



Menü YoungStar 2026

Vorspeise:

Entenbrust Sous-vide | Sellerie | Dörraprikose | Senf

Hauptgang:

Rindshohrückensteak mit Tomatenjus
Gebratene Tomate mit Salsa Verde
Kartoffel mit Kräutersalat

Vegetarisches Menü YoungStar 2026

Vorspeise:

Rotkohl | Sellerie | Dörraprikose | Senf

Hauptgang:

BIO-Aubergine mit Tomatenjus
Gebratene Tomate mit Salsa Verde
Kartoffel mit Kräutersalat

Rezepte für 10 Personen

Vorspeise

Entenbrust

2.5 Stk. Entenbrust
50g Olivenöl
Sel des Alpes & Pfeffer

Die Haut der Entenbrust einschneiden und 100% Vakuumieren. Bei 56°C für 2 Stunden Sous-Vide garen. Anschliessend mit Salz&Pfeffer gut würzen und dann in Öl scharf anbraten. Kurz abstehen lassen und zum Schluss der Länge nach vierteln.

Selleriepüree

500g Knollensellerie
50g Butter
250g Vollrahm
Sel des Alpes

Den Sellerie in starkem Salzwasser kochen. Wenn er weich ist, abgiessen und gut ausdampfen lassen. Anschliessend mit dem Rahm und Butter fein mixen. Mit Salz abschmecken und in Spritzbeutel abfüllen.

Sellerieästli

50g Selleriepüree
10g Eigelb
15g Eiweiss
50g Tempuramehl

Alle Zutaten mischen und in die Form streichen. Anschliessend bei 160 °C ca. 10 Minuten backen und dann wieder auslösen.

Sellerie geschmort

½ Knollensellerie
30g Sonnenblumenöl
Sel des Alpes & Pfeffer

Die Sellerie mit dem Öl, Salz und Pfeffer gut Würzen und in Alufolie einpacken. Danach bei 180°C im Ofen ca. 1 Stunde weich schmoren. Anschliessend den Sellerie in 10 gleich grosse Spickel schneiden und auf Blech absetzen.

Dörraprikosenpüree

100g Dörraprikosen
200g Apfelsaft

Die Dörraprikosen im Apfelsaft so lange kochen, bis sie weich sind. Danach fein pürieren und in Spritzbeutel abfüllen.

Senfsauce

100g Geflügelboullion
50g Weisswein
20g Zwiebeln
250g Rahm
70g Thomy Senf
Sel des Alpes & Pfeffer
10g Maizena

Als erstes Zwiebeln andünsten und mit Weisswein ablöschen. Den Wein leicht einkochen lassen und dann die Boullion dazugeben. Den Senf dazugeben und mit Maizena abbinden. Alles passieren und mit Rahm verfeinern und mit Salz&Pfeffer abschmecken.

Hauptgang:

Rindhohrückensteak

1.5kg Rindshohrückensteak
Öl
50g Butter
Rosmarin
Knoblauch
Sel des Alpes & Pfeffer

Die Steaks auf beiden Seiten gut mit Salz&Pfeffer würzen. Dann auf beiden Seiten scharf in Öl anbraten und anschliessend auf Gitter absetzen. Nun warten, bis die Steak abgekühlt sind (ca. unter 40°C). Dann wieder von beiden Seiten scharf anbraten und wieder auskühlen lassen. Beim dritten Mal anbraten am Schluss Butter, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Nach dem letzten Mal anbraten, die Steaks auf den Gittern in den Hold o Mat bei 54°C. Kurz vor dem Servieren das Steak der Länge nach halbieren.

Gebratene Tomate

5 grosse Bernerrosen-Tomaten
50g Butter
Sel des Alpes & Pfeffer

Die Tomaten halbieren und von beiden Seiten in frischer Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten dann mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech setzen und dann die Haut abziehen. Anschliessend die Tomaten wieder wenden, so dass die Schnittfläche nach oben zeigt.

Salsa Verde

100g grüner Teil von der Frühlingszwiebel
60g Peterli, glatt
35g Koriander
50g grüne Peperoncini
150g Sonnenblumenöl
Sel des Alpes & Pfeffer
2g Xanthan

Frühlingszwiebeln und die Kräuter grob schneiden. Dann alles zusammen fest, aber kurz mixen. Wenn es eine glatte Masse ist in Spritzbeutel abfüllen.

Tomatenjus

400ml Rotwein
100g Karotten
100g Sellerie
100g Zwiebeln
600g Kalbsfond
100g Tomatenmark
40g Maizena
30g Sonnenblumenöl
150g Tomatenpelatti

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

Kräuterkartoffeln

5 Stk. Jumbokartoffeln, Agria
20g Butter
10g Thomy Senf
5g Rosmarin
5g Peterli, glatt
200g Geflügelfond
Sel des Alpes, Pfeffer & Paprika
50g Schnittlauch
50g Röstzwiebeln

Die Kartoffeln halbieren und einschneiden wie Haselbackkartoffeln. Anschliessend alle in ein Blech mit der Schnittfläche nach unten legen. Alles andere in einer Pfanne zusammen aufkochen und anschliessend über die Kartoffeln giessen. Nun die Kartoffeln im Ofen bei 160°C backen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Flüssigkeit sollte so gut wie weg sein und die Kartoffel auf der Oberseite gebraten. Vor dem Servieren mit viel Röstzwiebeln & Schnittlauch garnieren.

Kräutersalat

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

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

Rotkohl

1 Rotkohl
30g Butter
Sel des Alpes & Pfeffer

Den Rotkohl in Spickel schneiden und dann von allen Seiten in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aubergine

1 Aubergine
Sel des Alpes & Pfeffer
Olivenöl

Die Aubergine mit dem Messer grob einstechen und mit Öl, Salz & Pfeffer würzen.

Dann bei 160°C im Ofen ca. 30 min weichschmoren. Wenn die Aubergine weich ist aus dem Ofen nehmen und noch warm die Haut abziehen. Dann vierteln und auf Bleche absetzen.