



Menu Young Star Event 2022

Geräuchte Arven Butter mit Kräuterpulver

Hauptgang

Sautierte Pouletbrust mit Sellerie-Haselnuss-Kräuterknusper mit Kräutersalat
Beurre-Blanc mit Schnittlauch-Öl und Schnittlauch-Espuma
Kartoffelpüree
Mini Broccoli und Selleriepüree

Vegi Hauptgang

Sautierte Laugenknödel mit Sellerie-Haselnuss-Kräuterknusper mit Kräutersalat
Beurre-Blanc mit Schnittlauch-Öl und Schnittlauch-Espuma
Kartoffelpüree
Mini Broccoli und Selleriepüree

Hauptgang

Waldbeermousse mit Waldbeergel und Waldbeer-Limettensud
Schokoladensorbet mit gebackener weisser Schokolade
Knusper Ästchen und lauwarmes Mandelküchlein mit Limetten Crumble



Butter

Rezept für 100 Personen:

Geräuchte Arven Butter mit Kräuterpulver

Geräuchte Arven Butter

1,5 Kg Butter
 Salz und Pfeffer zum abschmecken

 Arvenspäne zum räuchern

Zubereitung:

Butter in einem Schlagkessel richtig schaumig aufschlagen, anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einer Lochtülle schöne Butterportionen dressieren, anschliessend die Butter kühl stellen und danach mit den Arvenspänen räuchern.

Kräuterpulver

1 Kg Peterslie und Schnittlauch

Zubereitung:

Kräuter in Salzwasser kurz blanchieren, anschliessend im Eiswasser abschrecken, gut auspressen und danach im Exkalibur oder Dörex bei 65°C trocknen lassen. Anschliessend kann man die Kräuter im Thermomix zu einem feinen Pulver mixen.



**Sautierte Pouletbrust mit Sellerie-Haselnuss-Kräuterknusper und Kräutersalat
Beurre-Blanc mit Schnittlauch-Öl und Schnittlauch-Espuma
Kartoffelpüree
Mini Broccoli und Selleriepüree**

Sautierte Pouletbrust mit Haselnuss-Kräuterknusper und Kräutersalat

100 Stk	Pouletbrüste
	Sonnenblumenöl zum sautieren
	Salz und Pfeffer zum abschmecken
1 Kg	Piemonteser Haselnüsse
500 g	Panko
1 Bund	Schnittlauch
3 Bund	Kerbel
1 Karton	Mustard Cress
1 Karton	Gartenkresse
	Balsamico Essig weiss und Olivenöl sowie Fleur de Sel zum abschmecken

Zubereitung:

Pouletbrüstchen vor dem sautieren mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen, danach im heissen Sonnenblumenöl auf beiden Seiten sautieren und danach auf ein Gitter mit Backblech darunter absetzen. Kurz vor dem Schicken die Pouletbrüstchen im Ofen bei 175°C 12 Minuten garen.

Piemonteser Haselnüsse leicht klopfen oder mit einem Messer hacken, das Panko im Sonnenblumenöl goldgelb rösten und danach in ein Sieb geben, abtropfen lassen und anschliessend auf einem Küchenpapier auslegen. Schnittlauch fein schneiden und sobald das Panko kalt ist den Schnittlauch darunter geben.

Kerbel fein zupfen, Mustard Cress und Gartenkresse mit dem Kerbel mischen und kurz vor dem servieren leicht marinieren und abschmecken.



Beurre Blanc mit Schnittlauchöl

200 g Butter
3 Stk Zwiebel
50 g Weisswein
1100 g Vollrahm
500 g Vollmilch
400 g Gemüsefond
400 g Butter
Maizena zum abbinden
Salz und Pfeffer zum abschmecken

1 Bund Schnittlauch
600 g Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne schmelzen, die fein gehackten Zwiebeln darin andünsten. Danach mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. Rahm, Milch und Fond begeben und bei leichter Hitze kochen lassen. Kurz vor Schluss, den kalten Butter unter die Sauce mixen. Evt. noch ein wenig mit Maizena abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sonnenblumenöl auf 60°C erhitzen, Schnittlauch grob schneiden und dazu geben. Das ganze für 1 Minute bei voller Stufe mixen und anschliessend durch ein feines Sieb passieren.

Schnittlauch-Epsuma

390 g Rahm
90 g Eigelb Past
60 g Kartoffelpüree
300 g Butter
100 g Schnittlauchöl
Salz, Pfeffer und Limettensaft zum abschmecken

Zubereitung:

Vollrahm, Kartoffel zusammen aufkochen und Eigelb dazu mixen. Anschliessend Butter und öl im Faden dazu mixen, abschmecken und in Kisag abfüllen. 1-2 Patronen



Kartoffelpüree mit gebratenem mini Broccoli

5000 g	Kartoffeln
2000 g	Milch
2000 g	Rahm
1000 g	Butter
	Salz, Pfeffer & Muskat zum abschmecken
200 Stk	Mini Broccoli
	Sonnenblumenöl zum anbraten
	Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, im Salzwasser weichkochen. Milch, Rahm und Butter aufkochen, Kartoffeln durch ein Tamis streichen. Sud nach und nach zu den Kartoffeln geben, bis man die perfekte Konsistenz hat. Danach abschmecken

Mini Broccoli im Sonnenblumenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei leichter Hitze bissfest braten, hier kann man mit dem Garpunkt variieren.

Selleriepüree

2,5 Kg	Knollensellerie
500- 600 g	Butter
	Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Sellerie in Würfel schneiden und anschliessend im Salzwasser sehr weich kochen, danach im Thermomix mit der kalten Butter zusammen mixen bis man ein feines Püree hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree

1000 g	Silserli
300 g	Shitake
50 g	Petersilie
100 g	Zwiebel
1500 g	Milch
300 g	Eigelb

Zubereitung:

Silserli in kleine Würfel schneiden und bei 160°C 5 Minuten im Ofen trocknen. Shitake in feine Scheiben schneiden, Petersilie und Zwiebeln fein hacken alle Zutaten zum Brot geben. Milch aufkochen und ebenfalls zum Brot geben, Eigelb unter die Masse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen damit das Brot die ganze Milch aufsaugen kann. Masse in einem Spritzsack abfüllen, Stangen auf Frischhaltefolie spritzen, rund einrollen, hinten und vorne zuknöpfen. Rollen in Alufolie einrollen und Steamer bei Dampf 20 Minuten garen. Danach sautieren.



Waldbeermousse mit Waldbeergel und Waldbeer-Limettensud Schokoladensorbet mit gebackener weisser Schokolade Knusper Ästchen und lauwarmes Mandelküchlein mit Limetten Crumble

Waldbeermousse

10 Stk Waldbeerpüree von Boiron
 Nature Joghurt
 Vollrahm
 Zucker
 Limetten
 Gelatine

Zubereitung:

Waldbeergel

1 Kg Waldbeerpüree von Boiron
200 g Wasser
100 g Zucker
10 g Agar-Agar

Zubereitung:

Agar Agar mit dem Zucker vermischen, dem Waldbeerpüree und Wasser begeben, alles zusammen aufkochen, bis eine dickere Konsistenz entsteht. Erkalten lassen, aufmixen und in eine Pipette abfüllen.

Waldeersud-Limettensud

1 Kg Waldbeerpüree von Boiron
100 g Zucker
4 Stk Limetten Saft und Abrieb

Zubereitung:

Püree zusammen mit dem Zucker, sowie Limettensaft aufkochen und leicht köcheln lassen. Je nach Konsistenz noch mit etwas Maizena abschmecken. Zum Schlusse den Limettenabrieb begeben.



Schokoladorsbet mit gebackener weisser Schokolade

1000 g	Wasser
100 g	Kakaopulver
300 g	Zucker
1 Stk	Zimtstange
1 Stk	Vanilleschote
400g	Couverture 70%
1 Kg	Weisse Couverture

Zubereitung:

Wasser, Kakaopulver und Zucker aufkochen. Vanilleschote auskratzen und mit der Zimtstange zur aufgekochten Masse geben. Couverture fein hacken und unter die Heisse Masse ziehen. In Paco-jet Kübel abfüllen und in den Tk, aufpacosieren und in Formen füllen

Weisse Couverture auf ein Backblech mit Silpat Matte geben und im Ofen bei 130°C backen, bis die Schokoladen eine Beige Farbe hat. Danach abkühlen und fein hacken oder mixen.

Knsperästchen

100 g	Butter
100g	Mehl
100 g	Eiweiss Past
100 g	Puderzucker

Zubereitung:

Butter schmelzen, alle Zutaten miteinander gut vermischen. Anschliessend die Masse in die Form streichen und bei 160°C im Backofen goldgelb backen.

Mandelküchlein mit Limettencrumbel

Trockenmasse:

340g	Mandeln gemahlen
750g	Zucker
250g	Weissmehl

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen ganz fein mixen.

Küchleinmasse:

900g	Trockenmasse
360g	Eiweiss Flüssig
360g	Beurre Noisette
108g	Limettensaft Le Boiron
600g	Himbeeren

Zubereitung:

Trockenmasse mit dem Eiweiss und dem Limettensaft vermischen, warme Butter begeben,rühren bis eine Homogene Masse entsteht. Johannisbeeren daruntermischen und Masse ca 10-15 min stehen lassen.



Masse bis ca 0.5cm unter den Rand in die Silikonform abfüllen, mit den Streusel bedecken.
Küchlein bei 160C° 12min backen. Küchlein mit der Form in den Holdomat stellen und bei 70C° warm halten.

Limettencrumbel:

220g	Butter weich
90g	Zucker
360g	Weissmehl
6 Stk	Limetten

Zubereitung:

Butter und Zucker vermischen, Mehl und Limettenabrieb dem Butter-Zuckergemisch begeben, weiterrühren bis sich schöne Streusel bilden.