marco Raudenbusch

Haselnusscrunch

125 ml Milch
50g Butter
10g Zucker
25g Haselnussgrieß
50g Mehl
2 Eier
Etwas Haselnussöl, Prise Salz

Milch, Butter, Haselnussöl und Zucker aufkochen. Grieß und Mehl gemeinsam schnell einrühren und „abbrennen“. Teig etwas abkühlen lassen und danach mit einem Rührgerät die Eier einarbeiten. Mithilfe eines Spritzsacks den Teig in gewünschter Form ausfrittieren.

Sonstige Komponenten

Roh marinierter Blumenkohlstrunk
Haselnuss-Yuzu-Vinaigrette
Geröstete Haselnüsse
Blüten
Gebratene bzw. karamellierte Scheiben Blumenkohl
Karamellierte Valhrona-Schokolade „Inspiration Yuzu“



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions