



Menu YoungStar 2025

Vorspeise:

Zanderceviche | Tomate | Mais | Leche de tigre | Jalapeno | Kräuter

Hauptgang:

Rindshuftdeckel mit Kalbsjus & Kräuterbutter
Kohlrabi Taco mit Blumenkohl und Haselnuss
Knuspertartelettes mit Kartoffelcreme, Knusperzwiebeln, Schnittlauch und Belperknolle

Vegetarisches Menu YoungStar 2025

Vorspeise:

Tomate | Mais | Leche de tigre | Jalapeno | Kräuter

Hauptgang:

Planted Steak mit Kräuterbutter
Kohlrabi Taco mit Blumenkohl und Haselnuss
Knuspertartelettes mit Kartoffelcreme, Knusperzwiebeln, Schnittlauch und Belperknolle

Rezepte für 10 Personen

Tomate:

5 Stk. Ochsenherztomate
50 g Olivenöl
20 g Puderzucker
Salz «Sel des Alpes» & Pfeffer

Die Tomaten in 6 gleich Grosse Spickel schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier absetzen. Anschliessend mit Olivenöl, Puderzucker, Salz & Pfeffer würzen und bei 80 Grad im Ofen für ca. 2 Stunden leicht trocken.

Mais:

2 Maiskolben gekocht
50 g Olivenöl
Salz

Den Mais auf allen vier Seiten so vom Kolben schneiden, dass er zusammenbleibt und der Strunk in der Mitte übrig bleibt. Anschliessend die Maissegmente in Rhomben schneiden und mit dem Bunsenbrenner abflammen. Zum Schluss mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zander:

800 g Zanderfilet
50 g Limettensaft
Salz «Sel des Alpes»

Den Zander häuten und entgräten. Danach in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech flach auslegen. Von einer Seite mit dem Bunsenbrenner leicht abflammen und anschliessend mit Limettensaft beträufeln und mit Salz würzen.

Leche de Tigre:

50 g Zwiebeln
80 g weisser Balsamicoessig
80 g Sonnenblumenöl
2 g Xanthan
60 g Limettensaft
120 g Hühnerbouillon

Die Zwiebel schälen und vierteln. Dann mit dem Essig in einem Topf abgedeckt weichkochen und anschliessend auf voller Stufe mixen und das Xanthan begeben. Danach das Öl im Strahl langsam dazu geben, so dass sich eine homogene Masse bildet. Zum Schluss den Limettensaft und Geflügelfond dazugeben und abschmecken.

Rezepte für 10 Personen

Jalapenoöl

50 g Jalapeno
100 g Spinat
200 g Sonnenblumenöl

Die Jalapenos im Ofen bei 160 Grad für ca. 20 Minuten rösten. Das Öl im Thermomix auf 70 Grad erhitzen. Danach die Jalapenos und den Spinat begeben und alles für 2 Minuten gut mixen. Anschliessend durch ein Passiertuch in eine Schüssel auf Eiswasser passieren.

Kräutersalat

10 g Kerbel
10 g Senfkresse
10 g peterlikresse
10 g Amaranthkresse
20 g Limettensaft
10 g Olivenöl
Salz «Sel des Alpes »

Kräuter und Kresse alle schön zupfen und mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz marinieren.

Rindshuftdeckel

1,5 kg Rindshuftdeckel
50 g Sonnenblumenöl
Salz «Sel des Alpes» & Pfeffer

Rindshuftdeckel von beiden Seiten mit Salz & Pfeffer ordentlich würzen und in Sonnenblumenöl heiss anbraten. Anschliessend auf Gitter absetzen und bei 120 Grad im Ofen auf 54 Grad Kerntemperatur garen. Danach 10 Minuten abstehen lassen und tranchieren.

Kalbsjus:

400 ml Rotwein
100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Zwiebeln
600 g Kalbsfond
100 g Tomatenmark
40 g Maizena
30 g Sonnenblumenöl

Karotte, Sellerie und Zwiebeln grob schneiden und im Öl anbraten. Danach tomatieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen und mit Kalbsfond auffüllen. Das Ganze für ca. 30 min köcherln lassen und dann abpassieren. Die Flüssigkeit etwas einkochen und mit Maizena abbinden und abschmecken.

Rezepte für 10 Personen

Kräuterbutter

250 g Butter
10 g Majoran
20 g Kerbel
5 g Rosmarin
25 g Peterli, glatt
50 g Olivenöl
2 g Paprika
50 g Eigelb
50 g Senf
10 g Worcestersauce

Als erstes die Kräuter zupfen und mit allem ausser der Butter gut mixen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen und die Kräuterpaste dazu geben.

Kohlrabi Taco mit Blumenkohl und Haselnuss

¼ Kohlrabi
200 g Blumenkohl
20 g Mayonnaise
5 g Zitronensaft
40 g Haselnuss
Salz «Sel des Alpes» und Pfeffer

Den Kohlrabi auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und rund ausstechen.
Den Blumenkohl dünn hobeln und anschliessend mit Mayonnaise, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
Die Haselnüsse im Ofen rösten und grob hacken. Zum Schluss die Kohlrabiblätter mit dem Blumenkohlsalat und den Haselnüssen füllen und zu klappen.

Tartelettes gefüllt mit Kartoffelcreme, Knusperzwiebeln, Schnittlauch und Belperknolle

Tartelettes:

6 Stk. Frühlingsrollenteig
20 g Eiweiss
20 g Butter

Zwei Frühlingsrollenteigblätter zusammenkleben und ausstechen. Dann durch die flüssige Butter ziehen und in die Förmchen geben. Mit einem Förmchen beschweren und bei 150 Grad ca. 25 Minuten backen.

Kartoffelcreme:

800 g Kartoffeln, Agria
2,5 dl Rahm
50 g Butter
Salz «Sel des Alpes» & Pfeffer

Kartoffeln schälen und grob schneiden. Dann in Salzwasser weichkochen und anschliessend mit einem Passvite passieren. Den Rahm und die Butter aufkochen und mit den Kartoffeln mischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte für 10 Personen

Als Topping:

100 g Schnittlauch
100 g Röstzwiebeln
1 Stk Belperknolle

Den Schnittlauch fein schneiden.

Beim Anrichten das Tartelettes mit Kartoffelcreme füllen und dann mit Röstzwiebeln, Schnittlauch bestreuen und Belperknolle darüber raffeln.