

Menu Young Star 2023

Agrumen Butter mit Kresse

Hauptgang

Sautiertes Kalbsnierstück mit Buchweizen-Haselnuss-Kräuterknusper & Kräutersalat
Geflügel Velouté mit Schnittlauch & Thymian
Kartoffelespuma
Blumenkohlpüree und lauwarmer roher Blumenkohlsalat

Vegi Hauptgang

Blumenkohlpuffer mit Buchweizen-Haselnuss-Kräuterknusper & Kräutersalat
Vinaigrette mit Schnittlauch & Thymian
Kartoffelespuma
Blumenkohlpüree und lauwarmer roher Blumenkohlsalat

Dessert

Passionsfruchtmousse mit Passionsfrucht-Ingwersud
Mangosorbet mit Schokoladenerde
Lauwarmes Churros mit Zimt-Zucker und Schokoladenschaum



Butter

Rezept für 100 Personen:

Agrumen Butter mit Kresse

Agrumen Butter mit Kresse

- 1,2 Kg Butter
- 200 g Zitronenfilets
- 50 g Limettenfilets
- Sel des Alpes / Fleur de Sel und Pfeffer zum Abschmecken

- Kresse zum Garnieren

Zubereitung:

Butter in einem Schlagkessel richtig schaumig aufschlagen, Filets begeben und mit schlagen anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einer Lochtülle schöne Butterportionen dressieren, mit Kresse ausgarnieren.

Hauptgang

Rezept für 100 Personen:

Sautiertes Kalbsnierstück mit Buchweizen-Haselnuss-Kräuterknusper & Kräutersalat

Geflügel Velouté mit Schnittlauch & Thymian

Kartoffelespuma

Blumenkohlpüree und Gerösteter Blumenkohl

Sautiertes Kalbsnierstück mit Buchweizen-Haselnuss-Kräuterknusper & Kräutersalat

- 100 Stk Kalbssteak a 120 g
- Sonnenblumenöl zum sautieren
- Sel des Alpes / Fleur de Sel und Pfeffer zum Abschmecken

- 1 Kg Piemonteser Haselnüsse
- 500 g Buchweizen
- 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:

Kalbssteak 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 Kalbssteak im Ofen bei 175°C 10 Minuten garen.

Piemonteser Haselnüsse leicht klopfen oder mit einem Messer hacken, den Buchweizen im Sonnenblumenöl goldgelb rösten und danach in ein Sieb geben, abtropfen lassen und anschliessend auf einem Küchenpapier auslegen. Wenn er ausgekühlt ist ebenfalls leicht anklopfen. Schnittlauch fein schneiden und sobald alles 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.

Geflügel Velouté mit Schnittlauch & Thymian

200 g	Butter
3 Stk	Zwiebel
50 g	Weisswein
1100 g	Vollrahm
500 g	Vollmilch
400 g	Geflügelfond
400 g	Butter
	Maizena zum abbinden
	Sel des Alpes / Fleur de Sel und Pfeffer zum Abschmecken
1 Bund	Schnittlauch
600 g	Sonnenblumenöl
½ Bund	Thymian

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. Thymian zupfen und kurz vor dem servieren zur Sauce geben.

Kartoffel-Epsuma

450 g	Rahm
100 g	Eigelb Past
80 g	Kartoffelpüree
450 g	Butter
	Sel des Alpes / Fleur de Sel, Pfeffer und Muskatnuss 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



Blumenkohlpüree und lauwarmer roher Blumenkohlsalat

Blumenkohlpüree

2 Kg Blumenkohl
500- 600 g Butter
Sel des Alpes / Fleur de Sel und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Blumenkohl klein 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.

Lauwarmer roher Blumenkohlsalat

1,5 Kg Blumenkohl
Balsamico weiss und Olivenöl zum Marinieren
Sel des Alpes / Fleur de Sel und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Blumenkohl klein schneiden und im Thermomix zu Cous-Cous grössse mixen. Anschliessend mit Essig, Öl Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohl-Puffer

Rezept 1:1

35 g Eigelb
225 g Blumenkohlpüree
90 g Rahm
4,5 g Backpulver
45 g Weismehl
150 g Eiweiss
0.5 Stk. Zitronensaft zum abschmecken
Sel des Alpes / Fleur de Sel, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer zum Abschmecken
Sonnenblumenöl zum Sautieren

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen, in Silikonformen füllen und im Ofen bei 90°C 30 Minuten garen. Abkühlen, auslösen und danach im Sonnenblumenöl beidseitig sautieren.



Passionsfruchtmousse mit Passionsfrucht-Ingwersud Mangosorbet mit Schokoladenerde Lauwarmes Churros mit Zimt-Zucker und Schokoladenschaum

Passionsfruchtmousse

1 Kg	Passionsfruchtpüree von Boiron
1,25 Kg	Nature Joghurt
1,5 Liter	Vollrahm
300 g	Zucker
3 Stk	Limetten
45 Blatt	Gelatine

Zubereitung:

Passionsfruchtpüree zusammen mit dem Zucker erwärmen, Vollrahm 80% aufschlagen und Gelatine in etwas Rahm auflösen. Anschließend alles vorsichtig mischen und in Formen abfüllen.

Passionsfrucht-Gel

1 Kg	Passionsfruchtpüree von Boiron
200 g	Wasser
150 g	Zucker
14 g	Agar-Agar

Zubereitung:

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

Passionsfrucht-Ingwersud

1 Kg	Passionsfruchtpüree von Boiron
500 g	Ingwerpüree 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 Schluss den Limettenabrieb begeben.



Mangosorbet mit Schokoladenerde

2000 g Wasser
1000 g Mangopüree le Boiron
350 g Zucker
50 g Glucose

1 Karton Atsina Cress

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen aufkochen und in der Glacemaschine gefrieren.

Schokoladenerde

140 g Kakaopulver
200 g Mehl
360 g Rohrzucker
300 g Butter

Zubereitung:

Alles zusammen verkneten, auf ein Backblech verteilen und 8 Minuten bei Heissluft backen.

Lauwarmes Churros mit Zimt-Zucker und Schokoladenschaum

Lauwarme Churros mit Zimt-Zucker:

500 g Wasser
150 g Butter
400 g Weissmehl
8 Stk Eier

Zucker und Zimt zum wenden

Zubereitung:

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1.5 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eier nach und nach darunterühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben.

Anschliessen im 160°C heissen Öl Gold-gelb frittieren und im Zimt-Zucker wenden.

Schokoladen- Espuma:

1500 g Vollrahm
500 g Dunkle Couverture
4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine im kalten Wasser einweichen, Vollrahm mit der Schokolade zusammen leicht erwärmen und zum Schluss die Gelatine begeben. Abkühlen und in einen Kisag Bläser abfüllen.