

Das Rezept von Jose Miguel Baleza Valerio

# RIND TRIFFT AUF ERDE, LUFT UND MEER



Jose Miguel Baleza Valerio  
Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel



KOCHWETTBEWERB 2018

### Rezept für 4 Personen

#### **Cromesquis vom Rind, über Eichenholz geräuchert**

150 g	Roastbeef vom Schweizer Rind
75 g	Rindsbouillon
20 g	Rahm
25 g	Jus vom eingeweichten Eichenholz
10 g	Butter
15 g	Milch
20 g	Eiweiss
1,2 g	Methylcellulose-Gummi
	Salz
	Pfeffer
	Eiweiss
	Paniermehl

#### **Sous-vide-gegarte Ballotine vom Simmentaler Rind an Wakame-Seetang**

550 g	Filet vom Simmentaler Rind
50 g	Parüren vom Rindsfilet
8 g	Eiweiss
3 g	Sepia-Tinte
8 g	Wakame-Seetang
	Xanthan
	Salz
	Pfeffer
50 g	Wakame-Blätter

#### **Rinds-Soufflé mit Sellerie und Kohlvariation**

75 g	Parüren vom Rindsfilet
80 g	Sellerie
50 g	Milch
90 g	Rindsbouillon
	Salz
	Pfeffer
80 g	Eiweiss
25 g	Rahm
25 g	Wasser
2 g	Agar-Agar
0,5 g	Johannisbrotkernmehl
35 g	Blumenkohl
50 g	Milch
0,8 g	Honig
120 g	Brokkoli

#### **Violetter Blumenkohl, in Rotweinessig und Honig gegart**

95 g	Rotweinessig
0,8 g	Honig
	Salz
	Koriander
	Pfeffer
4	kleine Röschen vom Blumenkohl

#### **Sellerie-Mousseline**

230 g	Sellerie
95 g	Milch
150 g	Gemüsefond
90 g	Rahm
	Salz
	Koriander
	Pfeffer
75 g	Butter
0,5	Limette
	Wakame-Seetang für die Garnitur

#### **Pastinaken-Chips**

100 g	Pastinaken
	Salz

#### **Jus vom Rind an Wakame-Seetang und Eichenholz**

250 g	Rindsbouillon
50 g	Jus vom eingeweichten Eichenholz
0,4 g	Honig
4 g	Sepia-Tinte
0,4 g	Limette
	Salz
	Koriander
	Pfeffer
	Xanthan

#### **Berner Rösti, neu interpretiert**

30 g	geräucherter Speck
20 g	Zwiebeln
300 g	Agria-Kartoffeln, geschält
	Salz
	Pfeffer
	Koriander

#### **Coulis vom Wakame-Seetang**

250 g	Gemüsefond
40 g	Wakame-Seetang
1,5 g	Agar-Agar
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung und Präsentation

#### **Cromesquis vom Rind, über Eichenholz geräuchert**

Rindsbouillon, Rahm und Jus des eingeweichten Eichenholzes aufkochen. Mit Butter aufschlagen und abschmecken. In Halbkugelschalen giessen und tiefkühlen.

Fleisch in gleich grosse Stücke schneiden und mit der Smoking Gun unter einer Glocke räuchern. Durch den Fleischwolf drehen. Milch, Eiweiss und Methylcellulose-Gummi hinzufügen. Masse abschmecken und auskühlen lassen. Anschliessend zu Kugeln à 30 g formen und die vorbereiteten Halbkugeln vom Eichenholzjus in die Kugeln geben. 30 Minuten im Tiefkühler lagern. Mit Eiweiss und Paniermehl panieren. In der Fritteuse bei 140 °C während 5 Minuten frittieren. Kurz vor dem Servieren mit der Smoking Gun leicht räuchern und auf einem Saucenstreifen anrichten.

#### **Sous-vide-gegarte Ballotine vom Simmentaler Rind an Wakame-Seetang**

Rindsfilet parieren. Übriges Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Eiweiss, Sepia-Tinte, Wakame-Seetang und Xanthan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filet z-förmig schneiden und Füllung gleichmässig hinzufügen. Zusammenschnüren, salzen und in einer Bratpfanne kurz anbraten. Schnur entfernen und das Filet in Wakame-Blätter einwickeln. Bei 47,4 °C mit dem Einhängethermostat 1 Stunde lang sous-vide-garen.

Filet aufschneiden und mit dem Jus, dem Wakame-Seetang und dem Eichenholz anrichten.

#### **Rinds-Soufflé mit Sellerie und Kohlvariation**

Sellerie in grosse Stücke schneiden. In Milch und 15 g Rindsbouillon weich kochen. Mixen, passieren und abschmecken. In Halbkugelschalen giessen und 30 Minuten tiefkühlen.

Fleisch in 0,5 cm grosse Würfel schneiden und würzen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. 75 g Rindsbouillon aufkochen, Rahm, Wasser, Agar-Agar und Johannisbrotkernmehl hinzufügen. Das Fleisch in die Bouillon geben und 45 Sekunden pochieren. Eiweissmasse dazugeben und in vorgefettete Ringe mit 3 cm Durchmesser füllen. Die Sellerie-Halbkugeln hineingeben und das Ganze kaltstellen.

Blumenkohl in 0,4 cm dicke Scheiben schneiden. Milch und Honig aufkochen. Blumenkohlscheiben hineingeben und vom Feuer nehmen.

Brokkoli raffeln und würzen.

Soufflés aus den Formen lösen und Oberseite in die geräffelten Brokkoli tauchen. Kurz vor dem Servieren bei 135 °C während 2 Minuten regenerieren und mit Blumenkohlscheibe und dem violettem Blumenkohl garnieren.

#### **Violetter Blumenkohl, in Rotweinessig und Honig gegart**

Rotweinessig mit Honig aufkochen und abschmecken. Blumenkohlröschen dazugeben und vom Feuer nehmen.

#### **Sellerie-Mousseline**

Sellerie in 0,1 cm dicke Lamellen schneiden und in Butter andünsten. Milch und Gemüsefond dazugeben und während 15 Minuten dämpfen. Im Thermomix passieren.

Rahm aufkochen, abschmecken und mit Butter aufschlagen. Alles gut vermischen und Limette hinzufügen. Punktförmig auf Teller anrichten und mit Wakame-Seetang bedecken.

#### **Pastinaken-Chips**

Pastinaken in 1,5 mm dicke Scheiben schneiden. Bei 135 °C unter Umrühren frittieren. Auf Küchenpapier geben, abschmecken und aufrecht auf Tellern anrichten.

#### **Jus vom Rind an Wakame-Seetang und Eichenholz**

Rindsbouillon, Jus des eingeweichten Eichenholzes, Honig und Sepia-Tinte aufkochen. Mit Limette, Salz, Koriander und Pfeffer abschmecken. Mixen und passieren.

In Portionen à 75 g aufteilen und mit Xanthan in die richtige Textur bringen. Dicke Streifen als Garnitur auf die Teller zeichnen und den Rest in einer Sauciere servieren.

#### **Berner Rösti, neu interpretiert**

Geräucherten Speck zuerst in 0,5 cm dicke Tranchen und dann in Stäbchen von 0,5 cm schneiden und in einer Bratpfanne anbraten. Zwiebeln fein schneiden, Kartoffeln raffeln und alles mit Salz, Pfeffer und Koriander mischen. In ausgekleidete Kegel füllen, vakuumieren und während 20 Minuten bei 89 °C im Dampf garen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Kurz vor dem Servieren während 5 Minuten bei 165 °C in der Fritteuse frittieren.

#### **Coulis vom Wakame-Seetang**

Gemüsefond, Wakame-Seetang und Agar-Agar aufkochen. Mixen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Erneut mixen und abschmecken und in Punkten auf dem Teller anrichten.