

# Vorspeise

## ROLLMOPS VON DER ODENWALD FORELLE

HOLUNDER / SCHWARZER RETTICH / ESSIGGURKENSUD

von *Stephan Haupt*

### Forellen Rollmops

2 Odenwaldforellen  
Salz  
130 ml Geflügelfond  
100 ml heller Forummessig  
50 g Zucker  
10 g Salz  
4 Wacholderbeeren  
3 Nelken  
10 Pfefferkörner  
½ Schalotte, in Julienne  
50 ml Apfelsaft  
1 Schwarzer Rettich

Filetieren, Gräten ziehen, in Streifen schneiden und salzen, 10 Minuten ziehen lassen. Danach das Salz abspülen und die Forellenstreifen mit Transglutaminase bestreuen. Je 5 – 6 Streifen übereinander legen und eng in Frischhaltefolie einrollen. Über Nacht kühlen, damit der Eiweißkleber aktiviert wird.

Restliche Zutaten bis auf den Rettich zusammen aufkochen und kalt stellen, am besten am Vortag. Die Röllchen auspacken und mit dem Fond vakuumieren, 4 Stunden ziehen lassen.

Dünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Grob salzen und einige Minuten ziehen lassen, danach trocken tupfen. Den Rollmops mit den Rettichscheiben einrollen und kalt stellen.

### Fischleber Pavé

600 g Butter  
1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
80 ml roter Portwein  
50 ml Cognac  
50 ml Madeira  
Schuss Pernod  
350 g Hühnerleber  
150 g Fischleber  
Etwas Dill und Oregano  
Chiliöl  
½ EL Pökelsalz  
200 g Vollei  
300 ml roter Portwein  
200 ml Madeira  
200 ml süßer Weißwein  
100 ml Cognac  
100 ml Apfelsaft  
100 ml Dashi

Eine Nussbutter herstellen. Schalotte und Knoblauch in Julienne schneiden und in geklärter Butter anschwitzen. Mit Portwein, Cognac, Madeira und Pernod ablöschen und auf 60 ml einreduzieren.

Hühner- und Fischleber, Kräuter, Chiliöl und Pökelsalz zusammen mit der Reduktion im Thermomix fein pürieren. Ei dazugeben. Den Thermomix bei 50°C laufen lassen und die Nussbutter langsam eingießen, emulgieren und mit Pfeffer/Salz würzen. Die Masse abpassieren, vakuumieren und bei 85°C Dampf 45 Minuten garen, danach direkt runterkühlen. In der Aufschlagmaschine mit einem Schuss 'Jörg Geiger - Weissduftig' cremig rühren und die Kugelmatte füllen, einfrieren.

Portwein, Madeira, Weißwein und Cognac auf 300 ml einkochen. Mit Apfelsaft und Dashi auffüllen, einmal aufkochen und die Kugel damit überziehen.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB

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

# Vorspeise

## ROLLMOPS VON DER ODENWALD FORELLE

HOLUNDER / SCHWARZER RETTICH / ESSIGGURKENSUD

von Stephan Haupt

### Forellenfond

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Forellenkarkassen | 3 Wacholderbeeren |
| 2 Schalotten      | 10 Pfefferkörner  |
| 1 Stange          | 1 Lorbeerblatt    |
| Staudensellerie   | Schuss Pernod     |
| etwas Lauch       | Schuss Sojasauce  |
| 4 Nelken          |                   |

Alles zusammen 30 min. köcheln lassen und absieben.

### Essiggurkensud

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 100 ml Fischfond        | 3 Nelken                |
| 100 ml Wasser           | 1 EL Dijon Senf         |
| 150 ml Forum Essig hell | 1 Zweig Zitronenthymian |
| 50 ml Apfelessig        | 2 Gartengurken          |
| 100 g Zucker            | Salz, Pfeffer           |
| 50 g Salz               | Jalapenosaft            |
| 4 Lorbeerblätter        | Forum Essig hell        |
|                         | Xanthan                 |

Alle Zutaten bis zum Zitronenthymian zusammen aufkochen und kalt stellen.  
Den Fond absieben und die Gurken halbieren. Beides zusammen vakuumieren und über Nacht ziehen lassen. Die Gurken am nächsten Tag pürieren und absieben. Den Sud abschmecken, evtl. etwas Pickelsud dazu geben. Mit Xantan leicht binden.

### Fischhautchip

Fischhaut  
Öl  
Salz

Die Forellenhaut von Fleischresten befreien, auf ein Folie bespanntes Gitter legen und nochmal einfolieren, bei 90°C 20 Minuten dämpfen. Leicht auskühlen lassen, auf Excalibur Matten legen 3 ½ Stunden trocknen. Danach in 190°C heißem Öl aufpuffen, leicht salzen.

### Schwarzer Rettich

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| 1 Schwarzer Rettich | Pfeffer       |
| Essigsirup          | 2g Petersilie |
| Öl                  |               |
| Salz, Pfeffer       |               |
| Limettensaft        |               |

Rettich auf der Aufschnittmaschine 3 Scheiben 1 mm dünn aufschneiden, ausstechen und marinieren. Den Rest 3 mm dünn aufschneiden, in Brunoise schneiden und ebenfalls marinieren.

### Geflämte Perlzwiebel

6 Perlzwiebeln  
Salz

Perlzwiebeln halbieren, in Salzwasser blanchieren. Schnittfläche abflämmen und in Segmente zerteilen. Beim Schicken leicht salzen und warmstellen.

# Vorspeise

## ROLLMOPS VON DER ODENWALD FORELLE

HOLUNDER / SCHWARZER RETTICH / ESSIGGURKENSUD

von Stephan Haupt

### Forellenfond

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Forellenkarkassen | 3 Wacholderbeeren |
| 2 Schalotten      | 10 Pfefferkörner  |
| 1 Stange          | 1 Lorbeerblatt    |
| Staudensellerie   | Schuss Pernod     |
| etwas Lauch       | Schuss Sojasauce  |
| 4 Nelken          |                   |

Alles zusammen 30 min. köcheln lassen und absieben.

### Essiggurkensud

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 100 ml Fischfond        | 3 Nelken                |
| 100 ml Wasser           | 1 EL Dijon Senf         |
| 150 ml Forum Essig hell | 1 Zweig Zitronenthymian |
| 50 ml Apfelessig        | 2 Gartengurken          |
| 100 g Zucker            | Salz, Pfeffer           |
| 50 g Salz               | Jalapenosaft            |
| 4 Lorbeerblätter        | Forum Essig hell        |
|                         | Xanthan                 |

Alle Zutaten bis zum Zitronenthymian zusammen aufkochen und kalt stellen.  
Den Fond absieben und die Gurken halbieren. Beides zusammen vakuumieren und über Nacht ziehen lassen. Die Gurken am nächsten Tag pürieren und absieben. Den Sud abschmecken, evtl. etwas Pickelsud dazu geben. Mit Xantan leicht binden.

### Fischhautchip

Fischhaut  
Öl  
Salz

Die Forellenhaut von Fleischresten befreien, auf ein Folie bespanntes Gitter legen und nochmal einfolieren, bei 90°C 20 Minuten dämpfen. Leicht auskühlen lassen, auf Excalibur Matten legen 3 ½ Stunden trocknen. Danach in 190°C heißem Öl aufpuffen, leicht salzen.

### Schwarzer Rettich

1 Schwarzer Rettich Pfeffer  
Essigsirup 2g Petersilie  
Öl  
Salz, Pfeffer  
Limettensaft

Rettich auf der Aufschnittmaschine 3 Scheiben 1 mm dünn aufschneiden, ausstechen und marinieren. Den Rest 3 mm dünn aufschneiden, in Brunoise schneiden und ebenfalls marinieren.

### Geflämme Perlzwiebel

6 Perlzwiebeln  
Salz

Perlzwiebeln halbieren, in Salzwasser blanchieren. Schnittfläche abflämmen und in Segmente zerteilen. Beim Schicken leicht salzen und warmstellen.

# Vorspeise

## ROLLMOPS VON DER ODENWALD FORELLE

HOLUNDER / SCHWARZER RETTICH / ESSIGGURKENSUD

von *Stephan Haupt*

### Holunderkapern

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Holunder (vor der Blüte) | 200 g Zucker       |
| 500 ml Wasser            | 50 g Salz          |
| 200 ml Apfelsaft         | etwas Limettensaft |
| 300 ml Weißweinessig     | 3 Nelken           |
|                          | 4 Wacholderbeeren  |
|                          | 2 Lorbeerblätter   |

Holunder vor der Blüte ernten. Alles aufkochen, den Holunder in ein Weckglas füllen und mit dem heißen Fond auffüllen. Im Kühlhaus einige Monate ziehen lassen.

### Holundergel

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 700 ml Holunderblütensirup | Limettensaft       |
| 300 ml Apfelsaft           | Salz               |
| 12 g Kappa                 | heller Forum Essig |

Sirup, Apfelsaft und Kappa im Thermomix bei 100°C 10 Minuten kochen, im Blech auskühlen lassen. Zusammen pürieren und abschmecken.

### Kräutersalat

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Persinette    | Schnittlauchspitze |
| Gewürztagetes | Kapuzinerkresse    |
| Schafsgabe    |                    |

Die Kräuter putzen und kalt stellen.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
Food  
Solutions

# Hauptgang

## Royal Taube

ROTKOHL SALAT / TOPINAMBUR / PURPLE CURRY / TAUBENFOND

von Stephan Haupt

### Taubenbrust

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 3 Tauben, Royal       | 1 Kafirlimettenblatt |
| 9 Zweige Thymian      | 10 Wacholderbeeren   |
| 3 Knoblauchzehen      | 4 Lorbeerblätter     |
| 1 L Geflügelfond      | 1 EL Koriandersamen  |
| 200 ml Sojasauce      | 3 Sternanis          |
| 3 Zweige Koriander    | 1 Zimtstange         |
| 1 Stange Zitronengras |                      |

Geflügelfond mit Milch mischen und kräftig abschmecken. Schwarzwurzeln mit dem Sud vakuumieren und im Steamer bei 97°C, 30min, garen. Schwarzwurzeln in Butter leicht anbraten, mit Zucker leicht karamellisieren und mit Sake glacieren.

### Maultasche

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 12 Taubenkeulen   | 2 EL Pfefferkörner  |
| 3 Schalotten      | Salz                |
| ½ Karotte         | 175 ml Wasser       |
| ½ Lauchstange     | 285 g Mehl          |
| etwas Sellerie    | etwas Purple Curry  |
| 100 ml Portwein   | Taubenfleisch       |
| 100 ml Rotwein    | Etwas Geflügelfarce |
| 2 L Geflügelfond  | Schmorfond          |
| 4 Nelken          | Chiliöl             |
| 2 Lorbeerblätter  | Salz, Pfeffer       |
| 6 Wacholderbeeren | Purple Curry        |
|                   | Knoblauchöl         |

Taubenkeulen würzen und in Öl scharf anbraten, bei Seite legen. Das Gemüse in Öl bräunen, Tomatenmark dazu und abbrennen. Mit dem Wein ablöschen und einkochen, mit dem Fond auffüllen, Gewürze dazu und kurz aufkochen. Die Keulen dazu, abdecken und weich schmoren.

Das Wasser aufkochen, mit dem Mehl und dem Curry zusammen verkneten, in Folie einwickeln und 1 Stunde kalt legen.

Das Fleisch von den Taubenkeulen abzupfen, den Fond leicht einkochen.

Taubenfleisch, Farce, Fond, Chiliöl gut vermischen und abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, leicht mit Eiweiß bestreichen, Füllung mit einem Spritzbeutel aufspritzen und einrollen. Im Bambuskorb dämpfen und danach in der Pfanne leicht anbraten.

### Topinambur, geschmort und Creme

|                  |
|------------------|
| 6 Topinambur     |
| 400 g Topinambur |
| 1 Schalotte      |
| Schuss Weißwein  |
| 1 L Geflügelfond |
| Bergamotteöl     |
| Salz, Pfeffer    |
| Chiliöl          |

6 Topinambur schälen bis die Stücke komplett weiß sind und in gut gesalzenem Wasser blanchieren. Die Topinambur in Nussbutter anschwitzen und mit etwas Fond heiß ziehen. Restliche Topinambur mit der Schale klein schneiden und mit den Schalottenjulienne in etwas Butter anschwitzen. Erst mit dem Weißwein ablöschen, einkochen und mit dem Fond auffüllen. Die Topinambur weichkochen. Bergamotteöl ohne den Fond im Thermomix pürieren, falls nötig etwas Fond dazu geben und abschmecken.

# Hauptgang

## Royal Taube

ROTKOHL SALAT / TOPINAMBUR / PURPLE CURRY / TAUBENFOND

von Stephan Haupt

### Rotkohlsalat

1 Rotkohl  
1 EL Apfelreduktion  
1 EL Essigsirup

2 Tropfen Chiliöl  
Salz, Pfefferkörner  
1 EL Öl

Rotkohl halbieren und aus der Mitte 6 – 8 Scheiben dünn aufschneiden. Den Rest vermischen, die Scheiben flach in einen Vakuumbbeutel legen, mit der Marinade vakuumieren. Eine Stunde ziehen lassen.

### Rotkohlpulver

#### Rotkohlblätter

Die äußersten Rotkohlblätter im Dehydrator trocknen und fein mahlen.

### Pommes Soufflee

2 Kartoffeln mehlig kochend  
Kartoffelstärke  
Eiweiß  
Öl  
Salz

Kartoffeln dünn aufschneiden, eine Seite mit Kartoffelstärke bepudern, die andere mit Eiweiß bestreichen. Aufeinander legen und ausstechen. Zwischen Backpapier vakuumieren, danach in heißem Öl frittieren und leicht salzen.

### Taubengalantine

6 Taubenbrüste  
Taubeninnereien  
2 Stück  
Entenleberschnitzel  
Geflügelfarce

Innereien  
einreduzierte Jus  
Salz, Pfeffer, Purple  
Curry  
etwas Thymian

Die Haut abziehen und die Brüste zwischen einem Vakuumbbeutel plattieren. Die Innereien anbraten und mit den Keulen zusammen schmoren. Herausnehmen und klein schneiden. Entenleber in Streifen schneiden und rund herum anbraten, abtropfen. Farce mit den Innereien und der Jus vermischen und abschmecken. Die plattierten Brüste auf Frischhaltefolie legen, würzen, die Farce darauf verstreichen, Leber auflegen und straff einrollen. Im Ofen bei 85°C garen, auskühlen lassen und portionieren. Drei dünne Scheiben pro Portion aufschneiden.

# Hauptgang

## Royal Taube

ROTKOHL SALAT / TOPINAMBUR / PURPLE CURRY / TAUBENFOND

von Stephan Haupt

### Sauce Cumberland

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| 150 ml<br>Heidelbeerpüree | etwas Dijon<br>Orangenabrieb |
| 50 ml Portwein            | Salz, Pfeffer                |

Püree und Portwein leicht erwärmen, Senf einrühren, mit Orangenschale, Salz und Pfeffer abschmecken, ausgedrückte Senf Gelatine darin auflösen und in deine Schale füllen.

### Senfkaviar

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 100 g Senfkörner<br>Sepiatinte | Chiliöl<br>Limettensaft |
|--------------------------------|-------------------------|

Die Senfkörner sechsmal in Wasser auskochen. Danach in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Mit der Sepiatinte färben und abschmecken.

### Orangenvinaigrette

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 1 Orange<br>½ Schalotte  | 1 EL Forum Essig hell<br>Spritzer Limettensaft |
| 2 EL Öl<br>1 EL Olivenöl | etwas Dijon Senf<br>Schuss Essigsirup          |

Orange filetieren und klein schneiden. Schalotte in feine Brunoise schneiden und blanchieren, mit den Orangen mischen. Die restlichen Zutaten dazu geben und abschmecken.

### Kräuter

Blutampfer  
Korianderkresse  
Amaranthkresse

Kräuter putzen und kaltstellen.

### Stark einreduzierter Taubenfond

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 6 Taubenkarkassen | 2 EL Pfefferkörner     |
| 2 Karotten        | 1 EL Koriandersamen    |
| ½ Stange Lauch    | 2 Kafirlimettenblätter |
| ½ Sellerie        | 2 Zitronengrasstangen  |
| 6 Schalotten      | Ingwer                 |
| 1 Zehe Knoblauch  | ½ kleine Chili         |
| 200 ml Weißwein   | 2 Zweige Korianders    |
| 2 L Geflügelfond  | 2 Sternanis            |
| 8 Wacholderbeeren | 1 Zimtstange           |
| 4 Lorbeerblätter  |                        |

Karkassen im Ofen bei 170°C 30 min rösten. Das Gemüse klein schneiden, leicht anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen, Karkassen dazu und mit dem Geflügelfond auffüllen. Gewürze dazu geben und 4 Stunden kochen. Abpassieren und klären, bis zur gewünschten Stärke einkochen.

### Geriebener Meerrettich

Meerrettich

Den Meerrettich schälen und kaltstellen.

# Dessert

## YUZU CHOCOLATE CHEESECAKE

WEIßES KAFFEEIS / BLUMENKOHL / QUITTENCHUTNEY

von *Stephan Haupt*

### Cheesecakecreme

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| 100 g Valrhona<br>Inspiration Yuzu | 15 g Mehl<br>1 Ei |
| 400 g Frischkäse                   | 1 Eigelb          |
| 75 g Zucker                        | 2 g Agar Agar     |

Fruchtkuvertüre schmelzen. Frischkäse, Zucker und Mehl zusammen in der Küchenmaschine aufschlagen. Ei, Eigelb und Agar Agar nach und nach einrühren und gut vermischen.

Zum Schluss die Kuvertüre einrühren. Die Masse in ein Blech füllen, abdecken und im Ofen bei 120°C stocken. Danach glattrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

### Quittenröllchen

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| 690 g Quittenpüree | 15 g Mehl     |
| 90 g Puderzucker   | 1 Ei          |
| 120 g Isomalt      | 1 Eigelb      |
| 30 g Glucosepulver | 2 g Agar Agar |
| 18 g Agar Agar     |               |

Alles im Thermomix bei 90°C 15 Minuten kochen. Anziehen lassen, pürieren, austreichen, 18 Stunden bei 54°C trocknen. Dann bei 130°C 3 min backen und rollen.

### Quittenchutney

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 500 g Quitte,<br>geschält | Essigsirup   |
| 100 g Zucker              | Limettensaft |
| 200 ml Süßwein            | Maldon Salz  |
| 400 ml Apfelsaft          | Calvados     |

Quitte in Würfel schneiden, in Wasser lagern. Den Zucker karamellisieren und die Quitte dazu geben, mit dem Wein ablöschen, einkochen und mit Apfelsaft auffüllen. Weichkochen. Im Thermomix nicht zu fein pürieren und abschmecken.

### Blumenkohl Couscous

|            |        |
|------------|--------|
| Blumenkohl | Zucker |
| Nussbutter | Salz   |

Blumenkohl auf einem Gemüsehobel dünn abreiben, mit dem Messer klein hacken. In Nussbutter anrösten, mit Zucker und einer Prise Salz abschmecken, auf Küchenpapier abfetten lassen.

### Blumenkohlpulver

Blumenkohlblätter

Die Blumenkohlblätter im Dehydrator trocknen und fein mahlen.

# Dessert

## YUZU CHOCOLATE CHEESECAKE

WEIßES KAFFEEEIS / BLUMENKOHL / QUITTENCHUTNEY

von *Stephan Haupt*

### Gepickelter Blumenkohl

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Blumenkohl             | 5 g Salz           |
| 170 ml Apfelsaft       | 1 Lorbeerblatt     |
| 50 ml Forum Essig hell | 1 Sternanis        |
| 80 g Zucker            | 2 Kardamom Kapseln |

Pro Teller 2 kleine Röschen zurecht putzen und in ein Weckglas geben. Alle Zutaten aufkochen und in das Weckglas sieben.

### Blumenkohlcreme

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 500 g Blumenkohl-püree          | 100 g Valrhona Ivoire Essigsirup |
| 150 g Valrhona Inspiration Yuzu | Yuzusaft                         |
|                                 | Maldon Salz                      |

Für das Püree sämtliche Blumenkohlabschnitte und je nach Menge evtl noch einen Blumenkohl klein schneiden und im Ofen bei 160°C ca 30 min rösten. Noch leicht warm im Thermomix pürieren. Mit den restlichen Zutaten im Thermomix vermischen und abschmecken. In eine Silikon Steinform füllen und einfrieren. Die Steine aus der Form lösen und im Kühlschrank auftauen lassen.

### Weißes Kaffeeis

|                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| 400 ml Sahne             | 2 Eier                       |
| 400 ml Milch             | 2 Eigelb                     |
| 200 g Kaffee             | 140 g Zucker                 |
| 600 g Kaffee Milch-Sahne | Schuss 13-jähriger Balsamico |

Sahne, Milch und Kaffee vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Kaffee Milch-Sahne mit den restlichen Zutaten zur Rose absieben und in der Eismaschine gefrieren.

### Kaffee – Roggenäste

|                    |
|--------------------|
| 190 g Läuterzucker |
| 38 g Glucosesirup  |
| 100 g Roggenmehl   |
| 5 g Kakao          |

Läuterzucker mit Glucosesirup aufkochen. (Läuterzucker 50% Kaffee). Mit Mehl und Kakao vermischen. In einen Spritzbeutel füllen, auf einer Silpat Matte kleine Äste formen, im Ofen bei 170°C 4 min backen. Alufolie zerknüllen, mit Trennfett einsprühen, die gebackenen Äste darauflegen und nochmal 2 min backen.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
Food  
Solutions

# Dessert

## YUZU CHOCOLATE CHEESECAKE

WEIßES KAFFEEIS / BLUMENKOHL / QUITTENCHUTNEY

*von Stephan Haupt*

### Salzyuzu

2 Yuzu                      3 g Salz  
100 ml Yuzusaft        10 g Zucker

Yuzu filetieren, benötigt werden 2 Filets pro Teller. Restliche Zutaten aufkochen und kaltstellen. Die Filets darin eine Stunde ziehen lassen.

### Yuzugel

500 g Yuzupüree        Limettensaft  
100 g Läuterzucker    Maldon Salz  
200 g Orangensaft    Xantan  
30 g Kappa

Yuzupüree, Läuterzucker, Orangensaft und Kappa im Thermomix bei 100°C 10 min kochen. Im Blech auskühlen lassen. Pürieren und mit den restlichen Zutaten abschmecken, mit Xantan leicht binden.

### Kresse

Oxalis grün  
Aniskresse  
Kornblumen  
Vogelmiere

Kresse und Kräuter zupfen und kalt lagern.