

# Vorspeise

## ELSÄSSER SAIBLING & ROTE GARNELE

Rote Bete - Granny Smith - Ingwer

*von Namo Wrede*

### Saibling

Saibling  
Salz  
Zucker  
Zitronenschale  
Ingwer  
Olivenöl  
Granny Smith  
Garnelenreduktion  
Rote Beete Chip  
Butter  
Creme Fraiche

Den Saibling küchenfertig reinigen. Filetieren und Gräten ziehen. Die Karkasse und den Kopf aufbewahren. Aus der schönen Mitte 6 Portionen à 50 Gramm schneiden.

Eine Beize aus 9 Teilen Salz, 6 Teilen Zucker, etwas Zitronenschale und etwas Ingwer herstellen. Die Tranchen von allen Seiten mit der Beize bestreuen und ca. 17 Minuten einwirken lassen. Danach in Eiswasser abwaschen, trockentupfen und beiseite legen.

Vor dem Servieren den Saibling in 55 Grad warmes Olivenöl legen bis er im Kern eine Temperatur von 52 Grad erreicht. Am Ende anrichten, dass er warm bleibt. Der Rest des Filets ca. 200 Gramm, wird zu einem akkuraten Tatar geschnitten, gesalzen, gezuckert & direkt gekühlt.

Vor dem Servieren mit einem EL fein gehacktem Ingwer und etwas Olivenöl abschmecken. Einen Granny Smith Apfel akkurat würfeln. Das Saiblings Tatar in einen Anrichtering drücken und mit den Apfelwürfeln bedecken. Danach den Ring entfernen. Später mit Garnelenreduktion und Rote Beete Chip anrichten & vollenden.

Die Saiblings Karkasse und Kopf mit 500 Gramm Eiswürfeln und 500 ml Wasser, 150 Gramm Ingwer & 1 tl Salz in einen Topf mit viel Fläche geben. Bei leichter bis mittlerer Temperatur den Sud bis kurz vor den Siedepunkt bringen. Danach bei leichter Temperatur ca. 60 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig durch ein Tuch passieren. Den Sud ca. um die Hälfte reduzieren. Kurz vor dem Servieren den Sud mit 150 Gramm Butter und 100 Gramm Creme Fraiche aufmontieren.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**

# Vorspeise

## ELSÄSSER SAIBLING & ROTE GARNELE

Rote Bete - Granny Smith - Ingwer

*von Namo Wrede*

### Rote Garnele

Rote Garnelen  
Rote Zwiebel  
Knoblauchzehen  
Tomatenmark  
Weißwein  
Orangensaft  
Olivenöl  
Rote Beete  
Granny Smith  
Salz  
Zucker  
Weißer Portwein  
Gelierzucker  
Apfelblüten

Die Garnelen säubern und den Darm entfernen. Das Fleischstück separat in die Kühlung legen.

Die Garnelenschalen in einer Kasserolle rösten. Eine Rote Zwiebel und 2 Knoblauchzehen mit dazu geben. Mit 2 EL Tomatenmark tomatisieren und rösten. Mit 300 ml Weißwein und 200 ml Orangensaft ablöschen. Mit 400 Gramm Eiswürfeln auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Temperatur wegnehmen und 60 Minuten ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und um 1/3 reduzieren. Vor dem Servieren mit 20 Gramm Butter aufmontieren.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch der Garnele in Olivenöl wenden und mit einem Bunsenbrenner flämen. Mit Grobem Salz bestreuen und in 6 x 4 Tranchen teilen, dann anrichten.

1 Rote Bete und 1 Granny Smith roh aufschneiden (sehr dünn) und mit einem Ausstecher rund ausstechen. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

1 Rote Bete dünn aufschneiden und bei 140 Grad gleichmäßig in Öl knusprig backen.

2 Rote Beten und alle Abschnitte entsaften und reduzieren bis eine sirupartige Beschaffenheit entsteht. Mit Salz und Zucker abschmecken.

1 Granny Smith in Feine Würfel schneiden. In einer Sauteuse 200 ml. Weißen Portwein Sirup artig reduzieren. 1 El Gelierzucker hinzugeben und die Apfelwürfel 2 Sekunden im Sirup kochen. Sofort auf ein Blech zum Auskühlen geben. Zum Anrichten mit 2 Teelöffeln zu Nocken formen.  
Das Gericht mit Apfelblüten garnieren.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**

# Hauptgang

## TAUBE & BLUTWURST „WINZERIN ART“

MIT TRAUBE, SAUERKRAUT & BROT

*von Namo Wrede*

### Taube / Jus / Farce

Taube  
Blutwurst  
Sauerkraut  
Brot, Sauerteig  
Trauben weiß  
Trauben Rot  
Weißkohl  
Kartoffel  
Zwiebeln  
Rotwein  
Tomatenmark  
Eier  
Sahne  
Traubensaft  
Schnittlauch  
Schalotten  
Agar Agar  
Essig, hell  
Nelkenblüten  
Butter  
Dijonsenf  
Pflanzenöl

Tauben ausbeinen, Brust von Haut und Filet befreien. Keule von Haut und Mittelknochen befreien, alles aufbewahren. Innereien rausholen, waschen und mit einem Messer von Fett und Sehnen befreien. Mit einem Löffel oder kleinen Messer das Fleisch vom Knochengerüst abschaben und kühlen.

Die gesammelten Knochen und die Knochengerüste bei 180 Grad im Ofen ca. 20-30 Minuten gleichmäßig rösten. Die Zwiebeln waschen, mit der Schale in Walnussgroße Stücke schneiden und mit den Karkassen in eine Kasserolle geben. Mit etwas Öl alles bei mittel-starker Temperatur rösten, bis die Zwiebel Farbe annimmt und karamellisiert. Das Tomatenmark dazugeben und kurz rösten, mit 1/3 Rotwein ablöschen und reduzieren bis die Knochen und Zwiebeln glasieren. Diesen Schritt noch zwei Mal wiederholen, dann mit 1 kg Eismwürfel und 1 L Wasser auffüllen. Bei mittlerer Temperatur langsam zum Kochen bringen. Temperatur stark reduzieren und den Fond ca. 3 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch mit einer Kelle Fett und Schaum abschöpfen. Danach den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren und reduzieren bis es einen angedickten Jus ergibt.

Die Taubenfilets und das abgeschabte Fleisch salzen und mit 1 Eismwürfel kurz Kuttern. Die Sahne und noch 1 Eismwürfel dazugeben und wieder Kuttern, bis es eine glatte homogene Masse ergibt. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. 2 Eier trennen, das Eiweiß aufschlagen und unter die durchgestrichene Masse heben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Sofort kaltstellen.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**

# Hauptgang

## TAUBE & BLUTWURST „WINZERIN ART“

MIT TRAUBE, SAUERKRAUT & BROT

*von Namo Wrede*

### Sauerteigbrote / Blutwurst

Sauerteigbrot anfrieren und Hauchdünn aufschneiden. 1-2 Scheiben Brot auf Klarsichtfolie legen und mit etwas Farce bestreichen. Die Taubenbrust mittig platzieren und einen dünn geschnittenen Stift „Blutwurst“ in derselben Länge daneben legen. Die offenen Stellen zwischen Brust und Blutwurst mit etwas Farce auffüllen. Das Brot vorsichtig um die Brust wickeln und alles schön kompakt mit wenig Luft in die Folie einrollen. Die Rolle nochmal in Aluminiumfolie wickeln und bei 70 Grad auf eine Kerntemperatur von 45 Grad im Ofen garen. Danach in der Folie 10 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem servieren in einer Pfanne die Roulade goldbraun mit etwas Öl und Butter nachbraten. Direkt tranchieren und anrichten.

### Tauben „Lollipop“

Die ausgelöste Keule auf eine Lage Klarsichtfolie geben, salzen und pfeffern. Mit Farce einstreichen und das Fleisch mit der Folie vorsichtig zu einer Kugel rollen, sodass der Knochen freibleibt und es wie ein „Lollipop“ aussieht, schönes fest und kompakt. Direkt danach wieder in Alufolie wickeln. Im Wasserbad bei 68 Grad ca. 35 Minuten garen.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**

# Hauptgang

## TAUBE & BLUTWURST „WINZERIN ART“

MIT TRAUBE, SAUERKRAUT & BROT

*von Namo Wrede*

Sauerkraut Püree / Trauben / Blutwurstbrot

Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit 120 Gramm Sauerkraut und 5 EL Sahne zu einem glatten Püree mixen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Trauben kurz blanchieren und schälen. Die Hälfte der Trauben in Scheiben schneiden und mit etwas Essig einlegen. Trauben kurz blanchieren und schälen. Aus dem Brot akkurate Riegel ausstechen und mit etwas Butter in der Pfanne goldbraun rösten. Die Innereien kleinschneiden und in einer sehr heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Danach wieder rausnehmen. Schalotten würfeln und in derselben Pfanne anbraten, ca. 40 Gramm Blutwurst würfeln und dazugeben. Mit etwas Essig ablöschen und kurz reduzieren. Mit Jus auffüllen und wieder reduzieren. Die Innereien und etwas Butter dazugeben, reduzieren bis es glasiert und fast „austrocknet“. Mit fein geschnittenem Schnittlauch und gemahlenem Pfeffer vollenden. Mit demselben Ausstecher, vom Brot, das Innereien Ragout auf den Brotriegel kompakt anrichten. Den Teller mit Sauerkrautpüree und den Traubenscheiben vollenden.

Das restliche Sauerkraut entsaften, durch ein Tuch passieren und reduzieren, bis es einen kräftig schmeckenden Jus ergibt.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**



# Hauptgang

## TAUBE & BLUTWURST „WINZERIN ART“

MIT TRAUBE, SAUERKRAUT & BROT

*von Namo Wrede*

Weißkohl / Traubengel / Blutwurstmayo

Den Weißkohl in einzelne Blätter zupfen und diese salzen und zuckern. Im Ofen bei 160 Grad den Kohl backen bis er goldene Farbe annimmt und karamellisiert. Danach mit dem restlichen Essig einlegen. Vor dem servieren erhitzen und über die Keule legen. Danach Blutwurstjus anrichten und das Traubengel. Den Traubensaft mit dem Agar Agar aufkochen und auf einem Blech erkalten. Danach zu einem glatten Gel mixen.

Die geschälten Trauben mit 1 EL Jus in einer Sauteuse erhitzen und glasieren.

Das Eigelb mit Blutwurst und dem Senf mixen und passieren. Wieder dem Mixstab mixen und Öl langsam einlaufen lassen, bis es eine Cremige Konsistenz erhält. Mit Salz und Cayenne abschmecken. Mit der Taubenroulade, Sauerkrautjus, etwas normaler Jus und den glasierten Trauben anrichten.

Die restliche Blutwurst mit 2 EL Wasser und ca. 10 EL Jus gut durchmixen.

Die Gerichte mit Blütenblättern garnieren.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



# Dessert

## KAFFEE, KUCHEN & BLUMENKOHL

*von Namo Wrede*

### Blumenkohl Röschen

Blumenkohl  
Zucker  
Zitronensaft  
Olivenöl

Blumenkohl waschen und ca. 30 akkurate, kleine Röschen tournieren. Die Röschen zuckern und ca. 10 Minuten einwirken lassen, danach mit der Schale und dem Saft von 1 Zitrone und 1 Tropfen Olivenöl 3-4-mal vakuumieren. Trockentupfen und anrichten.

### Blumenkohl Panna Cotta

Blumenkohl  
Sahne  
Zucker  
Gelatine

Die Hälfte, der Reste, des Blumenkohls mit 600 ml Sahne und 60 g Zucker aufkochen, sofort pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine einweichen und dazugeben, bis Sie sich vollständig aufgelöst hat, rühren. Die Panna Cotta ca. 15 Minuten abkühlen lassen und dann in ein flaches, foliertes Blech gießen und kalt stellen. Vor dem Servieren 6 Kreise ausstechen und an die Seite legen. Später auf den Teller geben.

### Blumenkohl Schaum

Blumenkohl  
Milch  
Zucker  
Lecithine

Den restlichen Blumenkohl mit 200 ml Milch, 10 g Zucker und dem Lecithine aufkochen. Vor dem servieren gut aufschäumen.

### Espressogel / sorbet

Espresso  
Milch  
Agar Agar  
Zucker  
Xanthan

200 ml Espresso mit 1000 ml Milch, dem Agar Agar und 60 g Zucker aufkochen. Auf ein Blech zum Erkalten geben. Danach Mixen bis ein homogenes Gel entsteht. In einen Spritzsack füllen und anrichten.

300 ml Espresso mit 50 g Zucker dem Xanthan aufkochen. Einfrieren, danach mit einer Gabel ganz fein Zerkratzen und anrichten.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**

# Dessert

## KAFFEE, KUCHEN & BLUMENKOHL

*von Namo Wrede*

### Biskuitriegel

Eier  
Salz  
Zucker  
Mehl  
Backpulver  
Espresso

Für den Biskuit Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Danach Eigelb mit 75 g Zucker schaumig schlagen. 75 g Mehl und Backpulver sieben, dann abwechseln mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse rühren. In eine gebutterte Kuchenform füllen und bei 190 Grad 12-15 Minuten backen. Danach in dünne akkurate Scheiben schneiden, diese in dem restlichen Espresso tunken. Die getunkten Biskuitriegel mit einer gleichgroßen Scheibe Panna Cotta in der Mitte belegen und kurz anfrieren. Vor dem Servieren gleichmäßig portionieren und anrichten.

### Schokoerde

Mehl  
Butter  
Kakopulver  
Rohrzucker

Für die Schokoerde 25 g Mehl mit 15 g Butter, dem Kakaopulver und dem Rohrzucker in einer Schüssel gut durchkneten. Die Masse auf ein Blech geben und für ca. 13 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Abkühlen zerbrechen und anrichten.

### Yuzu Nocken / Schokoäste

Yuzu Kuvertüre  
Sahne

200 g Yuzu Kuvertüre in 100 ml heißer Sahne auflösen. Kalt werden lassen und vor dem Servieren in einer Maschine oder mit dem Schneebesen aufschlagen. Zum Anrichten der Ganache mit 2 kleinen Teelöffeln akkurate Nocken formen.

150 g Yuzu Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen. In einen Spritzsack geben und in Eiswasser länglich spritzen. Die „Schokoäste“ danach kalt stellen. Kurz vor dem servieren anrichten.

130 g Yuzu Kuvertüre hacken und auf Backpapier geben. Bei 160 Grad ca. 7-8 Minuten Karamellisieren. Danach auskühlen, brechen und anrichten.