

Das Rezept von Andrea Küng

MEIN (BÜRGER-) MEISTERSTÜCK



Andrea Küng
Maiensässhotel Guarda Val,
Lenzerheide



KOCHWETTBEWERB 2018

Das Rezept von Andrea Küng

Rezept für 4 Personen

Grilliertes Rinds-Involtini mit Pfifferling-Füllung

200 g Bürgermeisterstück vom Schweizer Rind
10 g Rapsöl
50 g Pfifferlinge
5 g Fleur de Sel

Rindstatar - leicht mit Arve geräuchert

100 g Bürgermeisterstück vom Schweizer Rind
Arvenzweige
10 g Rapsöl
2 g Fleur de Sel

Rindsbacken-Schokoladen-Praline

200 g Backen vom Schweizer Rind
200 ml Rindsfond
5 g Salz
20 g Zartbitter-Kuvertüre
5 g Piemonteser Haselnüsse, ganz
5 g Kerbel
50 g Panko-Crunch
10 g Mehl
1 Ei, frisch

Kartoffelstock

250 g Kartoffeln King Edward (Urkartoffel aus dem Albulatal)
80 ml Milch
50 g Butter, kalt
5 g Salz
Muskat
Pfeffer

Gelbzwiebelkonfit und ausgehöhlte Zwiebel

4 Gelbzwiebeln
30 g Jus
50 g Gemüsebrühe
200 ml Portwein, weiss
Zucker
Salz
Thymian

Nussbuttersteine

100 g Butter
Maltosec

Haferflockencrumble

1 Schalotte
50 g Entenfett
180 g Haferflocken
40 g Zucker
5 g Salz
5 Zweige Thymian (Blättchen)

Pfifferlinge

200 g kleine Pfifferlinge
1 Schalotte
3 Zweige Estragon
50 ml Weisswein
10 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

Kerbelwurzel

4 gleich grosse Kerbelwurzeln
20 g Olivenöl
Fleur de Sel

Belperknollencreme

100 g junge Belperknolle
50 g Crème fraîche
5 ml Limettensaft
2 g Salz

Arvenjus

50 g Schalotten
100 ml Portwein, rot
1 l Rindsfond
10 g Butter, kalt
5 g Arvenlikör

Das Rezept von Andrea Küng

Zubereitung und Präsentation

Grillierte Rinds-Involtini mit Pfifferling-Füllung

Bürgermeisterstück rechteckig zuschneiden und die Abschnitte fürs Tatar beiseitelegen. Das Fleisch leicht plattieren, mit wenig Rapsöl bestreichen und in einer Grillpfanne kurz grillieren.

Pfifferlinge fein hacken, in einer Bratpfanne in wenig Rapsöl kurz durchschwenken und abschmecken. Das Rindfleisch mit der Masse füllen und eindrehen. Zum Schluss mit Fleur de Sel bestreuen.

Rindstatar – leicht mit Arve geräuchert

Die Abschnitte der Rinds-Involtini in Brunoise schneiden und mit einer Rauchpistole in einem geschlossenen GN-Behälter leicht mit Arvenzweigen räuchern. Das Fleisch für einen leicht nussigen Geschmack mit Rapsöl marinieren und mit Fleur de Sel verfeinern. Das Tatar wird in der ausgehöhlten Zwiebel (siehe unten) serviert.

Rindsbacken-Schokoladen-Praline

Die Rindsbacke in Brunoise schneiden, anbraten und mit Rindsfond und Salz für 2 Stunden in einer Kasserolle weich schmoren. Mit Schokolade verfeinern und abkühlen lassen. Aus der Masse vier kleine Pralinen formen. Die Piemonteser Haselnüsse zerkleinern und rösten, den Kerbel fein hacken und alles mit dem Panko-Crunch vermischen. Die Pralinen mit der Panko-Masse panieren und bei 170 °C frittieren, sodass der Kern leicht flüssig und die Kruste knusprig ist.

Kartoffelstock

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen. Anschliessend schälen und zu Schnee verarbeiten. Die warme Milch mit einem Teigschaber unterheben und die Masse würzen. Kalte Butter in die Masse geben und vermischen. Zum Schluss das Kartoffelpüree durch ein Passiersieb streichen.

Gelbzwiebelkonfit und ausgehöhlte Zwiebel

Einen Deckel oben in die Gelbzwiebeln schneiden. Dabei aber nicht ganz durchschneiden, damit man die Zwiebeln später noch mit dem Deckel aus dem Ofen nehmen kann. Für 30 Minuten bei 160 °C in den vorgeheizten Ofen geben. Die Zwiebeln anschliessend vorsichtig und gleichmässig von allen Seiten drücken, damit das Innere herauskommt. Die Zwiebelhülle zur Seite stellen. Die Mitte in Brunoise schneiden, in einer Sauteuse karamelisieren und mit den anderen Zutaten vermischen. Zu Konfit einkochen und unter den Kartoffelstock ziehen.

Nussbutterschnee

Die Butter erhitzen, Nussbutter herstellen und durch ein Tuch passieren. Die flüssige Nussbutter in eine Schüssel geben und mit einem Löffel so lange Maltosec zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Haferflockencrumble

Schalotte sehr fein hacken. Entenfett zerlassen und Schalotte darin auf kleiner Hitze glasig andünsten. Die übrigen Zutaten dazugeben und 2 Minuten mitrösten. Auf 2 Blechen verteilen und während 2 Stunden auf Trockenhitze 90 °C rösten. Danach auseinanderbrechen.

Pfifferlinge

Die Pfifferlinge waschen und rüsten. Schalotten und Estragon fein hacken. Alle Zutaten in einer Pfanne in Sonnenblumenöl sautieren und mit Weisswein ablöschen.

Kerbelwurzel

Die Kerbelwurzeln mit einer Bürste gut unter kaltem Wasser säubern. Anschliessend Olivenöl in eine Schüssel geben und die Kerbelwurzeln mit Fleur de Sel und dem Olivenöl marinieren. Dann 30 Minuten bei 160 °C in den Ofen geben und danach direkt anrichten.

Junge Belperknollencreme

Die junge Belperknolle im Schlagkessel schaumig schlagen. Crème fraîche, Limettensaft und Salz beifügen und vermischen.

Arvenjus

Die Schalotten andünsten, mit Portwein ablöschen und mit Rindsfond auffüllen. Sirupartig einreduzieren, mit der kalten Butter aufmontieren und mit Arvenlikör verfeinern.

Rauch

Kurz vor dem Servieren einen in Sonnenblumenöl getauchten Arvenzweig anzünden und sofort wieder ausklopfen, sodass er noch glimmt. Zweig auf den Teller legen und servieren.