

Evert Kornmayer (Hrsg.)

SOUS-VIDE BASICS

32 Rezepte von Spitzenköchen und Experten

32 recipes created by top chefs and experts

32 recettes de cuisiniers émérites et d'experts

32 recepten van topkoks en experts

32 opskrifter fra top kokke og eksperter

32 recept från stjärnkokkar och experter



VERLAG GEBRÜDER KORNMAYER

© 2012 VERLAG GEBRÜDER KORNMEYER
www.kornmayer-verlag.de
ISBN 978-3-942051-45-3

Herausgeber: Evert Kornmayer

Mitwirkende Köche & Experten:

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz
Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen
Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach
Niils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach
Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden
Michael Kammermeier, Restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden
Michael Kempf, Facil – The Mandala Hotel, Berlin
Evert Kornmayer, Kochbuchautor, Dreieich
Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin
Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich
Andreas Krolik, Brenner`s Park Restaurant, Baden-Baden
Andreas Rummel, Grill-Europameister, Neustadt/Südharz
Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, Wartenberg/Rohrbach
Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Neviges
Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main
Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal
Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden
Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

Lektorat: Angelika Radloff

Druck: Druckerei Bussard, Gundelsheim

Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme. Ein Titelsatz dieser Publikation ist bei der Deutschen Bibliothek (Frankfurt am Main) erhältlich.

Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung, sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werks darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert oder vervielfältigt werden. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen und Übernahme des Inhalts in elektronische Medien. Nachdruck oder Reproduktion gleich welcher Art ob Fotokopie, Mikrofilm, Datenerfassung, Datenträger oder Online nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Die Wiedergabe von Warenzeichen, Handelsnamen, Gebrauchsnamen etc. in diesem Buch berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutzgesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher zur allgemeinen Benutzung freigegeben wären. Die Inhalte dieses Buches wurden nach bestem Wissen aufbereitet. Weder Verlag, Herausgeber noch Autor haften für eventuelle Schäden, die aus den Angaben dieses Buches resultieren.



Sämtliche Beiträge stammen aus dem
SOUS-VIDE GRUNDKOCHEBUCH
Wissen und Rezepte von Spitzenköchen und Experten
50 Köche, 150 Rezepte und viel Wissenswertes zum Garen ohne Luft „SOUS-VIDE“
ISBN 978-3-938173-68-8

Evert Kornmayer (Hrsg.)

SOUS-VIDE BASICS

32 Rezepte von Spitzenköchen und Experten

SOUS-VIDE EINFÜHRUNG

Sous-Vide bedeutet übersetzt: „Unter Vakuum“. Hierbei werden Speisen im Vakuumbbeutel bei konstant niedriger Temperatur im Wasserbad erhitzt. Das Gargut wird so, bis ins Innere homogen „auf den Punkt“ gegart. Nährstoffe, Vitamine, Konsistenz und Farbe bleiben bestmöglich erhalten. Eine Oxidation der Nahrungsmittel wird verhindert und damit die Haltbarkeit verlängert. Kein anderes Garverfahren sorgt so zuverlässig für vergleichbar perfekte Ergebnisse. Dieses Garverfahren wurde vor über 30 Jahren in Frankreich entwickelt und etablierte sich schnell in der Spitzengastronomie. Moderne STEBA-Technik ermöglicht den einfachen und sicheren Einsatz dieses einzigartigen Profiverfahrens im Privathaushalt.

WAS PASSIERT BEI WELCHER TEMPERATUR?

Fleisch und Fisch, roh

56–57 °C	roh/blutig
58–59 °C	medium
60–61 °C	rosa
62–68 °C	durch, nicht rosa, noch saftig
über 68 °C	verändert sich die Proteinstruktur des Fleisches, was Trockenheit und Farbveränderungen nach sich zieht.

Bitte Gartemperaturen unter 52 °C vermeiden. (-> Keime)

Bitte Geflügel mindestens 1 Stunde über 65 °C erhitzen.

Gemüse

80 °C	Garen von rein stärkehaltigen Gemüsen (z. B. Kartoffeln) [Lösung und Aufspaltung von Stärke]
85 °C	Garen von pektinhaltigen Gemüsesorten (z. B. Karotten) [Aufspaltung von Pektin]

GRUNDSÄTZLICHE VORGEHENSWEISE

Die Zubereitung von Speisen im Sous-vidé-Verfahren erfolgt in folgenden Schritten:

1. Vorbereiten des Garguts

- Das Gargut nach Bedarf würzen oder in Marinade geben

2. Vakuumieren

- In die Vakuumierfolie geben
- Mit einem handelsüblichen Vakuumierer (z.B. Steba Vakuumierer) vakuumieren.

3. Garen

- Den Beutel in das Wasserbad des Sous-Vide Garers geben, Temperatur und Dauer wählen.

4. Anbraten

- Den Beutel öffnen und wenn Röststoffe gewünscht sind, das Gargut in einer Pfanne kurz anbraten.

5. Anrichten und Servieren

- Das Gargut auf den Teller geben, dekorieren und servieren.

6. Oder Lagern

- Gargut im Eiswasser gut abkühlen lassen und in den Kühlschrank geben oder einfrieren.

7. Erwärmen nach Lagern

- Vor dem Anrichten das Gargut im Sous-Vide Garer kurz auf die gewünschte Servier-temperatur erwärmen.
- Eingefrorenes vor dem Erwärmen langsam auftauen lassen.

Rezepte

Artischocken im Sous-vide-Beutel gegart	7
Parasolpilz mit Lachs und Gorgonzolacreme	7
Roastbeefscheiben mit Frankfurter Grüne-Soße-Luft	8
Ostfälischer Pfefferpotthast	9
Meeresfrüchtesuppe	9
Geschmorte Bäckchen vom bergischen Weiderind	10
Schulter vom US-Beef mit Backpflaumen geschmort, geschmolzene Entenleber und Erdfrüchtepüree	10
Pfeffer-Entrecote-Steak mit indonesischem Langpfeffer, Rotweinschalotten und grünem Spargel	11
Rinderzunge mit Madeira-Espuma, Bombay-Saphir-Cornichons und Bigilla	12
Roulade vom Simmentaler Rind mit Wagyu-Entrecote, karamellierte Frühlingzwiebeln und Quetschkartoffeln	13
Roastbeef mit Yorkshire Pudding und Remoulade	14
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Pfeffer-Senfwürze, Rotwein-Schalotten-Sauce, Speckwirsing mit gebratenen Austernpilzen und Kartoffelstampf	15
Odenwälder Kalbstafelspitz, Sous-vide gegart, mit Salat von Erbsensprossen und Roter Bete in Apfelsenf-Vinaigrette	16
Maultaschen mit Kalbsbäckchen und Petersilienschaum	17
Ossobuco mit Gremolata und Risotto	18
Birnen, Bohnen & Speck	19
Farnsburger Schweinshaxe	20
Bäckchen vom Ibérico-Schwein, geräuchertes Schwarzwurzelpüree, Saft von grünen Bohnen und Wintertrüffel	21
Bayrischer Schweinebraten mit Zitronensalz, Portwein-Kümmelsauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelknödel-Chips	22
Ganze Lammschulter, glasiert mit Artischocken	23
London-Lammcurry „Sous-Vide“ mit Minze-Puffreis	24
Lemmon-Ginger-Maispoularde mit Gewürz-Couscous und Guacamole	25
Barbarie-Entenbrust à l'Orange mit Orangenschaum und Gratin Savoyard	26
Rehrücken Baden-Baden	27
Müritzer Saibling, mit Verveineöl konfiert, Pistazienemulsion und Lachshautcrumble	28
Gegrilltes Kabeljaufilet auf Rieslingkraut à la Crème mit gebackenem Blutwursttäschen	29
Seeteufel in Latte-Macchiato-Schaum mit gegartem Spargel und getrüffeltem Champignonkartoffeln	30
Sous-vide gegarter Chinook-Wildlachs und Langoustino auf Erbsen-Minz-Püree und Champagnerbutter	31
Rochenflügel mit Blattspinat und brauner Butter	32
Jakobsmuscheln, in der Schale gedämpft, mit sautierten Austernpilzen	32
Spargel „Sous-vide“ mit Beurre blanc und Kartoffelbreiklößen	33
Blumenkohl Grundrezept	34

Artischocken im Sous-vide-Beutel gegart

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz

Gardauer 4 bis 5 Stunden, je nach Größe.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

10 Artischocken, frisch | 500 ml Olivenöl, kaltgepresst | Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 1 Kaffir-Limette | 80 g Kalbsnierenfett, in Würfel geschnitten | Rosmarinzwige
Thymianzwige

ZUBEREITUNG

Bei der Artischocke werden der Stängel und die starken Blätter der Artischocke abgebrochen. Der nun sichtbare Boden ist unmittelbar über dem Ansatz der zarten Mittelblätter abzuschneiden. Der zarte Blattrand sollte auf jeden Fall am Boden verbleiben, damit auch die nötige Vertiefung zur Aufnahme einer Füllung besteht. Die holzigen Teile an der Wölbung des Bodens sind mit einem scharfen Messer zu entfernen. Danach werden die in der Vertiefung verbliebenen Haare mit einem runden Kartoffelausbohrer vorsichtig entnommen. Die ausgeschnittenen Böden legt man in gesäuertes Salzwasser.

Sind alle Artischocken zurechtgeschnitten und geputzt, gibt man sie in eine passende Schüssel. Die Artischocken werden nun mit Salz, schwarzem Pfeffer, Olivenöl, etwas Saft und Abrieb einer Kaffir-Limette, Kalbsnierenfett sowie mit etwas Rosmarin und Thymianzwige gewürzt. Die Artischocken zusammen mit der Gewürzmarinade in einen Vakuumbbeutel geben, so dass sie im Beutel nebeneinander liegen. Den Beutel auf Stufe 1 zuschweißen, dass die Luft entzogen wird, aber die Artischocken nicht zerdrückt werden.

In einem mit Wasser gefüllten Topf den gefüllten Vakuumbbeutel bei 68 °C 4 bis 5 Stunden weich garen. Mit Hilfe des Daumendrucks kann man spüren, wie weit die Artischocken gegart sind. Die weich gegarten Artischocken vor der Weiterverarbeitung im Vakuumbbeutel erkalten lassen.

Parasolpilz mit Lachs und Gorgonzolacreme

Andreas Rummel, Grill-Europameister, Neustadt/Südharz

Den Parasolpilz findet man im September und Oktober auf feuchten Wiesen. Für dieses Rezept eignen sich nur komplett aufgegangene Schirmpilze. Je größer, je besser – ab 20 cm Durchmesser ideal.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Parasolpilz: 2 Riesenschirmpilze (Parasol) | Meersalz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Butter | Thymian

Gorgonzolacreme: 100 g Crème fraîche | 50 g Gorgonzola | 3 Sardellen | Worcestersauce
4 Scheiben Räucherlachs | Blattspinat

ZUBEREITUNG

Parasolpilz: Wir benötigen nur den Schirm der Pilze, der Stiel ist holzig und wird entfernt. Die Lamellen an der Unterseite des Schirmes entfernen wir vorsichtig mit einem Messer oder einer Bürste. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und separat mit jeweils 25 g Butter und etwas Thymian nicht zu stark vakuumieren, damit der Pilz keinen Schaden nimmt. Bei 65 °C 45 Minuten im Wasserbad garen. Danach nutzen wir den Pilz als eine Art Wrap.

Gorgonzolacreme: Für die Creme zerdrücken wir mit der Gabel den Gorgonzola und verrühren ihn mit der Crème fraîche. Die Sardellen ganz klein schneiden und mit einem Spritzer Worcestersauce auch unter die Creme geben. Mit der Creme bestreichen wir die Unterseite des Pilzes halbseitig und verteilen den Spinat darüber. Anschließend bedecken wir das Ganze mit dem Räucherlachs. Nun wird der Pilz wie ein Wrap vorsichtig zusammengerollt und mit Zahnstochern fixiert. Die Rollen behutsam auf den vorgeheizten Backofengrill legen und 15 Minuten bei 150 °C grillen.

Anrichten: Zum Anrichten den Pilz in der Mitte schräg aufschneiden und aufstellen. Zum Schluss mit einigen Lachsstreifen und etwas Feldsalat, Radicchio, der Creme und Thymianzweigen garnieren.

Roastbeefscheiben mit Frankfurter Grüne-Soße-Luft

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Roastbeef: 1 kg Roastbeef, pariert | Öl zum Braten | Pfeffer aus der Mühle | Salz
Grüne-Soße-Luft: 1 Bd. Grüne-Soße-Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch) | 600 ml Wasser | etwas Salz | 2 gestrichene Portionslöffel Emulzoon | weiter: Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Roastbeef: Das Roastbeef mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Dann in einen Vakuumbbeutel geben und fest vakuumieren. 50 Minuten bei 66 °C im Wasserbad garen. Die Kerntemperatur soll 63 °C betragen. Anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben und gut durchkühlen lassen.

Grüne-Soße-Luft: Das Wasser, etwas Salz und die Grüne-Soße-Kräuter fein pürieren, kurz stehen lassen und durch ein sehr feines Sieb passieren. 150 ml des Grüne-Soße-Wassers in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab das Emulzoon mit viel Luft montieren.

Anrichten: Das kalte Roastbeef in dünne Scheiben aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und die Grüne-Soße-Luft dazugeben.

Ostfälischer Pfefferpotthast

Ein leicht zu bereitzendes und leckeres Rezept.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Ochsenfilet | 400 g Schalotten | 1 EL Butterschmalz | Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | ½ TL Kümmelsamen | 1 Lorbeerblatt | ½ l Gemüsebrühe | ¼ l Bier | etwas Zitronenabrieb | 1 Prs. Zucker

ZUBEREITUNG

Das Filet in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Schalotten anschwitzen und kurz das Fleisch hinzugeben.

Das Ganze mit allen Gewürzen zum Einschweißen in einen Vakuumbeutel geben, leicht vakuumieren und mit der Flüssigkeit vorsichtig einschweißen. Im Wasserbad bei 65 °C 2 Stunden ziehen lassen.

Dieser leckere Eintopf ist nach dem Garen im Kühlschrank über 8 Wochen haltbar.

Meeresfrüchtesuppe

Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, Wartenberg/Rohrbach

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Teil 1: 600 g Tiefkühl-Meeresfrüchtemischung | ¼ l Wasser | 3 saftige Tomaten, geviertelt | 100 ml Noilly Prat | 75 ml Ricard | 50 ml Weißwein | 25 g Gemüsebouillon, instant | 2 Lorbeerblätter | 2 g Fenchelsamen, ganz | 12 g Maldon Salz | 8 g Zucker | 1 g Safran, gemahlen | 5 g Piment, ganz | 1 Prs. Kümmel, ganz | 10 g frischer Knoblauch, in Scheiben geschnitten | 10 g frischer Ingwer

Teil 2: frischer Dill | frischer Estragon | 1 Spritzer Zitronensaft | 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale davon | 1 Prs. Pastetengewürz | etwas fruchtiges Olivenöl | 8 knusprige Scheiben Baguette

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten von Teil 1 in einem Vakuumbeutel soweit als möglich vakuumiert verschließen und bei 80 °C 6 Stunden im Sous-Vide-Garer erwärmen. Anschließend den Fond durch ein feines Sieb abseihen, die Meeresfrüchte herausuchen und für die Einlage bereithalten!

Geschmorte Bäckchen vom bergischen Weiderind

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN

Bäckchen: 800 g Ochsenbacke | 30 g Butterschmalz | 30 g Tomatenmark | 1 l Reh- oder Wildfond | 20 g Apfelkraut | 2 EL Butter

Marinade: 50 g Möhren | 50 g Petersilienwurzel | 100 g Schalotten, geschält und fein gewürfelt | 300 ml Spätburgunder | 30 ml Balsamessig | 2 Rosmarinzweige | 2 Thymianzweige | 2 Gewürznelken | Pfeffer aus der Mühle | etwas Meersalz

ZUBEREITUNG

Marinade: Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermischen, mit der Backe in einen Vakuumbbeutel geben und 3 Tage kühl stellen.

Bäckchen: Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In einem sehr heißen Bräter mit Butterschmalz rundherum anbraten. Das Fleisch herausnehmen, die abgetropften Gemüse, Kräuter und Gewürze aus der Marinade in den Bräter geben. Kurz anrösten, dann Tomatenmark und Apfelkraut zufügen und 2–5 Minuten karamellisieren. Mit der Rotweinbeize ablöschen und mit dem Fond auffüllen, einmal aufkochen, in einen Vakuumbbeutel füllen und fest verschweißen. Bei 67 °C für 65 Stunden im Wasserbad garen. Anschließend das Fleisch aus dem Beutel nehmen und zugedeckt warm halten.

Sauce: Den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren. Mit kalten Butterwürfeln binden. Nochmals abschmecken.

Anrichten: Das Fleisch unmittelbar vor dem Anrichten in dünne Scheiben portionieren. Dazu passen sehr gut geschmorte Wirsing, Spätzle vom Brett und Preiselbeeren.

Schulter vom US-Beef mit Backpflaumen geschmort, geschmolzene Entenleber und Erdfrüchtepüree

Michael Kammermeier, Restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

Rinderschulter: 1 US-Beef, Schulter | ½ Flasche Madeira | ½ Flasche Cabernet Sauvignon | 500 ml Kalbsjus | 100 g Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 100 g Backpflaumen

100 g Butter | 8 dünne Scheiben rohe Entenstopfleber | Salz | Pfeffer aus der Mühle
Erdfrüchtepüree: 200 g Kartoffel | 100 g gelbe Rüben | 200 g Topinambur | 400 g Sellerie | 200 g Petersilienwurzel | 200 ml Sahne | 100 g Crème fraîche | 50 g braune Butter

ZUBEREITUNG

Rinderschulter: Die Rinderschulter gut würzen, von allen Seiten kräftig anbraten und beiseitelegen. Die Schalotten klein schneiden, Knoblauch dazugeben und in der Pfanne andün-

sten. Mit dem Madeira und dem Cabernet ablöschen. Mit Kalbsjus auffüllen und auf 250 ml reduzieren. Die Rinderschulter mit dem Sud und den Backpflaumen vakuumieren. Bei 65 °C 12 Stunden im Wasserbad garen.

Erdfrüchtepüree: Das Gemüse schälen und zusammen in wenig Salzwasser garen. Dann das Wasser abgießen und mit Sahne auffüllen. Kurz köcheln lassen, Crème fraîche hinzufügen und im Thermomix zu einem cremigen Püree verarbeiten. Den Vakuumbbeutel öffnen und den Fond abpassieren. Den Fond zur gewünschten Konsistenz reduzieren und mit Butter binden.

Anrichten: Die Schulter portionieren und zum Anrichten in der Sauce warm halten. Das Püree auf Teller geben, das Fleisch daraufsetzen und die Sauce verteilen. Die Leber auf dem Fleisch schmelzen lassen und mit grobem schwarzen Pfeffer und grobem Salz bestreuen.

Pfeffer-Entrecote-Steak mit indonesischem Langpfeffer, Rotweinschalotten und grünem Spargel

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

Entrecote-Steak: 4 Charolais Rumpsteaks mit kleinem Fettrand oder Top Rip Eye Qualität (à 250 g) | einige Stiele Rosmarin und Thymian, grob gehackt | 6 EL Olivenöl extra vergine | 2 EL Sojasauce | 2-3 EL alter Cognac | 1 TL indonesischer Langpfeffer, zerstoßen (gemörsert) | Meersalz

Spargel: 800 g grüner Spargel, geputzt | 0,1 l Orangensaft, frisch gepresst | 100 g Butter Meersalz | Zucker

Rotweinschalotten: 12 mittelgroße Schalotten, geschält | 0,1 l Kalbsfond | 0,2 l Rotwein, trocken | 3 EL Olivenöl extra vergine | 4 EL alter Balsamico-Essig | 1 EL Honig | frische Lorbeerblätter | Meersalz | Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Entrecote-Steak: Die Rumpsteaks mit Küchenkrepp abtupfen. Aus Olivenöl, Sojasauce, Cognac, gemörsertem Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Marinade herstellen. Die Rumpsteaks in der Marinade wenden, so dass sie von beiden Seiten gleichmäßig gewürzt sind.

Je 2 Steaks in Vakuumbbeutel legen und soft vakuumieren.

Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Rumpsteaks bei 58 °C ca. 30 Minuten im Wasserbad pochieren, herausnehmen – die Beutel vorsichtig öffnen und den entstandenen Fond zu den Schalotten gießen. Den Pfeffer von den Steaks weitgehend entfernen und die Steaks von beiden Seiten in wenig Olivenöl oder geklärter Butter kurz und rasch anbraten.

Mit Meersalz vor dem Servieren würzen.

Spargel: Den Orangensaft und die Butter aufkochen, mit Meersalz und Zucker abschmecken und zur Hälfte reduzieren. Den Spargel mit Butterfond soft vakuumieren und bei 75 °C 30 Minuten im Wasserbad pochieren.

Rotweinschalotten: Die Schalotten in Olivenöl unter Rühren hellbraun anbraten. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen und Balsamico-Essig, Sojasauce und Honig hinzufügen. Die Schalotten weich kochen und den Fond zur Hälfte reduzieren.

Tipp: Anstelle von Rumpsteaks können auch Filetsteaks zubereitet werden. Hier wäre es sinnvoll, das Filet am Stück zu lassen, im Ganzen anzubraten und dann später in Scheiben zu schneiden.

Rinderzunge mit Madeira-Espuma, Bombay-Saphir-Cornichons und Bigilla

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Rinderzunge: 800 g Rinderzunge, küchenfertig | Salz

Bigilla: 400 g weiße Bohnen | 1 Knoblauchzehe, zerdrückt | Olivenöl | 1 EL Petersilie, fein gehackt | Natriumcarbonat | weißer Pfeffer aus der Mühle | Salz

Madeira-Espuma: 80 ml Madeira | 20 ml Kalbsfond | 200 ml Sahne | 2 EL Olivenöl
1 Bl. Gelatine | Salz | weißer Pfeffer aus der Mühle

Cornichons: 3 Cornichons | 3 EL Bombay-Saphir Gin | 1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

Rinderzunge: Die geschälte Rinderzunge waschen und wässern. Aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und mit Salz würzen. In einen Vakuumbbeutel geben, fest vakuumieren und 12 Stunden im Wasserbad bei 65 °C garen.

Bigilla (maltesische Bohnenpaste): Die Bohnen 2 Tage in Salzwasser und Natriumcarbonat einweichen. Das Wasser nach 1 Tag austauschen. Dann die Bohnen abtropfen lassen und in ungesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar kochen. Das Wasser abgießen, die Bohnen abtropfen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie abschmecken. Vor dem Servieren erwärmen.

Madeira-Espuma: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im erwärmten Madeira und Kalbsfond auflösen. Vom Herd nehmen, die Sahne und das Öl hinzugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Flüssigkeit in einen ISI-Whip füllen. Mit 1 Patrone laden, schütteln und im Kühlschrank 3 Stunden kalt stellen.

Cornichons: Die Cornichons in kleine Würfel von 2 bis 3 mm Kantenlänge schneiden, den Zucker darüberstreuen und 2 Stunden im Gin marinieren. Vor dem Servieren abgießen.

Anrichten: Die Zunge in Würfel schneiden und einige Cornichonwürfel darauflegen. Bigilla und Madeira-Espuma darum herum anrichten.

Roulade vom Simmentaler Rind mit Wagyu-Entrecote, karamellierte Frühlingszwiebeln und Quetschkartoffeln

Evert Kormmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Rouladen: 4 Rouladen vom Simmentaler Rind | 200 g Hackfleisch vom Wagyu-Entrecote (Kobe Style Beef) | 1 Zwiebel | 2 Gewürzgurken, in Streifen geschnitten | 12 Scheiben Bacon oder Schinkenspeck, dünn geschnitten | 2 EL Dijon-Senf a l' Ancienne | 1 EL Senf, mittelscharf | 4 TL Code Greengras (Gewürz von Ingo Holland) | Pfeffer aus der Mühle Salz | Schmalz zum Braten | Butter zum Braten

Frühlingszwiebeln: 4 dicke Frühlingszwiebeln | 80 ml Kalbsfond | 40 g Butter | 1 EL Zucker

Quetschkartoffeln: 500 g Kartoffeln | 125 g Meersalz, grob | 2 EL Butter, weich | 1 EL Olivenöl, extra vergine | ½ EL glatte Petersilie, fein gehackt | feines Meersalz

ZUBEREITUNG

Rouladen: Die Zwiebel in Ringe schneiden und in etwas Butter glasig anbraten. Die beiden Senfsorten in einer Schüssel mischen. Die Rouladen auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen, flach auslegen und mit der Senfmischung bestreichen. Die Baconscheiben darauflegen, das Wagyu-Hackfleisch flach daraufdrücken und mit den Zwiebelringen und den Gurkenstreifen belegen. Code Greengras darüberstreuen, die Rouladen aufrollen und mit einem Zahnstocher fest stecken. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin kräftig anbraten. Die Rouladen in einen Vakuumbbeutel geben und fest vakuumieren. Bei 64 °C 12 Stunden im Wasserbad garen.

Frühlingszwiebeln: Das Grün von den Frühlingszwiebeln entfernen, die Zwiebeln putzen und halbieren. Die Zwiebelhälften mit dem Kalbsfond in einen Vakuumbbeutel geben, fest vakuumieren und 50 Minuten im Wasserbad bei 85 °C garen. Kurz vor dem Servieren die Zwiebelhälften in Butter und Zucker karamellisieren.

Quetschkartoffeln: Das grobe Meersalz in eine Pfanne streuen, die Kartoffeln mit der Schale daraufsetzen und im auf 190 °C vorgeheizten Ofen 50 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und pellen. In eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, die Butter, das Olivenöl und feines Meersalz untermischen, ohne dass die Kartoffelmasse zu glatt wird.

Anrichten: Die Rouladen in schrägen Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmte Teller geben und etwas von dem Garsud hinzugießen. Aus der Quetschkartoffelmasse Nocken abstechen, hinzugeben und mit der Petersilie bestreuen. Die soeben karamellisierten Frühlingszwiebeln daneben anrichten.

Roastbeef mit Yorkshire Pudding und Remoulade

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Roastbeef: 1 ½ kg Hereford Prime Roastbeef | 4 EL Distelöl oder Sonnenblumenöl
1 EL Worcestersauce | 2 EL Sherry oder Portwein | 1 EL grüne Pfefferkörner | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Salz

Yorkshire Pudding: 2 EL Rindertalg, ersatzweise Schweineschmalz | 4 Eier | 250 ml Milch
250 g Mehl | 1 Prs. Muskat | weißer Pfeffer aus der Mühle | Salz

Remoulade: 200 g Mayonnaise | 125 g Magerquark | 1 kleines Glas Cornichons
1 TL Kapern | 1 kleine Zwiebel | Petersilie | Schnittlauch | Dill | weißer Pfeffer aus der Mühle | Salz

ZUBEREITUNG

Roastbeef: Das Öl mit dem Sherry, der Worcestersauce und den zerdrückten Pfefferkörnern verrühren. Das Roastbeef damit einreiben, in eine Schüssel legen, die restliche Marinade darübergießen und zugedeckt 30 Minuten marinieren. Dabei das Roastbeef mehrmals wenden. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Fettschicht des Roastbeefs viereckig einschneiden, ohne das darunterliegende Fleisch zu treffen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef rundum kräftig anbraten. Dann mit dem Bratfett in einen Vakuumbbeutel geben und fest vakuumieren. Bei 66 °C 24 Stunden im Wasserbad garen.

Yorkshire Pudding: Die Milch aufkochen und abkühlen lassen. Die Eier in eine Schüssel schlagen und verrühren. Das Mehl darübersieben, kräftig unter die Eier schlagen und dabei nach und nach die Milch angießen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und im Kühlschrank abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Den Puddingteig nochmals gut durchrühren. Rindertalg oder Butterschmalz erhitzen und daruntermischen. 6 kleine Pastetenförmchen (oder eine flache Auflaufform) mit Butter ausstreichen und 5 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen erhitzen. Den Puddingteig hineingeben und 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Remoulade: Die Cornichons fein hacken. Kapern, Zwiebel und Kräuter ebenfalls fein hacken und alles mit der Mayonnaise und dem Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten: Den Yorkshire Pudding aus den Förmchen nehmen, auf Teller geben und das Roastbeef in Scheiben dazulegen. Dazu die Remoulade reichen.

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Pfeffer-Senfwürze, Rotwein-Schalotten-Sauce, Speckwirsing mit gebratenen Austernpilzen und Kartoffelstampf

Andreas Krolik, Brenner`s Park Restaurant, Baden-Baden

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Kalbstafelspitz: 700 g Kalbstafelspitz (dünne Fettschicht an der Oberseite belassen, sonst sauber von Sehnen befreien) | 2 EL grober Senf | 1 TL schwarzer Pfeffer, grob zerstoßen
Öl zum Braten | 2 Thymianzweige | 2 Rosmarinzweige | 2 Salbeizweige | 2 Knoblauchzehen | 3 Lorbeerblätter

Sauce: 200 g geschälte Schalotten, in feinste Würfel geschnitten | 250 ml Kalbsbratensauce oder 500 ml Kalbsfond | 500 ml guter Rotwein, z. B. ein kräftiger badischer Spätburgunder | 1 Thymianzweig | Olivenöl

Wirsing mit Austernpilzen: 100 g durchwachsener geräucherter Bauchspeck | 1 weiße Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten | 1 Wirsingkopf (ca. 800 g) | 2 Lorbeerblätter | 300 g Austernpilze, die Stiele entfernt und die Hüte in ca. 2 cm Stücke geschnitten | 100 ml Geflügelbrühe | 3 Petersilienzweige, Blätter abgezupft und fein geschnitten
Olivenöl oder Rapsöl

Kartoffelstampf: 3 große Pellkartoffeln (gekocht / à 200 g) | Salz | Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss | 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten | 1 TL Liebstöckel, fein geschnitten
50 g Butter | 2 EL gutes Olivenöl

ZUBEREITUNG

Kalbstafelspitz: Den Kalbstafelspitz nur mit grob zerstoßenem Pfeffer würzen und mit je 1 kleinen von den gewaschenen Kräuterzweigen im Beutel 25 Sekunden auf -1 bar vakuumieren und 6 Sekunden verschweißen. Im Wasserbad 2 ½ Stunden bei 60 °C garen. Danach gut mit einem Küchentuch trocken tupfen, kräftig mit Meersalz würzen und auf der Fettseite ca. 2 Minuten in der Pfanne anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit grobem Senf auf der angebratenen Seite einstreichen, ganz fein mit etwas Mehl bestäuben und nochmals für 1 Minute auf der Senfseite anbraten, bis eine schöne braune Kruste entsteht. Kurz wenden und direkt aus der Pfanne nehmen. Die restlichen Kräuterzweige und den Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten, über den Tafelspitz gießen und so an einen ca. 60 °C warmen Ort stellen bis zum Anrichten.

Sauce: Die Schalottenwürfel mit dem Olivenöl ca. 10 Minuten farblos dünsten, mit dem Rotwein aufgießen, den Thymianzweig zugeben und einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Dann mit der Bratensauce/Kalbsfond aufgießen und noch einmal aufkochen. Falls Kalbsfond verwendet wird, sollte die Sauce auf die Hälfte reduziert werden. Bedarf mit etwas Stärke abbinden.

Wirsing: In der Zwischenzeit vom Wirsing die Blätter einzeln ablösen, bei allen die grobe mittlere Blattrispe ausschneiden. Die Blätter gut waschen, trocken tupfen und in blättrige Stücken von etwa 2 x 2 cm Kantenlänge schneiden. Den geräucherten Bauchspeck von der Schwarte befreien (aber aufheben) und in feine, kurze Streifen schneiden. Die Speckstreifen schön anbraten, die Zwiebelwürfel zugeben, kurz mitdünsten, ohne dass die Zwiebeln

braun werden. Den geschnittenen Wirsing mit Lorbeerblättern, der Geflügelbrühe und der Speckschwarte zugedeckt auf kleiner Hitze schmoren, bis er gar ist. Den Deckel abnehmen und kurz bei großer Hitze den eventuell noch vorhandenen Schmorfond einkochen lassen.

Kartoffelstampf: Die heißen Pellkartoffeln schälen, mit einer Gabel zerdrücken, die Butter, das Olivenöl und die geschnittenen Kräuter untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und warm stellen.

Fertigstellung: Die Austernpilzstücke in einer heißen Pfanne mit etwas Öl schön mit Farbe anbraten, würzen und zusammen mit der fein geschnittenen Petersilie zum fertigen Wirsing geben. Das Wirsing-Austernpilz-Gemüse auf Tellern oder einer Platte anrichten. Vom Kartoffelstampf Nocken formen und ebenfalls auf die Teller geben. Das Fleisch entgegengesetzt der Faserung in 8 schöne Tranchen schneiden, mit 1 Prise Salz und grob zerstoßenem schwarzen Pfeffer würzen und je 2 Tranchen auf die Teller verteilen. Die Sauce angießen.

Odenwälder Kalbstafelspitz, Sous-vide gegart, mit Salat von Erbsensprossen und Roter Bete in Apfelsenf-Vinaigrette

Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Tafelspitz: 1 Kalbstafelspitz (ca. 500 g) | 2 EL Rapsöl | 4 EL Haselnussöl | 8 große Salbeiblätter | 6 große Sauerampferblätter | 1 EL Szechuanpfeffer aus dem Mörser | Kräuter Fleur de Sel

Salat von Erbsensprossen und Roter Bete: 1 Rote Bete-Knolle | 1 Pkg. Erbsensprossen | 2 Eschalotten | 2 Thymianstängel | 1 Knoblauchzehe | Weißweinessig | Rapsöl (möglichst Frankfurter Kräuteröl) | Pfeffer aus der Mühle | Salz

Apfelsenf-Vinaigrette: 2 EL Apfelsenf (z. B. Kornmayers) | 6 EL Apfelwein | 1 Tomate, in feine Würfel geschnitten (ohne Kerngehäuse) | 2 EL Schnittlauch, sehr fein geschnittenen

ZUBEREITUNG

Tafelspitz: Den Tafelspitz in Rapsöl rundherum anbraten, ohne ihn vorher zu würzen. Nach dem Anbraten abkühlen lassen (damit der Beutel nachher möglichst fest vakuumiert bleibt) und dann gleichmäßig die Ober- und Unterseite mit den Kräutern belegen. Den Tafelspitz in einen Vakuumierbeutel geben und das Haselnussöl und den Szechuanpfeffer zufügen. Nun den Beutel auf höchster Stufe vakuumieren. Zum Garen das Wasserbad oder den Kombidämpfer auf 66 °C einstellen. Die Garzeit beträgt 20 Stunden. Nach dem Garen den Tafelspitz im Beutel abkühlen! Der Tafelspitz kann kalt oder warm verzehrt werden, isst man ihn warm, dann bei maximal 70 °C wieder erhitzen (ca. 1 Stunde).

Salat von Erbsensprossen und Roter Bete: Die Rote Bete schälen und in 4 Stücke schneiden, dann in einen Vakuumbeutel geben. Den Thymian, die angedrückte Knoblauchzehe und 1 Eschalotte ebenfalls in den Beutel geben. Den Beutel auf höchster Stufe vakuumieren. Die Rote Bete bei 90 °C für 45 bis 50 Minuten im Wasserbad garen (auch im Beutel abkühlen

und keine Säure zufügen, da ansonsten die Farbe leiden könnte). Nach dem Abkühlen in feine Würfel schneiden und mit Essig, Öl, Pfeffer und den Eschalotten zu einem Salat anmachen. Mit den Erbsensprossen belegen.

Apfelsenf-Vinaigrette: Die Zutaten miteinander vermischen und eventuell mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Vinaigrette ist sehr dickflüssig und sollte daher dünn aufgetragen oder aufgestrichen werden.

Anrichten: Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und den Teller damit auslegen. Mit Fleur de Sel würzen und den Salat mittig anrichten. Die Vinaigrette auf dem Tafelspitz dressieren. Mit lauwarmem Walnussbrot servieren.

Maultaschen mit Kalbsbäckchen und Petersilienschaum

Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Kalbsbäckchen: 300 g Kalbsbäckchen, pariert | 0,2 l Spätburgunder | 2 Karotten

3 Schalotten | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Butter

Petersilienschaum: 1 Bd. glatte Petersilie | 150 g Frischkäse | 50 ml mildes Olivenöl

100 ml Milch | Limonenabrieb | 1 TL Xanthan

Maultaschen: 150 g Mehl | 150 g Hartweizengrieß | 3 Eier (M) | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Mehl zum Ausrollen | 1 Eigelb zum „Kleben“ des Teiges

ZUBEREITUNG

Kalbsbäckchen: Die Bäckchen salzen und anbraten, nach dem Anbraten pfeffern und mit dem Spätburgunder in dem vorgesehenen Beutel verschweißen. 20 Stunden bei 66 °C im Sous-Vide-Garer erwärmen. Die Kalbsbäckchen aus dem Beutel nehmen, den Fond auffangen und kalt stellen. Die erkalteten Bäckchen in kleine Würfel schneiden und mit Schalotten und Wurzeln anschwenken.

Maultaschen: Aus Mehl, Grieß, Eiern, Salz und Pfeffer einen Teig kneten. Mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden. Die Bäckchenmasse auf die Teigstücke geben. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und vorsichtig fest andrücken. Die Maultaschen in gesalzenem Wasser garen.

Sauce: Den Kalbsfond mit Butter aufmontieren.

Petersilienschaum: Die Petersilie blanchieren, zusammen mit der Milch pürieren. Frischkäse, Olivenöl, Limonenabrieb und Xanthan hinzugeben, nochmals pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Püree in einen Syphon geben mit 2 Kapseln aufschlagen. Warm stellen.

Anrichten: Die Maultaschen in vorgewärmte tiefe Teller geben. Mit der Sauce nappieren und den Petersilienschaum andressieren.

Ossobuco mit Gremolata und Risotto

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Ossobuco: 2 kg Kalbshaxe, in 5 cm dicke Scheiben zersägt | 2 Zwiebeln, gehackt | 1 Knoblauchzehe, gehackt | 2 Karotten, in Würfel geschnitten | 2 Stangen Staudensellerie, in Würfel geschnitten | 3 Tomaten, entkernt und gewürfelt | 4 EL Olivenöl | 40 g Butter | 250 ml Rotwein | 200 ml Kalbsfond | ½ TL Basilikum, fein gehackt | ½ TL Thymian, gezupft | 1 Lorbeerblatt | Pfeffer aus der Mühle | Salz
Gremolata: 1 EL Zitronenschale, gerieben | 1 EL Knoblauch | 3 EL Petersilie
Risotto: 1 Zwiebel, klein, gehackt | 50 g Butter | 200 g Arborio (Risottoreis) | 450 ml Gemüsebrühe, heiß | 1 Prs. Salz | 1 EL Kräuter (Basilikum und Oregano)

ZUBEREITUNG

Ossobuco: Die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, die Stielansätze entfernen, die Tomaten entkernen und grob würfeln. Die Kalbshaxenscheiben waschen und trocken tupfen. Den Hautrand der Scheiben in Abständen von 2 cm einschneiden, damit sich die Fleischstücke beim Anbraten nicht wölben. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxenscheiben würzen und in das heiße Öl legen. Von jeder Seite braun anbraten. Dann herausnehmen, das Gemüse in die Pfanne geben, anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kalbshaxenscheiben mit dem reduzierten Rotwein, den Tomaten, Kalbsfond, Basilikum, Thymian und dem Lorbeerblatt in einen Vakuumbbeutel geben. 24 Stunden bei 66 °C garen.

Gremolata: Den Knoblauch und die Petersilie fein hacken und mit der geriebenen Zitronenschale vermischen.

Risotto: Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Etwas von der heißen Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen. Anschließend das Risotto mit Salz abschmecken und die Kräuter unterrühren.

Anrichten: Das Ossobuco neben dem Risotto auf vorgewärmte Teller geben und die Gremolata darüberstreuen.

Birnen, Bohnen & Speck

Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Speck: 500 g Schweinebauch, frisch | 2 dl Kalbsjus, dunkel | 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 1 Lorbeerblatt | 10 Pfefferkörner | 10 Korianderkörner | 2 Bohnenkrautzwige | 1 Msp. Pökelsalz | 1 Msp. Kreuzkümmel | 1 Msp. Kümmel | Zitronenzesten
Bohnen: 100 g Schneidebohnen | 2 EL Saubohnenkerne | 2 EL Palbohnen, gekocht | 2 EL Risini-Bohnen, gekocht | 2 EL Bohnenkrautbutter
Bohnenkrautschaum: 1 Schalotte | 3 Champignons, weiß | 2 cl Rapsöl | 4 cl Riesling | 2 dl Geflügelfond | 5 Bohnenkrautzwige | Lecithin | Salz | Pfeffer
Birnenconfit: 2 Birnen Abate | 25 g Zucker | 10 cl Birnensaft | 10 cl Riesling
Birnengelee: 220 g Birnensaft (Birnensfond vom Confit) | 2,5 g Agar Agar | 1 Bohnenkrautzwig | 2 Bl. Gelatine
Bohnenkrautjus: 1 Schalotte | 2 cl Portwein, rot | 5 cl Birnensaft | 2 dl Schweinebauchfond, reduziert | 3 Bohnenkrautzwige | ¼ TL Kümmel, zerstoßen | 5 Pfefferkörner, zerdrückt
Garnitur: rohe Birnenstücke | frische Bohnenkrautspitzen | Speckwürfel, geröstet

ZUBEREITUNG

Speck:

Vom Schweinebauch die Schwarte ablösen. Den Bauch parieren und zuschneiden. Die Abschnitte und Rippchen mit 2 dl Wasser und den anderen Zutaten aufkochen und etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen. Den Schweinebauch mit dem Fond in einem Beutel möglichst fest vakuumieren. Im Wasserbad bei konstant 65 °C etwa 36 Stunden garen. Den abgekühlten Schweinebauch in Würfel von 5 x 5 x 5 cm schneiden, den Fond etwas einkochen und für die Bohnenkrautsauce verwenden.

Bohnen:

Die Schneidebohnen in Salzwasser mit Biss blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Bohnen auf 14 cm Länge portionieren und in feine Streifen schneiden. Backpapierstreifen mit Bohnenkrautbutter bepinseln und die Bohnenstreifen als Rechtecke von 5 x 14 cm auflegen. Wiederum mit Bohnenkrautbutter bepinseln. Die Saubohnen in Salzwasser blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen.

Bohnenkrautschaum:

Die Schalotte und die Champignons fein schneiden und ansautieren. Mit Riesling ablöschen und Geflügelfond auffüllen. Bohnenkraut zufügen, aufkochen und dann 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eine Messerspitze Lecithin zufügen und passieren. Zum Anrichten den Fond bei etwa 70 °C wie einen Milchschaum aufmixen.

Bohnenkrautjus:

Die Schalotte fein schneiden und anschwitzen, mit Portwein und Birnensaft ablöschen und mit dem Schweinebauchfond auffüllen. Bohnenkraut, Kümmel und Pfeffer zufügen und einmal aufkochen. Dann etwa 30 Minuten ziehen lassen, nochmals aufkochen und durch ein

Schweinefleisch

feines Sieb passieren. Nach Bedarf mit einer Messerspitze Xanthan leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnenconfit:

Die Birnen schälen und vierteln. Den Zucker karamellisieren und mit Birnensaft und Riesling ablöschen. Die Birnen mit dem Fond vakuumieren und im Wasserbad bei 65 °C mit leichtem Biss garen. Die Birnenstücke in gleichmäßige Würfel schneiden und die Abschnitte cremig mixen. Beides miteinander zu einem cremigen Confit vermengen.

Birngelee:

Den Birnensaft mit Agar Agar und Bohnenkraut 3 Minuten kochen. Die Gelatine darin auflösen und alles durch ein feines Sieb auf ein vorgewärmtes Kunststofftablett gießen. Das Gelee komplett verteilen und auf einer ebenen Fläche erkalten lassen. Das feste Gelee in Quadrate von 7 x 7 cm schneiden.

Anrichten:

Die Schweinebauchwürfel auf 60 °C temperieren, mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten leicht anbraten. Die Bohnenrechtecke mit dem Pergament im Backofen etwas 3 Minuten erwärmen und mit Hilfe des Pergaments exakt auf die Teller platzieren. Die restlichen Bohnen mit etwas Bohnenkrautbutter erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und locker anrichten. Den Schweinebauchwürfel mit einer Geleescheibe bedecken und etwa 1 Minute mit Oberhitze temperieren, dann auf die Teller platzieren. Die rohen Birnenstücke und je 1 Nocke vom lauwarmen Birnenconfit anrichten. Zum Schluss die Bohnenkrautjus anrichten und eine kleine Wolke von aufgeschlagenem Bohnenkrautschaum auf die Teller geben. Mit den knusprigen Speckwürfelchen bestreuen und servieren.

Farnsburger Schweinshaxe

Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich

ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN

1 Schweinshaxe (ca. 2 kg) | 3 Thymianzweige | 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
100 ml Weißwein | Salz | Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Vorbereitung:

Nehmen Sie eine Schweinshaxe mit Knochen und Schwarte, würzen Sie diese großzügig mit Salz und Pfeffer. Reiben Sie die Haxe mit dem Weißwein und dem zerdrückten Knoblauch ein. Geben Sie die Haxe mit den Thymianzweigen in einen kochfesten Vakuumbutel und schweißen Sie diesen zu.

Garzeiten:

Geben Sie die Haxe bei 90 °C in den Steamer (Dampfgarer) und garen Sie diese für 1,3 Stunden.

Danach nehmen Sie die Haxe aus dem Beutel und ziselieren Sie die Schwarte.

Nun benötigt die Haxe noch 30 Minuten im Ofen bei 200 °C. So wird die Haut schön kross und das Fleisch bleibt sehr zart und aromatisch.

Bäckchen vom Ibérico-Schwein, geräuchertes Schwarzwurzelpüree, Saft von grünen Bohnen und Wintertrüffel

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Bäckchen vom Ibérico-Schwein: 4 Bäckchen vom Ibérico-Schwein (fein geputzt)

3 EL Kalbsjus | 1 EL Arganöl | 1 Thymianzweig | 1 angedrückte Knoblauchzehe | Salz Pfeffer aus der Mühle | 1 Vakuumbbeutel

Schwarzwurzelpüree: 240 g Schwarzwurzelpüree | etwas braune Butter | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Muskatblüte | Räuchermehl | Räucherofen

Saft von grünen Bohnen: 500 g grüne, breite Bohnen (blanchiert) | 100 ml Geflügelfond
1 Zweig Bohnenkraut (ohne Stiel) | etwas grüner Tabasco | 1–2 EL Maizena | Salz Pfeffer aus der Mühle

Wintertrüffel: 4–8 g Wintertrüffel aus Périgord (pro Person etwa 1–2 g) | Trüffel- oder Microplane-Reibe

ZUBEREITUNG

Bäckchen vom Ibérico-Schwein:

Die sauber geputzten Ibérico -Bäckchen zusammen mit den Jus, Arganöl, Thymian und Knoblauch in einen Vakuumbbeutel geben und einschweißen. Den Sous-Vide-Garer auf 70 °C einstellen und das Fleisch ca. 9 Stunden garen. Danach das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen, die Flüssigkeit abpassieren und in einem kleinen Topf etwas einreduzieren. Das Fleisch vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit der Sauce begießen.

Schwarzwurzelpüree:

Das Püree im Räucherofen für 1 bis 2 Minuten räuchern. Danach mit etwas brauner Butter erhitzen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatblüte abschmecken.

Saft von grünen Bohnen:

Die blanchierten Bohnen mit dem Bohnenkraut in einen Entsafter geben und entsaften. Den Saft vorsichtig und kurz zusammen mit dem Geflügelfond erhitzen und mit Maizena nach und nach abbinden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei bitte beachten, dass Maizena eine Stärke ist und recht stark bindet. Deshalb lieber weniger statt mehr verwenden! Zum Schluss mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Das Püree mittig in einem tiefen Teller anrichten, den Bohnensaft um das Püree gießen und das Ibérico -Bäckchen auf dem Püree platzieren. Mit einer Trüffel- oder Microplane-Reibe etwas Trüffel auf das Fleisch hobeln.

Bayrischer Schweinebraten mit Zitronensalz, Portwein-Kümmelsauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelknödel-Chips

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Schweinebraten: 1 kg Schweineschulter, mit Schwarte | Salz | 2 EL Öl zum Braten

Portwein-Kümmelsauce: 300 ml Fleischfond | 100 ml weißer Portwein | ½ Lorbeerblatt

¼ TL Kümmelkörner | ¼ TL Korianderkörner | ½ Knoblauchzehe, in Scheiben

1 dünne Scheibe Ingwer | Pfeffer | Salz

Kartoffelknödel: 250 g Kartoffeln, gekocht | 250 g Kartoffeln, roh | 1 TL Zitronensaft

100 ml Gemüsebrühe | ½ Brötchen, in kleine Würfel geschnitten | Mehl | Salz

Kartoffelknödel-Chips: 2 Kartoffelknödel | Mehl | Salz | Öl zum Frittieren

Glasiertes Gemüse: 1 Knollensellerie, klein, in Stücke geschnitten | 2 Möhren, in Stücke

geschnitten | 6 Portobellos (braune Champignons) | Butter | Zucker und brauner Zucker

Salz

Zitronensalz: 1 EL Flos Salis (Fleur de Sel von Marisol) | 1 TL abgeriebene Bio-Zitronen-

schale (nur das Gelbe)

weiter: schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Schweinebraten:

In die Schwarte mit einem scharfen Messer Rauten im Abstand von etwa 1 cm einritzen. Den Braten mit Salz würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schweinebraten rundum anbraten – die Schwarte etwas länger anbraten. In den Vakuumbutel geben und fest vakuumieren. 10 Stunden bei 59 °C im Wasserbad garen.

Portwein-Kümmelsauce:

Den Portwein in einer Kasserolle erhitzen und abflämmen. Das Lorbeerblatt, den Kümmel, den Koriander und den Knoblauch mit dem Ingwer in den Fond geben, den Portwein angießen und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, durch ein Sieb gießen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Kartoffelknödel:

Die gekochten Kartoffeln, am besten vom Vortag, in eine Schüssel reiben. Die Brötchenwürfel in einer Pfanne anrösten, dann vom Herd nehmen und die Gemüsebrühe angießen. 10 Minuten ziehen lassen, die Brötchenwürfel gut ausdrücken und zu den geriebenen Kartoffeln geben. Die rohen Kartoffeln reiben und gut ausdrücken, mit dem Zitronensaft zu den gekochten geben, gut mit Salz würzen und alles mischen. Mit feuchten Händen Knödel und diese im Mehl wälzen – so werden sie glatter. Die Knödel in siedendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 20 Minuten gar ziehen lassen.

Kartoffelknödel-Chips:

Die Kartoffelknödel nach dem Garen 2 Stunden ruhen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Etwas Mehl mit feinem Salz mischen, die Knödelscheiben darin wenden und in heißem Fett frittieren.

Glasiertes Gemüse:

Die Sellerie- und Möhrenstücke mit etwas Zucker, Salz und Butter in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. 2 Stunden im Wasserbad bei 86 °C garen. Die geputzten Portobellos in Stücke schneiden und in etwas Butter anschwitzen und kurz garen. Den Sellerie und die Möhren hinzugeben und mit etwas braunem Zucker glasieren.

Zitronensalz:

Das Salz und den Zitronenabrieb mischen, in ein Glas geben und in der Mikrowelle 10 Sekunden bei 600 Watt erhitzen.

Anrichten:

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensalz bestreuen und etwas Pfeffer darübermahlen. Die Sauce in kleinen Schüsseln auf die Teller geben. Die Kartoffelknödel-Chips und das glasierte Gemüse dazu anrichten.

Ganze Lammschulter, glasiert mit Artischocken

Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Lammschulter: 1 Lammschulter, vom Salzwiesenschaf | Meersalz | Olivenöl | Meersalz

Lammjus: 750 g Lammfleisch, aus der Brust | 65 g weiße Zwiebeln | 40 g Schalotten
40 g Fenchel | 1 ½ Tomaten | 5 g schwarzer Pfeffer | 2 Knoblauchzehen | 1 Thymianzweig | 1 Zweig Fenchelholz | Butter von der Basisjus | 1 l Basisjus | Olivenöl zum Kochen

Basisjus: 750 g Hühnerflügel, halbiert | 750 g Kalbsknochen | 125 g weiße Zwiebeln
½ Knoblauchknolle | 150 g Butter | Olivenöl

Artischocken: 4 Artischocken | 1 Bd. Petersilienstängel | 100 ml Geflügelbrühe | Olivenöl zum Braten | Meersalz

ZUBEREITUNG**Lammschulter:**

Die Lammschulter von allen Lymphdrüsen befreien und das Fett rautenförmig einschneiden. Mit Meersalz würzen und 20 Minuten marinieren. Die Schulter mit einem Tuch abreiben. In Olivenöl mit Farbe anbraten, auf ein Gitter legen und abkühlen lassen. Die Schulter mit etwas Olivenöl auf hoher Stufe vakuumieren. 3 Minuten bei 83 °C dämpfen, um die oberflächlichen Bakterien (Milchsäurebakterien) zu töten. Bei 63 °C 12 Stunden garen. Aus dem Beutel nehmen und mit der Lammjus glasieren.

Lammjus:

Das Lammfleisch in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln sechsteln. Die Schalotten in 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Tomaten häuten und entkernen. Die Knoblauchzehen kreuzweise einschneiden. Das Olivenöl im Bräter erhitzen, das Lammfleisch dazugeben und goldgelb anbraten. Die Hitze reduzieren, die Butter und das Gemüse dazugeben.

20 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch und den Bräter gut entfetten. Das Fleisch wieder in den Bräter legen und die Tomatenfilets dazugeben. 5 Minuten kompottieren lassen. Mit etwas Fond blanc deglasieren und glasieren. Mit der Basisjus auffüllen und 45 Minuten köcheln lassen. Passieren und evtl. etwas reduzieren.

Basisjus:

Die Hühnerflügel und Kalbsknochen in Olivenöl goldgelb anbraten. Die Butter und das Gemüse dazugeben, 20 Minuten köcheln lassen. Den Bräter und Fleisch gut entfetten. Mit etwas Fond blanc deglasieren und glasieren, diesen Vorgang dreimal wiederholen. Mit dem Fond blanc auffüllen und 1 ¼ Stunden köcheln lassen. 15 Minuten ruhen lassen und dann passieren.

Artischocken:

Die Artischocken putzen und immer wieder in Eiswasser, in dem Petersilienstängel liegen, tauchen. Mit etwas heller Geflügelbrühe, Meersalz und Olivenöl fest vakuumieren und bei 95 °C ca. 35 Minuten garen. Die Artischocken sollen weich sein, aber nicht zerfallen. Aus dem Beutel nehmen und in Olivenöl braten.

London-Lammcurry „Sous-Vide“ mit Minze-Puffreis

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Lammcurry: 1 kg Lammfleisch | 2 EL Butter, geklärt (Ghee) | 2 Zwiebeln, fein gehackt | 1 Knoblauchzehe | 2 TL Ingwer, frisch, gerieben | 125 ml Joghurt | 3 Tomaten, entkernt und gehackt | 1 TL Chilipulver | ½ EL Koriander, gemahlen | 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen | 1 TL Kardamom, gemahlen | ½ TL Nelkenpulver | 1 TL Kurkuma | 2 TL | Garam Masala | 1 TL Salz

weiter: 3 EL Mandelstifte

Minze-Puffreis: 250 g Reis | 750 ml Wasser | 500 ml Pfefferminztee

ZUBEREITUNG

Lammcurry:

Den Knoblauch mit dem Salz im Mörser zerdrücken. Die geklärte Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch hinzugeben und unter Rühren glasig dünsten. In einer weiteren Pfanne die Gewürze – ohne das Garam Masala – in einer Pfanne anrösten. Das Lammfleisch in 2 ½ bis 3 cm große Würfel schneiden. Die Lammwürfel mit der Zwiebelmischung, den gerösteten Gewürzen, dem Garam Masala, dem Joghurt und den gehackten Tomaten in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Bei 65 °C 12 Stunden im Wasserbad erwärmen.

Minze-Puffreis:

Den Reis in einer Schüssel mit viel kaltem Wasser gut waschen. Dann in einem Topf mit dem Wasser und dem Pfefferminztee bei schwacher Hitze

25 Minuten köcheln. Durch ein Sieb abgießen und den Reis abtropfen lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im auf 80 °C vorgeheizten Ofen 5–6 Stunden trocknen.

Anrichten:

Den Reis und das Curry auf einem Teller anrichten. Die Mandelstifte in einer Pfanne rösten und über das Curry streuen.

Lemmon-Ginger-Maispoularde mit Gewürz-Couscous und Guacamole

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Maispoularde: 4 Poulardenbrüste, mit Haut und ohne Knochen | 8 EL Olivenöl extra vergine | 2 EL helle Sojasauce | 2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale davon | 2 Knoblauchzehen, fein gehackt | 1 Limette, Saft davon | einige Zweige Zitronenthymian | grob zerstoßer bunter Pfeffer | Meersalz | etwas Rohrzucker

Couscous-Salat: 300 g 5-Minuten-Couscous | 300 ml kochendes Wasser | 50 g Fenchelwürfel, kurz ansortiert | 50 g Berberitzen | 50 g feine rote Zwiebelwürfel | 50 g rote Paprika, fein gewürfelt | 50 g gelbe Paprika, fein gewürfelt | 30 g geröstete Pinienkerne frisch gepresster Zitronen- und Orangensaft | Arganöl und Olivenöl extra vergine | Raz el Hanout und Meersalz nach Geschmack

Guacamole: 2 reife Avocados | 100 g griechischer Joghurt (10 %) | frisch gepresster Limettensaft | Meersalz | Chili | Korianderblätter, frisch, gehackt

ZUBEREITUNG

Maispoularde:

Aus zwei Dritteln des Olivenöls, Sojasauce, Limettensaft, gezupftem Zitronenthymian, Zitronenschale und Knoblauch eine Marinade herstellen. Die Poulardenbrüste in der Marinade wenden, so dass sie von beiden Seiten gleichmäßig gewürzt sind.

Je 2 Poulardenbrüste in einen Vakuumbbeutel legen und soft vakuumieren.

Bei Bedarf bei 78 °C (je nach dicke) 20 Minuten gar ziehen.

Vor dem Servieren mit wenig Meersalz und Rohrzucker bestreuen und in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten kurz und rasch hellbraun anbraten.

Couscous-Salat:

Den Couscous in einer Edelstahlschüssel mit kochendem Wasser begießen und mit 5 EL Olivenöl verrühren. In der Edelstahlschüssel noch ca. 10 Minuten auf Wasserdampf ausquellen lassen. Den Couscous in eine neue kalte Schüssel geben und vorsichtig am besten mit den Händen zerbröseln, so dass keine Klumpen mehr vorhanden sind. Gemüswürfel und Berberitzen zugeben und unterheben. Zitronen- und Orangensaft sowie 2–3 EL Arganöl zugeben und mit Raz el Hanout und Meersalz abschmecken. Gut durchmischen. Die Pinienkerne zum Ausgarnieren verwenden, nicht mit in den Salat geben, sonst werden sie zu weich.

Guacamole:

Die Avocados halbieren und die Kerne entfernen. Das weiche Avocadofleisch pürieren. Den Joghurt untermischen und mit Limettensaft, Meersalz, Chili und frischem Koriander abschmecken. Im Kühlschrank gut durchkühlen.

Barbarie-Entenbrust à l'Orange mit Orangenschaum und Gratin Savoyard

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Entenbrust: 2 Barbarie-Entenbrüste (à 300 g) | 1 Orange, Saft davon | 70 g Butter
30 ml Grand-Marnier | weißer Pfeffer aus der Mühle | etwas Salz

Orangenschaum: 1 EL Essig | 1 EL Zucker | 160 ml Orangensaft, frisch gepresst
100 ml Geflügel- oder Kalbsfond | 15 g Bitterorangenmarmelade | 15 ml Aprikosenlikör
15 TL Celluzoon | 6 TL Xanthazon

Gratin Savoyard: 500 g Kartoffeln | 125 ml frische Milch, nicht pasteurisiert | 3 EL Butter
3 EL Emmentaler, gerieben | Pfeffer aus der Mühle | Salz

ZUBEREITUNG

Entenbrust:

Den Grand-Marnier kurz erhitzen und dann abkühlen lassen. Die Entenbrüste mit Pfeffer und Salz würzen, mit dem Orangensaft, der Butter und dem Grand-Marnier in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Im Wasserbad bei 66 °C 12 Stunden garen. Vor dem Servieren aus dem Beutel nehmen und auf der Hautseite anbraten.

Orangenschaum:

Die Zutaten bis auf Celluzoon und Xanthazon in einem Topf auf 80 °C erhitzen. Das Celluzoon unter Rühren hinzugeben und auflösen. Vom Herd nehmen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das Xanthazon mit einem Schneebesen unterschlagen und den Schaum erwärmen.

Gratin Savoyard:

Die Kartoffel in 0,4 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butter austreichen und die Milch hineingießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und erhitzen. Eine Schicht Kartoffelscheiben hineingeben, Käse darüberstreuen und so mehrere Schichten übereinandersetzen und mit Käse abschließen. Etwa 15 Minuten sanft kochen lassen und anschließend im auf 210 °C vorgeheizten Ofen 5 Minuten überbacken.

Anrichten:

Das Gratin Savoyard in Würfel schneiden und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Entenbrüste in Streifen schneiden, auf den Tellern anrichten und den Orangenschaum zugeben.

Rehrücken Baden-Baden

Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Rehrückenfilets (à 170 g) | 1 Lorbeerblatt | 2 Wacholderbeeren | 2 Pimentkörner
6 schwarze Pfefferkörner | ½ Zimtstange | 125 ml badischer Spätburgunder
¼ l dunkler Wildfond | 3 EL Schmand (oder Crème fraîche) | 2 Birnen | 1 EL Honig
2 Gewürznelken | 30 g Preiselbeeren, frisch | 20 g Preiselbeermarmelade | Meersalz-
flocken, grob | 2 cl Gin zum Flambieren | 20 g Kakaobutter zum Braten

ZUBEREITUNG

Wacholderbeeren, Pimentkörner, Pfefferkörner und die Zimtstange in einer Pfanne ohne Öl kurz erhitzen und in einem Mörser ein wenig zerstoßen. Mit dem Spätburgunder und dem Lorbeerblatt nochmals aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen. In Eiswürfelformen gießen und frosten, damit lässt sich der Sud besser vakuumieren.

Die entsehten Rehrückenfilets mit dem Rotwein-Gewürzsud nun vakuumieren.

Die Birnen schälen, halbieren und mit einem kleinen Messer das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Honig, den frischen Preiselbeeren und den Gewürznelken vakuumieren. Für 1 Stunde im Sous-Vide-Garer bei 51 °C garen.

Den marinierten Rehrücken nun im Vakuumbbeutel für 40 Minuten bei 51 °C garen. Nach Ende der Garzeit wird der Rehrückensud durch ein Haarsieb in einen kleinen Topf gesiebt und mit dem Wildfond aufgegossen. Um ein Drittel einreduzieren lassen und mit dem Schmand abbinden.

Die Kakaobutter in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken nochmals darin scharf und kurz anbraten. Mit dem Gin ablöschen und mit einem Streichholz vorsichtig anzünden. Warten, bis der Alkohol vollständig abgebrannt ist, und den Rehrücken nun auf einem Teller anrichten. Mit dem Meersalz würzen und mit der Sauce nappieren. Die fertige Birne danebenlegen und mit der kalten Preiselbeermarmelade füllen.

Traditionelle Beilagen sind handgeschabte Spätzle und Rotkraut.

Müritzer Saibling, mit Verveineöl konfiert, Pistazienemulsion und Lachshautcrumble

Michael Kempf, Facil – The Mandala Hotel, Berlin

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Saibling: 1 Saibling (ca. 500 g) | 4 EL Verveineöl (Verveine getrocknet, gemahlen und in Olivenöl eingelegt) | Japanischer Bergpfeffer | Meersalz

Lachshautcrumble: 1 Lachshaut | 1 EL Toastbrotwürfel, sehr fein, ohne Rinde
1 Msp. Purple Curry | 1 Msp. Garam Masala | 6 Fenchelsamen | 6 Anissamen, grün
½ TL Meersalz | 1 EL Pistazien, in der Schale geröstet und gesalzen

Pistazienemulsion: 400 ml Fischfond | 1 TL geröstete Pistazien, fein gehackt | 1 Schalotte
2 Pfefferkörner, weiß, zerstoßen | 40 ml geröstetes Pistazienöl | 20 g Butter

Artischockenmarmelade: 3 große Artischocken, geschält und vom Artischockenheu befreit
2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten | 2 EL Olivenöl | 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
| 1 Thymianzweig | 1 Rosmarinzweig | 200 ml Geflügelfond | 50 ml Noilly Prat
50 ml weißer Portwein | 1 EL Akazienhonig | Olivenöl

ZUBEREITUNG

Saibling:

Den Saibling filetieren, enthäuten und die Gräten ziehen. Waschen, trocken tupfen und portionieren. Mit Meersalz und japanischem Bergpfeffer marinieren. Die Saiblingfilets portionieren und mit dem Verveineöl mittelstark vakuumieren. Bei 65 °C im Wasserbad ca. 12 Minuten erwärmen.

Lachshautcrumble:

Die Lachshaut auf Backpapier im Backofen bei Oberhitze (150 °C) so lange auslassen, bis sie sehr knusprig ist. Die Toastbrotwürfel in sehr wenig Butter knusprig anrösten und abtropfen lassen. Den Fenchel und den Anis sehr fein mahlen und mit den anderen Gewürzen und dem Meersalz mischen. Die Pistazien grob hacken und unter das Crumble mischen.

Pistazienemulsion:

Den Fischfond mit der fein geschnittenen Schalotte, den Pistazien und dem Pfeffer auf 150 ml reduzieren. Das Pistazienöl und die Butter einmontieren und mit Meersalz abschmecken.

Artischockenmarmelade:

Die Schalotten und den Knoblauch im Olivenöl glasig anschwitzen. Die Artischocken grob schneiden und kurz mit andünsten. Mit dem Fond und dem Alkohol ablöschen. Die Kräuter obenauf legen, etwas Meersalz und weißen Pfeffer darübergerben und mit Deckel bei kleiner Flamme langsam schmoren lassen. Die Artischocken herausnehmen, durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen und den Fond sehr gut einkochen. Beides wieder zusammenfügen und mit dem Honig und etwas Olivenöl zu einer cremigen Konsistenz bringen.

Anrichten:

Die Artischockenmarmelade als Nocke in einem tiefen Teller anrichten. Den Saibling abtropfen und darauflegen. Das Lachshautcrumble darüberstreuen und die Pistazienemulsion aufschäumen und angießen.

Gegrilltes Kabeljaufilet auf Rieslingkraut à la Crème mit gebackenem Blutwursttäschchen

Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Neviges

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Kabeljau: 4 Kabeljaurückenfilets (à ca. 100 g) | Fleur de Sel | weißer Pfeffer aus der Mühle | Olivenöl | 2 kleine Zweige Thymian

Kraut: 300 g Sauerkraut, gewaschen | 1 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

200 ml Kalbsbrühe | 50 ml Apfelsaft | 200 g Crème fraîche | 150 ml trockener Riesling

1 EL Butterschmalz | 1 mittelgroße Kartoffel, roh, gerieben | 1 Kräutersäckchen mit

4 Wacholderbeeren | 2 Nelken | 2 Lorbeerblätter | Salz | weißer Pfeffer aus Mühle

Blutwursttäschchen: 4 Wan-Tan-Blätter (8 x 8 cm) | 3 EL Blutwurst, fein gewürfelt

1 TL Schalotte, fein gewürfelt | 1 TL Thymian, fein gehackt | 1 EL Apfel, fein gewürfelt

10 g Butter | 1 Eigelb, verquirlt | Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Kabeljau:

Die Kabeljaurückenfilets beidseitig würzen und mit etwas Olivenöl und dem Thymian fest vakuumieren. Für 12 Minuten im Wasserbad bei 56 °C auf 54 °C Kerntemperatur erhitzen. Nun die Filets aus dem Beutel nehmen und ganz kurz auf der Hautseite in schäumender Butter nachbraten.

Kraut:

Butterschmalz in einen Topf geben, die Zwiebeln hinzufügen und farblos anschwitzen. Das Kraut zugeben und mit Brühe, Apfelsaft und Weißwein ablöschen. Das Kräutersäckchen und die geriebene Kartoffel in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer leicht vorwürzen und mit Deckel 30 Minuten garen lassen. Das Kräutersäckchen entfernen, Crème fraîche zufügen und nachschmecken.

Blutwursttäschchen:

Butter im Topf schmelzen, darin die Schalotte anschwitzen. Die Blutwurst, den Apfel und den Thymian zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und auskühlen lassen. Die kalte Masse mittig auf die Wan-Tan-Blätter geben, die Ränder mit Eigelb einpinseln und die jeweils gegenüberliegenden Seiten zu Taschen zusammenkleben. Die Blutwursttäschchen in heißem Butterfett goldgelb ausbacken.

Anrichten:

Das Kraut mittig auf vorgewärmten Tellern anrichten, darauf das Kabeljaurückenfilet mit der Hautseite nach oben legen und mit den Blutwursttäschchen garnieren.

Tipp:

Statt Kabeljaurücken kann man auch gleich dicken Heilbutt nehmen.

Seeteufel in Latte-Macchiato-Schaum mit gegartem Spargel und getrüffelten Champignonkartoffeln

Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Seeteufel: 640 g Seeteufelfilet, pariert | 800 ml Sahne | 100 g Kaffeebohnen
100 g Butter | 1 Lorbeerblatt | 2 Wacholderbeeren | Salz | Pfeffer aus der Mühle
Spargel: 20 Stangen weißer Spargel | 2 TL Butter | 1 ½ TL Salz | 2 TL Zucker
½ TL Zitronensaft
Kartoffeln: 8 große neue Kartoffeln | Trüffelbutter

ZUBEREITUNG

Seeteufel:

Den Seeteufel gut abwaschen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Danach wird der Seeteufel in einen Vakuumbbeutel gegeben. Die Sahne, die Kaffeebohnen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren miteinander aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Sud nach dem Auskühlen durch ein feines Sieb passieren und auf den Seeteufel geben. Das Ganze evakuieren und bei 60 °C ca. 28 Minuten erwärmen. Anschließend den Seeteufel entnehmen.

Latte-Macchiato-Schaum:

Den Garsud und die eiskalte Butter mit dem Pürierer untermontieren und im Topf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel:

20 Stangen Spargel schälen, dabei den holzigen Strunk abschneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten im Vakuumbbeutel stark evakuieren und bei 90 °C ca. 22 Minuten erwärmen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, waschen und mit Hilfe eines Kugelausstechers so viele Kugeln wie möglich ausstechen. Die Kugeln werden anschließend mit einem Apfelmantelkern bis zur Mitte eingestochen. Mit einem kleinen Messer wird nun der Teil um den Apfelmantelkern abgeschnitten, so dass ein kleiner Pilz entsteht. Die fertigen Kartoffeln werden in Eiswasser aufbewahrt, damit sie nicht anlaufen. Anschließend in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Kartoffeln gut abtropfen lassen und zusammen mit einer teelöffelgroßen Menge Trüffelbutter evakuieren und bei 70 °C 10 Minuten erwärmen.

Anrichten:

Den Seeteufel einmal schräg durchschneiden, auf den Teller platzieren, den Spargel daneben und die Champignon-Kartoffeln locker rundherum anrichten. Zum Schluss den Macchiato-Schaum angießen und sofort servieren.

Sous-vide gegarter Chinook-Wildlachs und Langoustino auf Erbsen-Minz-Püree und Champagnerbutter

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Lachsfilet: 4 Lachsfilets (à 120 g) | 4 Langoustinofilets, geschält | 20 g Butter
1 Schuss Weißwein | Meersalz | Pfeffer aus der Mühle
Erbsen-Minz-Püree: 200 g TK-Erbsen | 40 g Butter | ¼ Bd. frische Minze | ½ Schalotte
4 EL Wasser | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Zucker
Dekoration: Erbsen, blanchiert | Erbsensprossen | Minimöhren, blanchiert
Champagnerbutter: 200 ml Fischfumet | 50 ml Sahne | 1 EL Crème double
100 ml Champagner | Koriander | Estragon | Thymian | 1 Msp. Stärke | 1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Champagnerbutter:

Den Fischfond und die Hälfte vom Champagner um die Hälfte einkochen. Mit Sahne und etwas Crème double auffüllen, aufkochen lassen und mit leicht angerührter Stärke binden. Die Kräuterzweige wie Koriander, Estragon und etwas Zitronenthymian beigegeben und ziehen lassen. Die Sauce passieren und mit 1 Esslöffel Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und Champagner abschmecken.

Lachsfilets:

Das Lachsfilet mit allen Zutaten in einen Vakuumbbeutel fest verschweißen und im Kombidämpfer oder einem Wasserbad von 56 °C 10 Minuten garen.

Langoustinos:

Die Langoustinos in einen Vakuumbbeutel nur mit Salz fest verschweißen und 5 Minuten garen.

Erbsenpüree:

Alle Zutaten in einem Topf gar dünsten und in einem Mixer ganz fein pürieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Dekoration:

Die Zutaten in einer kleinen Pfanne durchschwenken und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern das Erbsenpüree platzieren, darauf den Lachs mit den Langoustinos bringen. Darauf die Erbsensprossen legen. Die Minimöhren und Erbsen dekorativ auf die Teller verteilen und die Champagnerbutter darauf geben.

Rochenflügel mit Blattspinat und brauner Butter

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Rochen: 2 Rochenflügel | 1 TL Butter | etwas Kaneichi Sansho (japanischer Pfeffer, gibt´s bei Ingo Holland) | Salz

Blattspinat: 400 g Blattspinat, jung | 10 g Butter | 1 Prs. Muskat | etwas Meersalz

Braune Butter: 150 g Butter | 60 g Kapern | 1 EL Essig

ZUBEREITUNG

Rochenflügel:

Die Filets vom Rochenflügel auslösen. Den japanischen Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und die Filets mit dem Pfeffer und Salz würzen. Die Filets aufrollen, jeweils mit einem Zahnstocher feststecken, mit der Butter in einen Vakuumbutel geben und fest einschweißen. 25 Minuten im Wasserbad bei 55 °C garen. Dann den Beutel in eine Schüssel mit Eiswasser legen und mindestens 60 Minuten durchkühlen lassen.

Blattspinat:

Den Blattspinat blanchieren und im Sieb abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spinat hinzugeben, schwenken und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Braune Butter:

Die Butter in einer Pfanne so lange erhitzen, bis sie braun wird. Wenn sie zu qualmen beginnt, mit dem Essig ablöschen und die Kapern hinzugeben.

Anrichten:

Die Spieße von den Filetrollen entfernen, die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne erwärmen. Auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel von der braunen Butter geben, die Rochenscheiben darauflegen, einige Kapern darüber verteilen und den Spinat an die Seite setzen.

Jakobsmuscheln, in der Schale gedämpft, mit sautierten Austernpilzen

Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Jakobsmuscheln: 12 Jakobsmuscheln, mit Schale | Butter | Meersalz

Austernpilze: 100 g Austernpilze | 1 ½ EL Butter | Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Jakobsmuscheln:

Die Muscheln etwas öffnen und je 1 Teelöffel Butter hineingeben. Die Muscheln wieder schließen und je 3 oder 6 Muscheln mit etwas Salz nebeneinander in den Vakuumbutel

geben und fest vakuumieren. 15 Minuten bei 56 °C im Wasserbad garen. Dabei die Beutel mit einem Gewicht unter Wasser drücken.

Austernpilze:

Die Austernpilze putzen, in Scheiben schneiden und 3 Minuten bei mittlerer Hitze in Butter sautieren.

Anrichten:

Die Jakobsmuscheln öffnen, je 3 auf einen Teller legen, die Austernpilze darübergeben und mit Fleur de Sel bestreuen.

Spargel „Sous-vidé“ mit Beurre blanc und Kartoffelbreiklößen

Evert Kormmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Spargel: 1 kg weißer Spargel, geschält | 80 g Butter, in kleine Stücke geschnitten

200 ml Kalbsfond | etwas Zucker | 1 Prs. Meersalz

Beurre blanc: 2 kleine Schalotten, fein gehackt | 100 ml Muscadet (Weißwein)

150 g Butter | 1 EL Essig (alternativ: Feigen-Balsamico) | 1 TL Crème fraîche

12 weiße Pfefferkörner, zerstoßen | Salz

Kartoffelbreiklöße: 1 kg Kartoffeln | 1–2 Zwiebeln, gehackt | 750 ml Fleischbrühe

Mehl

ZUBEREITUNG

Spargel:

Den Spargel schälen und mit der Butter, dem Kalbsfond, Zucker und Salz in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. 45 Minuten im Wasserbad bei 82 °C garen.

Beurre blanc:

2 Esslöffel Wein mit dem Essig, dem zerstoßenen Pfeffer und den Schalotten auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Die Crème fraîche und den restlichen Wein hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Mit Salz abschmecken und warm halten, bis man den Spargel bereitet hat.

Kartoffelbreiklöße:

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln und die Zwiebeln darin etwa 20 Minuten kochen. Anschließend mit der Brühe stampfen, unter Rühren weiterkochen und so viel Mehl hinzugeben, bis eine steife Masse entsteht.

Anrichten:

Von der Masse mit einem in Wasser getauchten Löffel Klöße abstechen und auf vorgewärmte Teller legen. Den Spargel in die Mitte geben und mit der Beurre blanc nappieren.

Blumenkohl Grundrezept

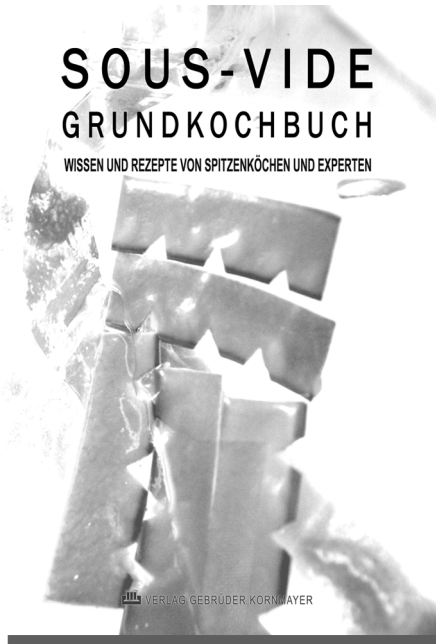
Evert Kornmayer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Blumenkohl | etwas Zitronensaft | 1 Prs. Muskat | 1 Prs. Salz

ZUBEREITUNG

Den Blumenkohl in Röschen zerpfücken und mit dem Zitronensaft, Salz und Muskat in den Vakuumbbeutel geben. 1 Stunde bei 62 °C im Wasserbad garen. Anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Zum Servieren kurz erwärmen.



Mehr Rezepte?

SOUS-VIDE GRUNDKOCHEBUCH

Wissen und Rezepte von
Spitzenköchen und Experten

50 Köche, 150 Rezepte und viel Wissenswertes zum Garen ohne Luft „SOUS-VIDE“

Das Sous-vidé-Garen ist bereits seit vielen Jahren in der Spitzengastronomie im Einsatz. In dieser Zeit haben sich die Technik der Geräte (hin zu leichterer Handhabung) und die Garzeiten (12, 24 statt 48 Stunden) geändert. Man kann sagen, die experimentelle Phase ist abgeschlossen, und nach der „Nouvelle Cuisine“ hat mit „Sous-vidé“ eine weitere (kleine) französische Revolution in unseren Küchen begonnen.

Die Qualität der Gerichte ist besser als bei herkömmlichen Garmethoden. Im Vakuum bekommen die Speisen bei niedrigen Temperaturen wieder die Geschmacksfülle, wie wir sie von den „dauergekochten“ Speisen unserer Großmütter kannten. Dieses Buch soll Mut und Lust machen, dieses „Niedertemperatur-Vakuum-Garverfahren“ auszuprobieren – und ich bin sicher, es wird Sie überzeugen!

Die redaktionellen Beiträge und die vielen Rezepte von Spitzenköchen dokumentieren das breite Spektrum der Möglichkeiten und schaffen zugleich ein kulinarisches Nachschlagewerk.

464 Seiten . Bilder farbig
Hardcover . 22 x 15 cm
ISBN 978-3-938173-68-8
18,90 € / 19,45 € [A] / 27,50 CHF

DIE MITWIRKENDEN KÖCHE & AUTOREN (alphabetisch)



Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz
Mathias Apelt, Villa Mittermeier, Rothenburg ob der Tauber
Ralf Bos, Bos Food, Meerbusch
Henrik Cater, Das Oelhandelskontor, Baden-Baden
Frank Domnick, Domnick Gourmet-Thermalisierer, Baden-Baden
Jean-Marie Dumaine, Vieux Sinzig, Sinzig
Joachim Eisenberger, Bos Food, Meerbusch
Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen
Jens Fischer, Ketschauer Hof, Deidesheim
Björn Freitag, Goldener Anker, Dorsten
Lars Ginsberg, Agentur für Genuss, Hamburg
André Großfeld, Grossfeld – Gasträum der Sinne, Friedberg-Dorheim
Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach
Jan Heeg, Laurentius, Weikersheim
Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach
Ingo Holland, Altes Gewürzamt, Klingenberg
Hans Horberth, La Vision – Hotel im Wasserturm, Köln
Patrick Jabs, last man cooking, Essen
Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden
Joachim Kaiser, Meyer`s Keller, Nördlingen
Michael Kammermeier, Restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden
Helgo Karrer, Wein Karrer, Frankfurt am Main
Michael Kempf, Facil – The Mandala Hotel, Berlin
Alfons Lorenz von Kiekebusch, Schaumahl, Offenbach
Evert Kornmayer, Verlag Gebrüder Kornmayer, Rödermark
Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin
Andreas Krolik, Brenner`s Park Restaurant, Baden-Baden
Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich
Alexander Kunz, Restaurant Kunz, St. Wendel-Bliesen
Jörg Leroy, Vorstands- & Gästekasino der Deutschen Bank, Frankfurt a. M.
Thomas Macyszyn, Restaurant Navette, Rüsselsheim
Steffen Mezger, Hotel Bayerischer Hof, München
Alan Ogden, Koch, Frankfurt am Main
Stephan Otto, Otto Gourmet, Heinsberg
Astrid Paul, Arthurs Tochter Kocht, Ingelheim
Ole Plogstedt, Rote Gourmet Fraktion, Hamburg
Mario Provenzano, Rizzi, Baden-Baden
Christoph Rainer, Villa Rothschild, Königstein im Taunus
Andreas Rummel, Grill-Europameister, Neustadt/Südharz
Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, Wartenberg/Rohrbach
Dieter B. Schmidt, Die Kulinarische Manufaktur, Trebur
Andreas Scholz, Restaurant Anastasia, Weimar
Christian Senff, Die Genussakademie, Frankfurt am Main
Bernd Siefert, Konditorweltmeister, Michelstadt
Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Neviges
Martino Stirn, Morello, Wiesbaden
Prof. Dr. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz
Norman Wegner, Restaurant Medici, Baden-Baden
Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main
Alejandro Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal
Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal
Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden
Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

Evert Kornmayer (Editor)

SOUS-VIDE BASICS

32 recipes created by top chefs and experts

SOUS-VIDE INTRODUCTION

Sous-vide is translated as: „under vacuum“. In this process, food is heated in a vacuum pack in a water bath at a constant low temperature. The food is thus cooked through evenly and perfectly. Nutrients, vitamins, consistency and colour are preserved to the optimum. Oxidation of the food is avoided and thus its shelf-life is extended. No other cooking method can be relied upon to provide such perfect results. This cooking method was developed over 30 years ago in France and quickly became established in high-end gastronomy. Modern STEBA technology enables this unique professional process to be used simply and safely in private households.

WHAT HAPPENS AT WHICH TEMPERATURE?

Meat and Fish, raw

56-57 °C	rare/bloody
58-59 °C	medium
60-61 °C	pink
62-68 °C	cooked through, not pink, still juicy
above 68 °C	the protein structure of the meat changes, which causes dryness and change of colour.

Please avoid cooking temperatures below 52 °C. (->germs)

Please heat poultry for at least 1 hour above 65 °C.

Vegetables

80 °C	Cooking of vegetables containing pure starch (e. g. potatoes) [Solution and breakdown of starch]
85 °C	Cooking of vegetables containing pectin (e. g. carrots) [Breakdown of pectin]

BASIC PROCEDURE

Food is prepared according to the sous-vide process as follows:

1. Preparation of the food

- Season or marinade the food as required

2. Vacuum sealing

- Wrap in vacuum foil
- Vacuum seal with a commercially available vacuum sealer (e.g. Steba vacuum sealer).

3. Cooking

- Place the pack in the water bath, select temperature and duration.

4. Browning

- Open the pack and if browning is desired, sear the food briefly in a pan.

5. Present and serve

- Place the food on a plate, decorate and serve.

6. Or store

- Allow the food to cool thoroughly in iced water and refrigerate or freeze.

7. Heating up after storage

- Before serving, heat the food briefly in the sous-vide to the desired temperature for serving.
- Allow frozen food to thaw slowly before heating.

Recipes

Artichokes cooked in the sous vide bag	41
Parasol mushroom with salmon and Gorgonzola cream	41
Slices of roast beef with Frankfurt green sauce foam	42
Seafood soup „Uncomplicated and delicious“	43
Braised cheeks of mountain free-range beef	44
Shoulder of US beef with prunes braised, molten duck liver and fruits of the forest	44
Pepper entrecote steak with Indonesian long pepper, red wine shallots and green asparagus	45
Cow's tongue with Madeira foam Bombay Sapphire cocktail gherkins and bigilla	46
Roulade of Simmental beef with Wagyu Entrecote, caramelised Spring onions and mashed potatoes	47
Roast beef with Yorkshire pudding and remoulade sauce	48
Rare topside of beef with pepper/mustard seasoning, red wine shallot sauce, savoy cabbage with bacon with fried oyster mushrooms and mashed potatoes	49
Odenwald topside of beef, cooked using the sous vide method, with salad made with pea sprouts and beetroot in apple mustard vinaigrette	50
Maultaschen (filled pasta squares) with veal cheeks and parsley foam	51
Ossobuco with Gremolata and Risotto	52
Pears, beans and bacon	53
Farnsburger Knuckle of Pork	54
Cheeks of Ibérico pork, smoked black salsify purée, green bean juice and winter truffles	54
Bavarian roast pork with lemon salt, port and caraway sauce, glazed vegetables and potato dumpling crisps	55
Whole shoulder of lamb, glazed with artichokes	57
London lamb curry „Sous Vide“ with mint puffed rice	58
Lemon ginger corn poulard with Spicy couscous and guacamole	58
Muscovy duck breast à l'orange with orange foam and Gratin Savoyard	59
Baden-Baden saddle of venison	60
Müritzer Char, pickled with Verveine oil, pistachio emulsion and salmon skin crumble	61
Grilled fillet of cod on Riesling cabbage à la crème with baked black pudding pockets	62
Monkfish in latte-macchiato foam with asparagus from the sous-vide and truffled mushroom potatoes	63
“Sous vide” cooked Chinook wild salmon and giant prawns on mint pea purée and champagne butter	64
Skate wings with spinach and brown butter	65
Scallops, steamed in the shell with sautéed oyster mushrooms	65
Asparagus „Sous-vide“ with Beurre blanc and mashed potato dumplings	66
Basic recipe for cauliflower	66

Artichokes cooked in the sous vide bag

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz

Cooking time 4 to 5 hours, depending on size.

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

10 Artichokes, fresh | 500 ml Olive oil, cold pressed | Salt | Ground black pepper
1 Kaffir lime | 80 g Calf kidney suet, cut into cubes | Rosemary sprigs | Thyme sprigs

PREPARATION

Break off the stalk and the strong leaves of the artichokes. Cut off the bottom that is now visible immediately above the projection of the tender middle leaves. The delicate leaf edge should remain on the bottom so that a recess for holding a filling is present. The woody parts at the bulge of the bottom should be removed with a sharp knife. Then the beard that remains in the recess must be carefully removed with a round potato hollowing tool. Place cut-out bottoms in pickled salt water.

When all artichokes have been cut and cleaned, put them in a suitable bowl. The artichokes are now seasoned with salt, black pepper, olive oil, some juice and the zest of a Kaffir lime and some sprigs of rosemary and thyme. Put the artichokes in a vacuum bag together with the seasoning marinade so that they are next to each other in the bag. Seal the bag at setting 1, so that the air is removed but the artichokes are not squashed.

Cook the filled vacuum bag in a water-filled pan at 68 °C for 4 to 5 hours. You can test how soft the artichokes are by pressing them with your thumb. Allow the soft artichokes to cool down before further processing in the vacuum bag.

Parasol mushroom with salmon and Gorgonzola cream

Andreas Rummel, Grill-Europameister, Neustadt/Südharz

The parasol mushroom is found on damp fields in September and October. Only parasol mushrooms that are fully opened out are suitable for this recipe. The bigger, the better – a diameter of 20 cm or more would be ideal.

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Parasol mushroom: 2 Large parasol mushrooms | Sea salt | Ground black pepper
50 g Butter | Thyme
Gorgonzola cream: 100 g Crème fraîche | 50 g Gorgonzola | 3 Sardines | Worcester sauce | 4 Slices of smoked salmon | Spinach

PREPARATION

Parasol mushroom: We only need the top of the mushrooms. The stem is woody and is removed. We carefully remove the gills underneath the mushroom with a knife or a brush.

Starters

Season the mushrooms with salt and pepper and separately vacuum (not too much) with 25 g of butter and a little thyme so that the mushroom is not damaged. Cook in a water bath at 65 °C for 45 minutes. The mushroom is then used as a type of wrap.

Gorgonzola cream: In order to make the cream, the Gorgonzola is mashed with a fork and mixed with the Crème fraîche. Cut the sardines into small pieces and also mix them with the cream with a splash of Worcester sauce.

Half of the underside of the mushroom is coated with the cream and the spinach is distributed on top of that. Then the entire thing is covered with the smoked salmon. Now the mushroom is carefully rolled like a wrap and fixed in place with toothpicks. Place the rolls carefully onto the pre-heated oven grill and grill for 15 minutes at 150 °C.

SERVING

To serve, cut the mushroom open at an angle in the middle and stand it up. Garnish with some strips of salmon and a little lamb's lettuce, radicchio, the cream and sprigs of thyme.

Slices of roast beef with Frankfurt green sauce foam

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 10 SERVINGS

Roast beef: :1 kg Roast beef, parried | Oil for roasting | Ground pepper | Salt
Green sauce foam: 1 sprig of green sauce herbs | (borage, chervil, cress, parsley, salad burnet, sorrel and chives) | 600 ml water | pinch of salt | 2 Level measuring spoon of Emulzoon
more: Sea salt

PREPARATION

Roast beef: Season roast beef with pepper and salt and briefly fry in a pan with a little oil. Then place in a vacuum bag and vacuum. Cook in a water bath for 50 minutes at 66 °. The core temperature should be 63 °C. Then put into a bowl with ice water and allow to cool.

Green sauce foam: Purée the water, a little salt and the green sauce herbs finely, allow to stand for a while and pass through an extremely fine sieve. Put 150 ml of the green sauce water into a graduated jug and whisk in the Emulzoon using an immersion blender.

SERVING

Cut the roast beef into this slices, arrange on plates, sprinkle with sea salt and put on the green sauce foam.

Eastphalian Pfefferpotthast

Evert Kornmayer

An easy to prepare, tasty recipe from my home of Eastphalia.

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

1 kg Ox fillet | 400 g Shallots | 1 tablespoon of ghee | Salt | Ground black pepper
½ teaspoon Caraway seeds | 1 Bay leaf | ½ l Vegetable stock | ¼ l Beer | A little lemon
zest | 1 pinch Sugar

PREPARATION

Cut fillet into 3 cm cubes Sweat the shallots in a frying pan and briefly add the meat. Put all of this into a vacuum bag, vacuum lightly and carefully seal in with the liquid. Allow to infuse in the water bath at 65 °C for 2 hours.

This tasty stew can be kept in the fridge for more than 8 weeks after cooking.

Seafood soup „Uncomplicated and delicious“

Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, Wartenberg/Rohrbach

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Part 1:

600 g Frozen seafood mixture | 1 ¼ l Water | 3 Juicy tomatoes, quartered
100 ml Noilly Prat | 75 ml Ricard | 50 ml White wine | 25 g Vegetable stock, instant
2 Bay leaves | 2 g Fennel seeds, whole | 12 g Maldon salt | 8 g Sugar | 1 g Saffron,
ground | 5 g Pimento, whole | 1 pinch of caraway seeds, whole | 10 g Fresh garlic, sliced
10 g Fresh ginger

Part 2:

Fresh dill | Fresh tarragon | 1 Dash of lemon juice | 1 Organic lemons, for the grated zest
1 Pinch of pate seasoning | A little fruity olive oil | 8 Crispy baguette slices

PREPARATION

Put all ingredients from part 1 in a vacuum bag, seal in a vacuum as well as possible, and cook in the Sous-Vide for 6 hours at 80 °C. Then strain the stock through a fine sieve, pick out the sea food and keep ready for adding!

Braised cheeks of mountain free-range beef

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Cheeks: 800 g Ox cheek | 30 g Ghee | 30 g Tomato purée | 1 l Venison stock
20 g Apple syrup | 2 Tablespoon of butter
Marinade: 50 g Carrots | 50 g Parsley roots | 100 g Shallots, peeled and finely chopped
300 ml Pinot noir | 30 ml Balsam vinegar | 2 Sprigs of rosemary | 2 Sprigs of thyme
2 Cloves | Freshly ground pepper | a little sea salt

PREPARATION

Marinade: Mix all marinade ingredients in a bowl, put into a vacuum bag together with the cheek and put in a cool place for 3 days.

Cheeks: Remove meat from marinade and dab dry. Brown all over in ghee in an extremely hot roasting pan. Remove the meat and put the drained vegetables, herbs and seasoning from the marinade into the roasting pan. Briefly fry, then add tomato purée and apple syrup and caramelize for 2-5 minutes. Quench with the red wine sauce and fill with the stock, bring to the boil, place in a vacuum bag and hard vacuum the bag. Cook in the water bath at 67 °C for 65 hours. Then remove meat from bag, cover and keep warm.

Sauce: Pass the stock through a fine sieve and reduce to half on a small heat. Thicken with cold cubes of butter. Season again to taste.

SERVING

Cut meat into thin slices just before serving. Goes well with braised savory cabbage, fresh spätzle and cranberries.

Shoulder of US beef with prunes braised, molten duck liver and fruits of the forest

Michael Kammermeier, Restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden

INGREDIENTS FOR 8 SERVINGS

Shoulder of beef: | 1 US beef, shoulder | ½ Bottle of Madeira | ½ Bottle of Cabernet Sauvignon | 500 ml Veal jus | 100 g Shallots | 2 Cloves of garlic | 100 g Prunes
100 g Butter | 8 Thin slices of raw stuffed duck liver | Salt | Ground pepper
Fruits of the forest purée: 200 g Potatoes | 100 g Yellow turnips | 200 g Sunroot
400 g Celery | 200 g Parsley roots | 200 ml Cream | 100 g Crème fraîche | 50 g Brown butter

PREPARATION

Shoulder of beef: Season shoulder of beef, brown thoroughly on all sides and put to one side. Finely chop the shallots, add garlic and braise lightly in the frying pan. Deglaze with the Madeira and the Cabernet. Fill with veal jus and reduce to 250 ml. Vacuum the shoulder of beef with the liquid and the prune. Cook in a water bath at 65 °C for 12 hours.

Fruits of the forest purée: Peel the vegetables and cook together in a little salted water. The pour off the water and fill with cream. Briefly bring to the boil, add crème fraîche and turn into a creamy purée in a food processor. Open vacuum bag and strain the liquid. Reduce liquid to the required consistency and bind with butter.

SERVING

Cut the shoulder into portions and keep warm in the sauce to serve. Put the purée on plates, put the meat on top and distribute the sauce. Allow the liver to melt onto the meat and sprinkle with black pepper and coarse salt.

Pepper entrecote steak with Indonesian long pepper, red wine shallots and green asparagus

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGREDIENTS FOR 8 SERVINGS

Entrecote steak: 4 Charolais rump steaks with small fat edge or | Top Rip Eye quality (250 g each) | Several stalks of rosemary and thyme, coarsely chopped | 6 tablespoons extra virgin olive oil | 2 tablespoons soy sauce | 2–3 tablespoons Old cognac | 1 teaspoon Indonesian long pepper, pestled (freshly ground) | Sea salt

Asparagus: 800 g Green asparagus, cleaned | 0.1 l Orange juice, freshly pressed
100 g Butter | Sea salt | Sugar | Red wine shallots | 12 Medium-sized shallots, peeled
0.1 l veal stock | 0.2 l Red wine, dry | 4 tablespoons Extra virgin olive oil | 4 tablespoons Old balsamic vinegar | 1 tablespoon Honey | Fresh bay leaves | Sea salt | Ground pepper

PREPARATION

Entrecote steak: Dab off the steaks with kitchen roll. Make a marinade using the olive oil, soya, cognac, freshly ground pepper and the chopped herbs. Turn the rump steaks in the marinade so that they are evenly seasoned on both sides. Put the steaks in vacuum bags (2 per bag) and simmer gently. Marinate in fridge for at least 12 hours. Poach steaks for approx. 30 minutes in a water bath at 58 °C, remove - carefully open bag and pour the stock that has been produced onto the shallots. Remove pepper from steaks and briefly brown the steaks in a hot pan in a little olive oil or clarified butter. Season with sea salt before serving.

Asparagus: Bring the orange juice and the butter to the boil, season with sea salt and sugar and reduce by half. Vacuum the asparagus with the butter stock and poach in the water bath for 30 minutes at 75 °C.

Red wine shallots: Stir fry the shallots in olive oil until they are light brown. Quench with red wine and veal stock and add balsamic vinegar, soya and honey. Cook shallots until soft and reduce stock by half.

TIP

Fillet steaks can be used instead of rump steaks. In this case it would be advisable to cook the fillet whole and then cut it into slices later.

Cow's tongue with Madeira foam Bombay Sapphire cocktail gherkins and bigilla

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Cow's tongue: 800 g Cow's tongue, ready to cook | Salt

Bigilla: 400 g White beans | 1 Crushed clove of garlic | Olive oil | 1 tablespoon Parsley, finely chopped | Sodium carbonate | Ground white pepper | Salt

Madeira foam: 80 ml Madeira | 20 ml Veal stock | 200 ml Cream | 2 tablespoons Olive oil 1 sheet of gelatine | Salt | Ground white pepper

Cocktail gherkins: 3 Cocktail gherkins | 3 tablespoons Bombay Sapphire Gin | 1 teaspoons Butter

PREPARATION

Cow's tongue: Wash and water the cow's tongue Remove from water, dab dry and season with salt. Put into in a vacuum bag, vacuum and and cook in a water bath for 12 minutes at 65 °C.

Bigilla (Maltese bean paste): Soften beans in salt water and sodium carbonate for 2 days. Replace water after 2 days. Then drain the beans and cook in unsalted water on a low heat. Pour off the water, drain the beans and pass through a sieve. Season with salt, pepper, garlic, olive oil and parsley. Heat before serving.

Madeira foam: Soften the gelatine in cold water, squeeze out and dissolve in the heated Madeira and veal stock. Remove from heat, add the cream and the oil, season with pepper and salt and foam using an immersion blender. Pour the liquid into an ISI whipper. Load with 1 cartridge, shake and cool in the fridge for 3 hours.

Cocktail gherkins: Cut the gherkins into small cubes about 2 to 3 mm square, sprinkle the sugar over them and marinate in gin for 2 hours. Pour off before serving.

SERVING

Cut the tongue into cubes and place several cocktail gherkin cubes on it. Arrange Bigilla and Madeira foam around it.

Roulade of Simmental beef with Wagyu Entrecote, caramelised Spring onions and mashed potatoes

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Roulades: | 4 Simmental beef roulades | 200 g Minced Wagyu entrecote (Kobe Style Beef) | 1 Onion | 2 Pickled gherkin, cut into strips | 12 Slices of bacon, thinly cut | 2 EL Dijon mustard (ancient style) | 1 EL Mustard, medium hot | 4 TL Code Greengras (spice from Ingo Holland) | Ground pepper | Salt | Lard for frying | Butter for frying
Spring onions: 4 Thick spring onions | 80 ml veal stock | 40 g Butter | 1 tablespoon Sugar
Mashed potatoes: 500 g potatoes | 125 g Sea salt, coarse | 2 tablespoons Butter, coarse | 1 table spoon Extra virgin olive oil | ½ tablespoon Smooth parsley, finely chopped | Fine sea salt

PREPARATION

Roulades: Cut onions into rings and glaze in a little butter. Mix both types of mustard in a bowl. Season roulades on both sides with pepper and salt, spread out flat and coat with the mustard mixture. Put on the bacon strips, press on the Wagyu mince flat and cover with the onion rings and the gherkin strips. Sprinkle code Greengras on top, roll up the roulades and secure with a toothpick. Heat the lard in a frying pan and fry the roulades at a high temperature. Place the roulades in a vacuum bag and vacuum. Cook in a water bath at 64 °C for 12 hours.

Spring onions: Remove green part of spring onions, wash the onions and cut in half. Put the onion halves and the veal stock in a vacuum bag, vacuum and and cook in a water bath for 50 minutes at 85 °C, Caramelize the onion halves in butter and sugar just before serving.

Mashed potatoes: Sprinkle the sea salt in a pan, put on the unpeeled potatoes and cook in a preheated oven for 50 minutes at 190 °C. Remove from the oven, allow potatoes to cool a little and remove peel. Put into a preheated dish. Mash the potatoes with a fork, mix in the olive oil and fine sea salt without allowing the potato mass to become too smooth.

SERVING

Cut open the roulade into angled slices, put onto a preheated plate and pour on some of the cooking liquid. Scoop out knobs of mashed potato, add and sprinkle with parsley. Serve the caramelised spring onions on the side.

Roast beef with Yorkshire pudding and remoulade sauce

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 6 SERVINGS

Roast beef: 1 ½ kg Hereford Prime roast beef | 4 tablespoons Thistle oil or sunflower oil
1 tablespoon Worcester sauce | 2 tablespoons Sherry or port | 1 tablespoon Green peppercorns | Ground black pepper | Salt

Yorkshire Pudding: 2 tablespoons suet or lard | 4 Eggs | 250 ml milk | 250 g flour
1 pinch nutmeg | Ground white pepper | Salt

Remoulade sauce: 200 g Mayonnaise | 125 g Low-fat quark | 1 small glass cocktail gherkins | 1 teaspoon Butter | 1 Small onion | Parsley | Chives | Dill | Ground white pepper
Salt

PREPARATION

Roast beef: Mix the oil with the sherry, the Worcester sauce and the crushed peppercorns. Rub this into the roast beef, put into a bowl, pour rest of marinade over it, cover and marinate for 30 minutes. Turn the roast beef several times. Preheat oven to 250 °C. Cut into the fat layer of the roast beef in a square without cutting the meat beneath it. Heat a little oil in a pan and brown the roast beef all over at a high temperature. Then put into a vacuum bag together with the fat and vacuum. Cook in a water bath at 66 °C for 24 hours.

Yorkshire Pudding: Boil the milk and allow it to cool. Break the eggs into a bowl and whisk. Sieve the flour over the egg, beat into the egg and gradually add the milk. Season the mixture with salt, pepper and nutmeg, cover and leave in fridge for approx. 1 hour. Give the pudding mixture another good stir. Heat the suet or lard and stir into the mixture. Grease 6 small pate pots (or a flat casserole dish) with butter and heat for 5 minutes in an oven preheated to 220 °C. Pour in the pudding mix and bake for 12 to 15 minutes until golden brown.

Remoulade sauce: Finely chop the cocktail gherkins Also finely chop the capers, onions and herbs, and mix everything into the mayonnaise and the quark. Season with ground salt and pepper.

SERVING

Remove the Yorkshire pudding from the pots, put on plates and add slices of roast beef. Serve with the remoulade sauce.

Rare topside of beef with pepper/mustard seasoning, red wine shallot sauce, savoy cabbage with bacon with fried oyster mushrooms and mashed potatoes

Andreas Krolík, Brenner`s Park Restaurant, Baden-Baden

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Topside of beef: 700 g Topside of beef (leave thin layer of fat on top, | otherwise remove all sinews) | 2 tablespoons of coarse mustard | 1 teaspoon of coarsely ground black pepper | Oil for roasting | 2 Sprigs of thyme | 2 Sprigs of rosemary | 2 Sprigs of sage
2 Cloves of garlic | 3 Bay leaves

Sauce: 200 g of peeled shallots, cut into extremely small cubes | 250 ml of roast veal sauce or 500 ml of veal stock | 500 ml food red wine, e.g. a full-bodied Baden pinot noir
1 Sprig of thyme | Olive oil

Savoy cabbage with oyster mushrooms: 100 g Streaky bacon | 1 White onion, peeled and cut into small cubes | 1 Savoy cabbage (approx. 800 g) | 2 Bayleaves | 300 g Oyster mushrooms with stems removed and tops chopped into | approx. 2 cm pieces

100 ml Chicken stock | 3 Sprigs of parsley, leaves pulled off and finely chopped | Olive oil or rapeseed oil

Mashed potatoes: 3 Large potatoes (boiled / à 200 g) | Salt | Freshly ground pepper
Nutmeg | 1 tablespoon Chives, finely chopped | 1 1 teaspoon of lovage, finely chopped
50 g Butter | 2 tablespoons of good olive oil

PREPARATION

Topside of beef: Only season the topside of beef with coarsely ground pepper and vacuum in the bag for 25 seconds at -1 bar with 1 sprig of each of the different herbs, and seal for 6 seconds. Cook in water bath for 2 ½ hours at 60 °C. Then dab dry with a kitchen towel, season thoroughly with sea salt and fry on the fat side for about 2 minutes in the pan. Remove from pan, coat with coarse mustard on the fried side, dust with a little flour and fry on the mustard side again for 1 minutes until a nice crust is created. Turn over for a short time and then remove from pan. Fry up the remaining herbs and the garlic in a little olive oil, pour over the topside and put and put in a warm place (at about 60 °C) until ready to serve.

Sauce: Sweat the shallot cubes in the olive oil for about 10 minutes until transparent, pour in the red wine, add the sprigs of thyme and reduce until dry. Then pour in the roast veal sauce/veal stock and bring to the boil again. If veal stock is used, the sauce should be reduced by half. Thicken with a little starch flour if necessary.

Savoy cabbage: In the meantime, pull off the individual leaves of the cabbage, removing the coarse panicle in the middle. Wash the leaves, dab dry and cut into leaf-like pieces about 2 x 2 cm in size. Remove the smoked bacon from the rind (keep the rind) and cut into thin, short strips. Fry the strips of bacon until done, add the onion cubes, briefly braise together without allowing the onions to turn brown. Simmer the cut savoy cabbage on a small heat together with bay leaves, the chicken stock and the bacon rind with the lid on until it is done. Remove lid and boil off any remaining stock on a high heat.

Mashed potatoes: Peel the hot potatoes, mash with a fork, mix in the butter, the olive oil and the chopped herbs, season with salt, pepper and nutmeg and keep warm.

PREPARATION

Fry the oyster mushrooms in a hot pan with a little oil until they taken on colour, season and add to the finished savoy cabbage together with the finely chopped parsley. Arrange the savoy cabbage/oyster mushroom mixture on plates or a large dish. Make knobs of mashed potato and also put them on the plate. Cut the meat into 8 decent slices (against the grain), season with a pinch of salt and some coarsely ground black pepper, and distribute 2 slices on each plate. Pour on the sauce.

Odenwald topside of beef, cooked using the sous vide method, with salad made with pea sprouts and beetroot in apple mustard vinaigrette

Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Topside: 1 Topside of beef (approx. 500 g) | 2 tablespoons Rapeseed oil | 4 tablespoons Hazelnut oil | 8 Large sage leaves | 6 Large sorrel leaves | 1 tablespoon Freshly ground Szechuan pepper | Herbs | Sea salt

Salad made with pea sprouts and beetroot: 1 Beetroot | 1 pack of pea sprouts | 2 shallots | 2 Sprigs of thyme | 1 Clove of garlic | White wine vinegar | Rapeseed oil (Frankfurt herb oil if possible) | Freshly ground pepper | Salt

Apple mustard vinaigrette: 2 tablespoons Apple mustard (e.g. Kornmayers) | 6 tablespoons Apple wine | 1 Tomato, cut into small pieces (remove core) | 2 tablespoons Chives, chopped extremely finely

PREPARATION

Topside: Brown the topside in rapeseed oil without seasoning beforehand. After browning allow to cool (so that bag remains as firmly vacuumed as possible afterwards) and then distribute herbs evenly over the top and bottom. Put topside in a vacuuming bag and add the hazelnut oil and the Szechuan pepper. Now vacuum seal the bag at highest setting. To cook, set water bath or combination steamer to 66 °C. Cooking time 20 hours. Allow topside to cool in bag after cooking! The topside can be eaten hot or cold. If it is eaten hot, heat at maximum of 70 °C for approx. 1 hour.

Salad made with pea sprouts and beetroot: Peel beetroot and cut into 4 pieces, then put into a vacuum bag. Put the thyme, the crushed garlic clove and 1 shallot into the bag as well. Vacuum the bag at the highest setting. Cook beetroot at 90 °C for 45 to 50 minutes in the water bath (also allow to cool in the bag and do not add any acid, otherwise the colour may be affected). After cooling, cut into small pieces and make into a salad together with vinegar, oil, pepper and the shallots. Mix with the pea sprouts.

Apple mustard vinaigrette: Mix ingredients together and possibly season with some lemon juice and salt. The vinaigrette is extremely viscous and should therefore be applied thinly or brushed on.

SERVING

Cut topside into thin slices and arrange on plate. Season with sea salt and put the salad in the middle. Sprinkle the vinaigrette onto the topside. Serve with lukewarm walnut bread.

Maultaschen (filled pasta squares) with veal cheeks and parsley foam

Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Veal cheeks: 300 g Veal cheeks, parried | 0.2 l Pinot Noir | 2 Carrots | 3 Shallots | Salt
Ground pepper | Butter

Parsley foam: 1 sprig of smooth parsley | 150 g Cream cheese | 50 ml Mild olive oil
100 ml Milk | Lemon zest | 1 ½ teaspoon Xanthan gum

Maultaschen: 150 g Flour | 150 g Hard wheat semolina | 3 Eggs (M) | Salt | Ground pepper
| Flour for rolling | 1 Yolk to „glue“ the dough

PREPARATION

Veal cheeks: Salt and fry the veal cheeks, season with pepper after frying and seal with the Pinot Noir in the bag provided. Cook for 20 hours at 66 °C in the Sous-Vide. Take the veal cheeks out of the bag, collect the stock and chill. Cut the cooled cheeks into small cubes and stew with shallots and carrots.

Maultaschen: Knead a dough out of flour, semolina, eggs, salt and pepper. Roll out thin using pasta machine and cut into rectangles. Put the cheeks onto the dough pieces. Coat the borders with yolk and carefully press down firmly. Cook the Maultaschen in salted water.

Sauce: Whisk the veal stock with butter.

Parsley foam: Blanch the parsley and purée together with the milk. Add cream cheese, olive oil, lemon zest and Xanthan gum, purée again and pass through a sieve. Put the purée in a siphon and foam using 2 capsules. Keep warm.

SERVING

Put the Maultaschen in a pre-heated deep plate. Drizzle with the sauce and garnish with the parsley foam.

Ossobuco with Gremolata and Risotto

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Ossobuco: 2 kg Veal shank, sawn into in 5 cm thick slices | 2 Onions, chopped | 1 Clove of garlic, chopped | 2 Carrots, cut into cubes | 2 Celery roots, cut into cubes | 3 Tomatoes, cored and chopped. | 4 tablespoons Olive oil | 40 g Butter | 250 ml Red wine | 200 ml veal stock | ½ teaspoon Basil, finely chopped | ½ teaspoon Thyme, plucked | 1 Bay leaf
Ground pepper | Salt

Gremolata: 1 tablespoon Lemon peel, grated | 1 tablespoon Garlic | 3 tablespoons Parsley

Risotto: 1 Onions, small, chopped | 50 g Butter | 200 g Arborio (Risotto rice) | 450 ml Vegetable stock, hot | 1 pinch Salt | 1 tablespoon Herbs (basil and oregano)

PREPARATION

Ossobuco: Score the tomatoes crosswise, pour a little boiling water over them and remove the skin. Cut the tomatoes in half, remove the stalks and the seeds and cut into chunks. Wash the veal shanks and dab dry. Score the edges of the skin of the slices at 2 cm intervals so that the meat remains flat when it is browned. Heat the oil in a roasting pan. Season the veal shank slices and place into the hot oil. Brown on both sides. Then remove, put the vegetables in the pan, brown, quench with the red wine and reduce to half. Remove pan from stove and allow to cool a little. Put the veal shank slices with the reduced red wine, the tomatoes, the veal stock, the basil, the thyme and the bay leaf in a vacuum bag. Cook for 24 hours at 66 °C.

Gremolata: Finely chop the garlic and the parsley, and mix them with the grated lemon peel.

Risotto: Heat the butter in a casserole, and lightly braise the onion cubes in it. Add risotto rice and braise until translucent. Pour in some of the hot stock, bring to the boil and allow the rice to swell at low heat for about 20 minutes with the lid on, stirring occasionally, gradually adding more of the stock. Then season the risotto with salt and stir in the herbs.

SERVING

Put the Ossobuco next to the risotto on a preheated plate and sprinkle the Gremolata over it.

Pears, beans and bacon

Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Bacon: 500 g Pork belly, fresh | 2 dl Veal stock, dark | 1 Shallot | 1 Clove of garlic | 1 Bay leaf | 10 Peppercorns | 10 Coriander corns | 2 sprigs of savory | A pinch of curing salt
A pinch of cumin | A pinch of caraway | Lemon zest

Beans: 100 g String beans | 2 tablespoons Broad beans | 2 tablespoons Runner beans, boiled | 2 tablespoons Risini beans, boiled | 2 tablespoons Savory butter

Savory foam: 1 Shallot | 3 Button mushrooms, white | 2 cl Rapeseed oil | 4 cl Riesling

wine | 2 dl Poultry stock | 5 Sprigs of savory | Lecithin, salt, pepper

Pear confit: 2 Abate pears | 25 g Sugar | 10 cl Pear juice | 10 cl Riesling

Pear gelee: 220 g Pear juice (pear stock from Confit) | 2,5 g Agar Agar | 1 Sprig of savory
2 sheet of gelatine

Savory jus: 1 Shallot | 2 cl Port, red | 5 cl Pear juice | 2 dl Pork belly stock, reduced

3 sprigs of savory | ¼ teaspoon crushed caraway | 5 Crushed peppercorns

Garnish: Pieces of raw pear | Fresh savory tips | Cubes of bacon, roasted

PREPARATION

Bacon: Remove rind from pork belly Trim the belly and cut to size. Boil the trimmings and ribs with 2 dl of water and the other ingredients and allow to simmer for about 1 hour on a low heat. Pass the stock through a fine sieve and cool a little. Put the pork belly with the stock in a bag and vacuum as hard as possible. Cook in the water bath at a constant 65 °C for about 36 hours. Cut the cooled pork belly into cubes of about 5 x 5 x 5 cm, reduce the stock a little and use for the savory sauce.

Beans: Blanche the French beans in salt water until firm to the bite and quench in ice water. Cut the beans to a length of 14 cm and cut into thin strips. Brush greaseproof paper with savory butter and position the bean strips in the form of a 5 x 14 cm square. Brush with savory butter again. Blanche the broad beans in salt water, quench and pull off the skin.

Savory foam: Chop the shallot and the mushrooms into small pieces and sauté. Quench with Riesling and fill with poultry stock. Add savory, bring to the boil and then allow to simmer for 20 minutes. Season to taste with salt and pepper, add a pinch of Lecithin and strain. To serve, whisk the stock up to the consistency of milk foam at about 70 °C.

Savory jus: Finely chop the shallot and sweat, quench with port and pear juice and fill with the pork belly stock. Add savory, caraway and pepper and bring to the boil. Then allow to infuse for about 30 minutes, bring to the boil again and pass through a fine sieve. If necessary, thicken with a pinch of Xanthan and season with salt and pepper.

Pear confit: Peel and quarter the pears. Caramelize the sugar and quench with pear juice and Riesling. Vacuum the pears with the stock and cook in the water bath at 65 °C until soft to the bite. Cut the pieces of pear into evenly sized pieces and mix the sections until creamy. Blend both together to form a creamy confit.

Pear jelly: Boil the pear juice with Agar Agar and savory for 3 minutes. Dissolve the gelatine in this mixture and pour everything through a fine sieve onto a pre-heated plastic tray. Distribute the jelly evenly and allow to set in a level surface. Cut the set jelly into squares measuring about 7 x 7 cm.

Serving: Heat the pork belly cubes to 60 °C, season with salt and pepper and brown lightly on all sides. Heat the bean squares with the parchment in the oven for about 3 minutes and position exactly on the plate using the parchment. Heat the rest of the beans with a little savory butter, season with salt and pepper and arrange loosely. Cover the pork belly cubes with a slice of jelly and heat from above for about 1 minute, then place on the plate. Arrange each piece of raw pear with 1 blob of lukewarm pear confit. Finally, arrange the savory jus, and put a small cloud of whisked savory foam onto the plate. Sprinkle with the crispy bacon cubes and serve.

Farnsburger Knuckle of Pork

Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich

INGREDIENTS FOR 3-4 PORTIONS

1 Pork Knuckle (around 2 kg) | 3 Thyme branches | 2 Garlic cloves, crushed
100 ml White wine | Salt | Pepper from the mill

PREPARATION

Preparation: Take a pork knuckle with bones and rind, season generously with salt and pepper. Rub the white wine and crushed garlic into the knuckle. Add the knuckle and the thyme branches into a boil-proof vacuum bag and seal.

Cooking time: Place the knuckle in a steam cooker at 90 °C and cook for approx 1 hour 20 minutes. Then put it out of the bag. The knuckle requires only 30 minutes more in a 200 °C oven. This creates a lovely crispy skin while leaving the meat tender and aromatic.

Cheeks of Ibérico pork, smoked black salsify purée, green bean juice and winter truffles

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Cheeks of Ibérico pork: 4 Cheeks of Ibérico pork (cleaned) | 3 tablespoons Veal stock
1 tablespoon Argan oil | 1 Sprig of thyme | 1 Pressed glove of garlic | Salt | Freshly ground pepper | 1 Vacuum bag

Black salsify purée: 240 g Black salsify purée | A little Brown butter | Salt | Freshly ground pepper | Mace | Smoked flour | Smoking oven

Green bean juice: 500 g wide, green beans (blanched) | 100 ml Chicken stock | 1 Sprig of savoury (without stalk) | A little green Tabasco | 1-2 tablespoons of corn flour | Salt
Freshly ground pepper

Winter truffle: 4–8 g Winter truffle from Périgord (about 1-2 g per person) | Truffle grater or Microplane grater

PREPARATION

Cheeks of Ibérico pork: Put the cleaned Ibérico cheeks together with the stock, Argan oil, thyme and garlic in a vacuum bag and seal. Set the Sous-Vide to 70 °C and cook the meat for approx. 9 hours. Then, take the meat out of the vacuum bag, sieve the liquid and reduce it a little in a small bowl. Season the meat with salt and pepper before serving and then sprinkle with the sauce.

Black salsify purée: Smoke the purée in the smoking oven for 1 to 2 minutes. Then, heat with a little brown butter and season with salt, pepper and mace.

Green bean juice: Put the blanched beans in a juicer with the savoury and extract the juice. Carefully heat up the juice together with the poultry stock and thicken little by little with corn flour until the desired consistency is achieved. Please note that the corn flour is a starch and as a strong thickening effect. Therefore use a little rather than a lot! Finally, season with tabasco, salt and pepper.

SERVING

Arrange the purée in the middle of a deep dish, pour the bean juice around the purée and place the Ibérico cheeks on the purée. Slice the truffle on the meat with a truffle grater or Microplane grater.

Bavarian roast pork with lemon salt, port and caraway sauce, glazed vegetables and potato dumpling crisps

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Roast pork: 1 kg Pork shoulder with rind | Salt | 2 tablespoons of oil for frying

Port and caraway sauce: 300 ml Meat stock | 100 ml White port | ½ Bay leaf | ¼ teaspoon caraway seeds | ¼ teaspoon coriander seeds | ½ Clove of garlic, sliced | 1 thin slice of ginger | Pepper | Salt

Potato dumplings: 250 g Potatoes, cooked | 250 g Potatoes, raw | 1 teaspoon Lemon juice | 100 ml Vegetable stock | ½ Bread roll, cut into small cubes | Flour | Salt

Potato dumpling crisps: 2 Potato dumplings | Flour | Salt | Oil for frying

Glazed vegetables: 1 Knob of celery, small, chopped | 2 Carrots, chopped | 6 Portobellos (brown mushrooms) | Butter | Sugar and brown sugar | Salt

Pork

Lemon salt: 1 tablespoon Flos Salis (sea salt from Marisol) | 1 teaspoon Grated organic lemon peel (zest only)

Plus: Freshly ground black pepper

PREPARATION

Roast pork: Carve diamond shapes into the rind at about 1 cm intervals with a sharp knife. Season the roast with salt. Heat the oil in a pan and brown the pork roast all over - brown the rind a little longer. Place in the vacuum bag and hard vacuum. Cook for 10 hours at 59 °C in the water bath.

Port and caraway sauce: Heat the port in a saucepan and burn off the alcohol. Put the bayleaf, caraway, coriander and garlic in the stock with ginger, pour in the port and allow to simmer a little. Season with salt and pepper, pour through a sieve and allow the sauce to cook until the desired consistency is achieved.

Potato dumplings: Rub the cooked potatoes in a bowl, best done the day before. Fry the bread roll cubes in a pan, then take from the cooker and pour in the vegetable stock. Steep for 10 minutes, squeeze out the bread cubes and put with the grated potatoes. Rub the raw potatoes and press well, put with the lemon juice to the cooked, season well with salt and mix everything. Roll into dumplings with wet hands and roll it in the flour - so they are smooth. Put the dumplings in lightly salted, boiling water and allow to simmer for 20 minutes.

Potato dumpling crisps: Allow the potatoes dumplings to rest for 2 hours after cooking. Then cut into thin slices. Mix a little flour with fine salt, turn the dumpling slices in the mixture and fry in hot fat.

Glazed vegetables: Put the celery and carrot pieces in a vacuum bag with a little sugar salt and butter and vacuum. Cook in a water bath at 86 °C for 2 hours. Cut the washed Portobellos into pieces and sauté in a little butter and cook briefly. Add the celery and carrots and glaze with a little brown sugar.

Lemon salt: Mix the salt and the lemon zest, place in a glass and heat in the microwave for 10 seconds at 600 Watts.

SERVING

Cut the roast pork into slices, sprinkle with the lemon salt and grind a little pepper over it. Put the sauce into small dishes on the plate. Arrange the potato dumpling crisps and the glazed vegetables.

Whole shoulder of lamb, glazed with artichokes

Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Shoulder of lamb: 1 Shoulder of lamb from a „Salzwiesenlamm“ | Sea salt | Olive oil | Sea salt

Lamb stock: 750 g Breast of lamb | 65 g White onions | 40 g Shallots | 40 g Fennel
1 ½ Tomatoes | 5 g Black pepper | 2 Cloves of garlic | 1 Sprig of thyme | 1 Sprig of fennel
wood | Butter from the basic stock | 1 l Basic stock | Olive oil for cooking

Basic stock: 750 g Chicken wings, halved | 750 g Veal bones | 125 g White onions
½ Garlic bulb | 150 g Butter | Olive oil

Artichokes: 4 Artichokes | 1 bunch parsley leaves | 100 ml Chicken stock | Olive oil for
roasting | Sea salt

PREPARATION

Shoulder of lamb: Remove all lymph nodes from the shoulder of lamb and score the fat in a diamond shape. Season with sea salt and marinate for 20 minutes Wipe the shoulder with a cloth Brown in olive oil, place on a grille and allow to cool. Vacuum the shoulder with a little olive oil on a high heat. Steam for 3 minutes at 83 °C in order to kill the surface bacteria (lactic acid bacteria). Cook at 63 °C for 12 hours. Remove from bag and glaze with lamb stock

Lamb stock: Cut the lamb into 4 x 4 cm sized cubes. Cut the onions into six pieces. Cut the shallots into 1 cm thick rings, Skin the tomatoes and remove the seeds. Score into the garlic cloves crosswise. Heat the olive oil in the roasting tin, add the lamb and fry until golden brown. Reduce the heat and add the butter and the vegetables. Allow to simmer for 20 minutes. Grease the meat and the roasting tin. Put the meat back into the roasting tin and add the tomatoes. Allow to simmer for 5 minutes. De-glaze and glaze with a little white stock. Fill with basic stock and allow to simmer for 45 minutes. Strain and reduce a little if necessary.

Basic stock: Fry chicken wings and veal bones in olive oil until golden brown. Add the butter and the vegetables and simmer for 20 minutes. Give roasting tin and meat a good greasing. De-glaze and glaze with a little stock, repeating the procedure three times. Fill with the white stock and allow to simmer for 1 ¼ hours. Leave to stand for 15 minutes and then drain.

Artichokes: Clean the artichokes and immerse repeatedly in the ice water in which the parsley has been immersed. Hard vacuum together with a little light chicken stock, sea salt and olive oil and cook at 95 °C for approx. 35 minutes The artichokes should be soft, but must not fall apart. Remove from bag and fry in olive oil.

London lamb curry „Sous Vide“ with mint puffed rice

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Lamb curry: 1 kg Lamb | 2 tablespoons of clarified butter (Ghee) | 2 Onions, finely chopped | 1 Clove of garlic | 2 teaspoons of freshly ground ginger | 125 ml yoghurt | 3 Tomatoes, cored and chopped | 1 teaspoons chilli powder | ½ table spoon coriander, ground | 1 teaspoon cumin, ground | 1 teaspoon cardamom, ground | ½ teaspoon clove powder | 1 teaspoon turmeric | 2 teaspoons Garam Masala | 1 ½ teaspoon salt

Plus: 3 tablespoons almond slivers

Mint puffed rice: 250 g rice | 750 ml water | 500 ml peppermint tea

PREPARATION

Lamb curry: Crush the garlic in the mortar with the salt. Heat up the clarified butter in a pan. Add the onions, ginger and garlic and sweat until transparent, stirring all the time. Fry the spices (leave out the Garam Masala) in a different pan. Cut the lamb into 2 ½ to 3 cm sized cubes. Put the lamb cubes into a vacuum bag with the onion mix, the fried spices, the Garam Masala, the yoghurt and the chopped tomatoes and seal. Prepare in the Sous-Vide at 65 °C for 12 hours.

Mint puffed rice: Wash the rice in a bowl with lots of cold water. Then put the rice into a pan with the water and the peppermint tea on a low heat. Simmer for 25 minutes. Pour away through a sieve and allow the rice to drain. Spread out onto a baking tray with baking paper and dry in a pre-heated oven at 80 °C for 5-6 hours.

SERVING

Serve the rice and the curry on a plate. Roast the almond slivers in a pan and sprinkle over the curry.

Lemon ginger corn poulard with Spicy couscous and guacamole

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Corn poulard: 4 Poulard breasts, with skin, boned | 8 Tablespoons of extra virgin olive oil | 2 Tablespoons of light soy sauce | Zest of 2 organic lemons | 2 Finely chopped cloves of garlic | Juice of 1 lime | A few sprigs of lemon thyme | Coarsely ground coloured pepper | Sea salt | A little cane sugar

Couscous salad: 300 g 5-minute couscous | 300 ml Boiling water | 50 g Fennel cubes, assorted | 50 g Barberries | 50 g Finely chopped red onions | 50 g Red peppers, finely diced | 50 g Yellow peppers, finely diced | 30 g Roasted pine nuts | Freshly squeezed lemon juice and orange juice | Argan oil and extra virgin olive oil | Razel Hanout and sea salt to taste

Guacamole: 2 Ripe avocados | 100 g Greek yoghurt (10 %) | Freshly squeezed lime juice
Sea salt | Chilli | Coriander leaves, fresh, chopped

PREPARATION

Corn poulard: Make a marinade from two thirds of the olive oil, the soy sauce, the lime juice, the plucked lemon thyme, the lemon zest and the garlic. Turn the poulard breasts in the marinade so that both sides are evenly seasoned.

Place 2 poulard breasts in a vacuum bag and seal. Simmer at 78 °C (depending on thickness) for 20 minutes until done as per requirements. Before serving, sprinkle with a little sea salt and cane sugar and briefly brown both sides in a pan in olive oil on a high heat.

Couscous salad: Douse the couscous with boiling water in a stainless steel bowl and stir in 5 tablespoons of olive oil. Leave to soak in the stainless steel bowl for approximately 10 minutes. Put the couscous in a new cold bowl and carefully crumble with your hands, removing all clumps. Add and fold in the chopped vegetables and barberries. Add the lemon and orange juice as well as 2-3 table spoons of Argan oil and season with Raz el Hanout and sea salt. Mix thoroughly. Garnish with pine kernels, do not put with the salad otherwise they will soften.

Guacamole: Halve the avocados and remove the seed. Purée the soft avocado flesh. Stir the yoghurt and season with lime juice, sea salt, chilli and fresh coriander. Allow to cool in the fridge.

Muscovy duck breast à l'orange with orange foam and Gratin Savoyard

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Duck breast: 2 Muscovy duck breasts (300 g each) | 1 Juice of orange | 70 g Butter
30 ml Grand Marnier | Freshly ground white pepper | Pinch of salt

Orange foam: 1 tablespoon Vinegar | 1 tablespoon Sugar | 160 ml Orange juice, freshly pressed | 100 ml Chicken or veal stock | 15 g Bitter orange marmalade | 15 ml Apricot liqueur | 15 teaspoons Celluzoon | 6 teaspoons Xanthazoon

Gratin Savoyard: 500 g potatoes | 125 ml fresh milk, not pasteurised | 3 tablespoons Butter | 3 tablespoons Emmental cheese, grated | Freshly ground pepper | Salt

PREPARATION

Duck breast: Heat the Grand Marnier briefly and then allow to cool. Season the duck breast with pepper and salt and put it in a vacuum bag with the orange juice, butter and the Grand Marnier and vacuum. Cook in the water bath at 66 °C for 12 hours. Take out the bag and brown the skin side before serving.

Orange foam: Heat the ingredients at 80 °C in a bowl except for the Celluzoon and Xanthazoon. Add the Celluzoon while stirring and dissolve. Remove from stove and put in the fridge over night. Beat the Xanthazoon with a whisk and heat up the foam before serving.

Gratin Savoyard: Cut the potatoes into 0.4 cm thick slices. Grease a pan with butter and pour in the milk. Season with salt and pepper and heat. Put in a layer of potato slices, cover with cheese and create several more layers like this before finishing off with cheese. Allow to cook gently for about 15 minutes and then bake in a pre-heated oven at 210 °C for 5 minutes.

SERVING

Cut the Gratin Savoyard into cubes and distribute on preheated plates. Cut the duck breast into strips, arrange on the plates and add the orange foam.

Baden-Baden saddle of venison

Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

4 Saddle of venison fillets (170 g each) | 1 Bay leaf | 2 Juniper berries | 2 Allspice corns
6 Black peppercorns | ½ Stick of cinnamon | 125 ml Baden pinot noir | ¼ l Dark venison stock | 3 EL Sour cream (or Crème fraîche) | 2 Pears | 1 tablespoon Honey | 2 Cloves
30 g Cranberries, fresh | 20 g Cranberry jam | Sea salt flakes, coarse | 2 cl Gin for flambéing | 20 g Cocoa butter for frying

PREPARATION

Heat juniper berries, allspice corns, peppercorns and stick of cinnamon on a frying pan without oil and crush a little in a mortar. Boil up with the pinot noir and the bay leaf and reduce by half. Pour into ice cube moulds and freeze, which will make the stock easier to vacuum. Now vacuum the de-veined saddle of venison fillets with the red wine/seasoning stock.

Peel pears, cut in half and remove core with a small knife. Vacuum together with the honey, the fresh cranberries and the cloves. Cook for 1 hour in the Sous-Vide at 51 °C.

Cook the marinated saddle of venison in the vacuum bag for 40 minutes at 51 °C. At the end of the cooking time, the saddle of venison stock is strained into a small pan through a hair sieve and infused with the venison stock. Reduce by about one third and thicken with the sour cream.

Heat the cocoa butter in a pan and brown the saddle of venison again quickly at a high temperature. Cover with the gin and carefully light with a match. Wait until all alcohol has burned off and then put the saddle of venison on a plate. Season with the sea salt and drizzle with the sauce. Place the finished pear next to it and fill with the cold cranberry marmalade.

Traditional accompaniments are home-made Spätzle (Swabian noodles) and red cabbage.

Müritzer Char, pickled with Verveine oil, pistachio emulsion and salmon skin crumble

Michael Kempf, Facil – The Mandala Hotel, Berlin

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Char: 1 Char (approx. 500 g) | 4 tablespoons Verbena oil (Verbena dried, ground and steeped in olive oil) | Japanese mountain pepper | Sea salt

Salmon skin crumble: 1 Salmon skin | 1 tablespoon of white bread cubes, very fine, with crust removed | A pinch of Purple Curry | A pinch of Garam Masala | 6 Fennel seeds

6 Aniseed seeds, green | ½ teaspoon of sea salt | 1 tablespoon of pistachios, roasted in the shells and salted

Pistachio emulsion: 400 ml Fish stock | 1 teaspoon of roasted pistachios, finely chopped | 1 Shallot | 2 Crushed white peppercorns | 40 ml Roasted pistachio oil | 20 g Butter

Artichoke jam: 3 Large artichokes, peeled and beards removed | 2 Shallots, cut into fine cubes | 2 tablespoons of olive oil | 1 Finely chopped clove of garlic clove | 1 Sprig of thyme | 1 Sprig of rosemary | 200 ml Chicken stock | 50 ml Noilly Prat | 50 ml white port

1 tablespoons Acacia honey | Olive oil

PREPARATION

Char: Skin and fillet the Char, remove the bones. Wash, dab dry and trim. Marinade with sea salt and Japanese mountain pepper. Trim the Char fillets and vacuum seal together with the Verbena oil. Cook in a water bed at 65 °C for approx. 12 minutes.

Salmon skin crumble: Place the salmon skin in the oven on baking paper and render on a high heat (150 °C) until it is extremely crispy. Put the white bread cubes in a little butter and fry until crispy then drain well. Grind the fennel and aniseed until fine and mix with the other spices and sea salt. Coarsely chop the pistachios and mix into the crumble.

Pistachio emulsion: Reduce the fish stock with the finely diced shallots, the pistachios and the pepper to 150ml. Mix in the pistachio oil and the butter and season with sea salt.

Artichoke jelly: Sauté the shallots and garlic in olive oil until translucent. Coarsely cut the artichokes and sauté briefly. Quench with the stock and the alcohol. Put the herbs on top, add salt and white pepper and place the lid on top and allow to braise slowly on a low heat. Remove the artichokes, mince with the large disk of the mincer and boil the stock. Put the two back together and bring to a creamy consistency with the honey and some olive oil.

SERVING

Place the artichoke jelly in a deep plate. Drain the Char and place on top. Coat with the salmon skin crumble, foam the pistachio emulsion and pour over.

Grilled fillet of cod on Riesling cabbage à la crème with baked black pudding pockets

Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Neviges

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Cod: 4 Cod fillets (approx. 100 g each) | Sea salt | Ground white pepper | Olive oil | 2 Small sprigs of thyme

Cabbage: 300 g Sauerkraut, washed | 1 Onion, cut into thin strips | 200 ml Veal stock
50 ml Apple juice | 200 g Crème fraîche | 150 ml Dry Riesling | 1 tablespoon Ghee
1 Medium-sized potato, raw, grated | 1 Herb bag containing 4 juniper berries, | 2 cloves and
2 bay leaves | Salt | Ground white pepper

Black pudding pockets: 4 Sheets of Wan-Ton (8 x 8 cm) | 3 tablespoons Black pudding, finely chopped | 1 tablespoon Shallots, finely chopped | 1 teaspoon of thyme, finely chopped
1 tablespoon Apple, finely chopped | 10 g Butter | 1 Egg yolk, whisked | Ghee

PREPARATION

Cod: Season the cod fillets on both sides and hard vacuum together with some olive oil and the thyme. Heat for 12 minutes in water bath at 56 °C until it reaches a core temperature of 54 °C. Now remove fillets from bag and fry on the skin side in foaming butter for a few seconds.

Cabbage: Place ghee in a pan, add onions and sweat until transparent. Add sauerkraut and quench with stock, apple juice and white wine. Place the herb bag and the grated potato in the pan, pre-season slightly with some salt and pepper, put on the lid and allow to cook for 30 minutes. Remove herb bag, add crème fraîche and season to taste.

Black pudding pockets: Melt butter in pan, then add the shallot. Add the black pudding, the apple and the thyme and briefly sweat the shallot. Season with a little salt and pepper and allow to cool. Put the cold mass onto the Wan-Ton sheets, brush the edges with the egg yolk and stick the opposing sides together to make pockets. Fry the black pudding pockets in hot butter fat until golden brown.

SERVING

Arrange the cabbage in the centre of pre-heated plates, place the cod fillet on top with the skin side facing upwards and garnish with the black pudding pockets.

TIP

Thick halibut can also be used instead of cod.

Monkfish in latte-macchiato foam with asparagus from the sous-vide and truffled mushroom potatoes

Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Monkfish: 640 g monkfish fillet, trimmed | 800 ml cream | 100 g coffee beans
100 g Butter | 1 Bayleaf | 2 Juniper berries | Salt | Ground pepper
Asparagus: 20 Spears of white asparagus | 2 teaspoons Butter | 1 ½ teaspoons Salt
2 teaspoons Butter | ½ teaspoon Lemon juice
Potatoes: 8 Large new potatoes | Truffle butter

PREPARATION

Monkfish: Wash the monkfish and cut into 8 equally sized pieces Then put the monkfish into a vacuuming bag Bring cream, the coffee beans, the bayleaf and the juniper barriers to the boil and allow to simmer for 20 minutes. After cooling, pass the liquid through a fine sieve and pour over the monkfish. Vacuum the lot and prepare in the Sous-Vide at 60 °C for approx. 28 minutes. Then remove the monkfish.

Latte-Macchiato foam: Mix the liquid and the ice-cold butter in a blender and season in the pan with salt and pepper.

Asparagus: Peel 20 spears of asparagus, cutting off the woody stem. Vacuum together with the remaining ingredients in the vacuum bag and prepare in the Sous-Vide at 90 °C for approx. 22 minutes.

Potatoes: Peel the potatoes, wash and scoop out as many balls as possible using a melon baller. The balls are then scooped out to the middle using an apple corer. The part around the apple corer is then cut off using a small knife, creating a small mushroom. The finished potatoes are kept in ice water so that they do not warm up. Then parboil in salty water for approx. 5 minutes and chill in ice water. Drain the potatoes and vacuum together with a teaspoon of truffle butter, and prepare in the Sous-Vide at 70 °C for 22 minutes.

SERVING

Cut the monkfish at an angle, place on the plate, put the asparagus next to it and put the mushroom potatoes loosely around it. Then pour over the Macchiato foam and serve immediately.

“Sous vide” cooked Chinook wild salmon and giant prawns on mint pea purée and champagne butter

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

Salmon fillet: 4 Salmon fillets (120 g each) | 4 Giant prawns, peeled | 20 g Butter

1 Dash of white wine | Sea salt | Freshly ground pepper

Mint pea purée: 200 g TK peas | 40 g Butter | ¼ bunch Fresh mint | ½ Shallot

4 Tbs. Water | Salt | Freshly ground pepper | Sugar

Decoration: Peas, blanched | Pea sprouts | Mini carrots, blanched

Champagne butter: 200 ml Fish stock | 50 ml Cream | 1 Tbs. Double cream

100 ml Champagne | Coriander | Tarragon, Thyme | 1 pinch Starch | 1 Tbs. Butter

PREPARATION

Champagne butter: Mix the fish stock and half of the champagne and reduce by 50 %. Top off with cream and a little double cream, bring to the boil, then thicken with gently stirred-in starch. Add the herb sprigs such as coriander, tarragon and some citrus thyme and allow to infuse. Strain the sauce and add one tablespoon of butter. Add salt, pepper, and champagne to taste.

Salmon fillets: Hard-seal the salmon fillet and all the ingredients in a vacuum bag and cook at 56 °C in a combination steamer or a bath of water for 10 minutes.

Giant prawns: Hard-seal the giant prawns in a vacuum bag with added salt and cook for five minutes.

Pea purée: Braise all of the ingredients in a pan and then purée to paste in a mixer. Add salt, pepper, and sugar to taste.

Decoration: Stir the ingredients together in a small pan, and add some olive oil, salt, pepper, and a pinch of sugar to taste.

SERVING

Place the pea purée on a pre-warmed plate, add the salmon and giant prawns. Place the pea sprouts on top. Distribute the mini carrots and peas across the plate in a decorative way and add the champagne butter on top.

Skate wings with spinach and brown butter

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Skate: 2 Skate wings | 1 teaspoon of butter | A little Kaneichi Sansho (Japanese pepper, available from Ingo Holland) | Salt

Spinach: 400 g Spinach, fresh | 10 g Butter | 1 pinch nutmeg | A little sea salt

Brown butter: 150 g Butter | 60 g Capers | 1 tablespoon Vinegar

PREPARATION

Skate wings: Remove fillets from skate wings. Finely grind the Japanese pepper in a mortar and season the fillets with pepper and salt. Roll up the fillets, pin with a toothpick, put into a vacuum bag together with the butter and seal bag. Cook in water bath at 55 °C for 25 minutes. Then put bag into a bowl of ice water and allow to cool. for at least 60 minutes

Spinach: Blanch the spinach and allow to drain in a colander. Heat butter in a frying pan, add spinach, toss and season with pepper and nutmeg.

Brown butter: Heat butter in a pan until it turns brown. When it starts to smoke, quench with vinegar and add the capers.

SERVING

Remove toothpicks from fillet rolls, cut rolls into 5 mm thick slices and briefly warm up in the pan. Make circles of brown butter on pre-heated plates, put the skate slices onto the plate, distribute a few capers over them and put the spinach to the side.

Scallops, steamed in the shell with sautéed oyster mushrooms

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Scallops: 12 Scallops, with shell | Butter | Sea salt

Oyster mushrooms: 100 g Oyster mushrooms | 1 ½ Teaspoons of butter | Sea salt

PREPARATION

Scallops: Open the scallops a little and put 1 teaspoon of butter into each one. Close the scallops again and put 3 or 6 scallops into the vacuum bag with a little salt and hard vacuum the bag. Simmer for 15 minutes at 56 °C in the water bath. Weight down the bag to keep it below the surface of the water.

Oyster mushrooms: Clean the oyster mushrooms, cut into slices and sauté for 3 minutes on a medium heat.

SERVING

Open the scallops, place 3 on each plate, pour the oyster mushrooms over them and sprinkle with sea salt.

Asparagus „Sous-vide“ with Beurre blanc and mashed potato dumplings

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

Asparagus: 1 kg white asparagus, peeled | 80 g Butter, cut into small pieces | 200 ml veal stock | a little sugar | 1 pinch Sea salt

Beurre blanc: 2 small shallots, finely chopped | 100 ml Muscadet (white wine)

150 g Butter | 1 tablespoon Vinegar (alternatively: fig balsamic vinegar) | 1 teaspoon

Crème fraîche | 12 white peppercorns, ground | Salt

Mashed potato dumplings: 1 kg potatoes | 1–2 Onions, chopped | 750 ml bouillon | Flour

PREPARATION

Asparagus: Peel asparagus and put into a vacuum bag together with the veal stock, the sugar and the salt and vacuum. Cook in water bath at 82 °C for 45 minutes.

Beurre blanc: Reduce 2 tablespoons of wine with the vinegar, the ground pepper and the shallots to half of the liquid. Add crème fraîche and the rest of the wine and briefly bring to the boil. Cut butter into small pieces and stir into the sauce, which is no longer boiling. Season with salt and keep warm until the asparagus is ready.

Mashed potato dumplings: Cut the peeled potatoes into slices. Bring bouillon to the boil in a pan and cook the potatoes and the onions in it for about 20 minutes. Then mash together with the bouillon, continue to boil whilst stirring and add enough flour to create a solid mass.

SERVING

Scoop out dumplings from the mass with a spoon dipped in water and place on a preheated plate. Place the asparagus in the middle and drizzle with beurre blanc.

Basic recipe for cauliflower

Evert Kornmayer

INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

400 g Cauliflower | A little lemon juice | 1 pinch nutmeg | 1 pinch Salt

PREPARATION

Break cauliflower up into florets and put into the vacuum bag together with the lemon juice, salt and nutmeg. Cook in the water bath for 1 hour at 62 °C. Then put into a bowl with ice water. Heat before serving.

Evert Kornmayer (Éditeur)

LES BASIQUES SOUS-VIDE

32 recettes de cuisiniers émérites et d'experts



VERLAG GEBRÜDER KORNMAYER

INTRODUCTION À LA COUSSON SOUS VIDE

Sous vide, comme son nom l'indique, signifie la cuisine faite sous vide. Les aliments placés dans un sac hermétique sous vide sont réchauffés dans un bain-marie à une température basse constante. La cuisson a ainsi lieu de manière homogène et à point jusqu'à l'intérieur du produit. Les éléments nutritifs, les vitamines, la consistance et la couleur sont parfaitement maintenus au mieux conservés. L'oxydation des aliments est contrecarrée et la durée de conservation ainsi prolongée. Aucun autre mode de cuisson ne fournit des résultats aussi parfaits. Ce procédé de cuisson à point a été développé en France il y a plus de trente ans et s'est rapidement établi dans la haute cuisine. La technologie moderne de STEBA permet l'utilisation simple et sûre de ce procédé de cuisson dans chaque ménage.

QUE SE PASSE-T-IL À QUELLE TEMPÉRATURE?

viande et poisson, crus

56–57 °C	cru(e)/saignant(e)
58–59 °C	à point
60–61 °C	rose
62–68 °C	bien cuit(e), pas rose, encore fondant(e)
à plus de 68 °C	la structure des protéines de la viande se modifie: la viande sèche et subit des changements de couleurs.

La température de cuisson ne doit jamais être inférieure à 52 °C. (-> germes)

Réchauffer la volaille pendant au moins 1 heure à plus de 65 °C.

Légumes

80 °C	Cuisson de féculents (p. ex. pommes de terre) [dissolution et décomposition de l'amidon]
85 °C	Cuisson de légumes contenant de la pectine (p. ex. carottes) [décomposition de la pectine]

PROCÉDURE GÉNÉRALE

La préparation des plats selon le procédé sous vide se fait de la manière suivante:

1. Préparer les aliments à cuire

- Assaisonner les aliments à volonté ou les faire mariner.

2. Emballer les aliments sous vide

- Placer les aliments sur la feuille sous vide.
- Procéder à l'emballage sous vide avec une emballeuse courante (p. ex. emballeuse sous vide Steba).

3. Faire cuire les aliments

- Placer le sac dans le bain-marie du cuiseur sous vide ; sélectionner la température et la durée de cuisson.

4. Faire revenir les aliments

- Ouvrir le sac. Si l'on souhaite faire rissoler les aliments, les faire revenir brièvement dans une poêle.

5. Garnir, décorer et servir

- Placer les aliments sur une assiette, les décorer et servir.

6. Ou conserver les aliments

- Faire refroidir complètement les aliments dans de l'eau glacée et les mettre au réfrigérateur ou les congeler.

7. Réchauffer les aliments après la conservation

- Avant de garnir et décorer les aliments, les faire réchauffer brièvement dans le cuiseur sous vide à la température souhaitée.
- Faire décongeler lentement les aliments congelés avant de les faire réchauffer.

Recettes

Artichauts cuits à point dans le sachet sous vide	71
Lépiotes avec saumon et crème au gorgonzola	71
Tranches de roastbeef avec sauce verte mousseline de Francfort	72
Ragoût de viande d'Ostphalie	73
Soupe de fruits de mer „facile et délicieux“	73
Petites joues de bœuf des pâturages de la région de Bergisch cuites à l'étuvée	74
Epaule de bœuf US braisée aux pruneaux, foies de canard fondus et purée de pommes de terre	74
Entrecôte au poivre avec poivre long d'Indonésie, échalotes au vin rouge et asperges vertes	75
Langue de bœuf avec de l'espuma de Madère, Cornichons de Bombay-Saphir et Bigilla	76
Paupiettes de bœuf de Simmental avec entrecôte Wagyu, oignons de printemps caramélisés et pommes de terre écrasées	77
Roastbeef avec pudding du Yorkshire et rémoulade	78
Ris de veau cuit à point avec assaisonnement poivre-moutarde, sauce au vin rouge et échalotes, chou vert frisé aux pleurotes cuites et purée de pommes de terre	79
Ris de veau de l'Odenwald, cuit sous vide, avec salade de pousses de petits pois et betterave rouge dans vinaigrette de moutarde de pomme	80
Raviolis souabes avec petites joues de veau et mousse de persil	81
Ossobuco avec Gremolata et Risotto	82
Poires, haricots & lard	83
Jambonneau Farnsburger	85
Petites joues de porc ibérique, purée de salsifis fumée, jus de haricots verts et truffes d'hiver	85
Rôti de Porc bavarois avec sel de citron, sauce porto-cumin, légumes glacés et chips de boulettes de pommes de terre	86
Epaule d'agneau entière glacée, aux artichauts	87
Curry d'agneau de Londres „Sous-Vide“ avec riz soufflé à la menthe	88
Poularde au maïs au citron et gingembre avec couscous aux épices et guacamole	89
Magret de canard de Barbarie à l'orange avec mousse d'orange et gratin Savoyard	90
Selle de chevreuil de Baden-Baden	91
Truite rouge de Müritzer, confite avec huile de verveine, émulsion de pistaches et crumble de peau de saumon	92
Filet de cabillaud grillé sur choucroute au Riesling à la crème avec chausson de boudin cuit	93
Lotte dans une mousse de Latte-Macchiato avec asperges thermalisées et pommes de terre champignon	94
Saumon sauvage quinnat, langoustines sur purée de menthe aux petits pois et beurre de champagne cuits „sous-vide“	95
Ailes de raie avec épinards en branches et beurre noir	96
Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur dans leur coquille avec pleurotes sautées	96
Chou-fleur recette de base	97

Artichauts cuits à point dans le sachet sous vide

Bernd Ackermann, Suvretta House, Saint-Moritz

Durée de cuisson 4 à 5 heures selon la taille

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

10 artichauts frais | 500 ml huile d'olive, compressée à froid | sel | poivre noir du moulin
1 combava | 80 g graisse de rein de veau coupé en cubes | branches de romarin
branches de thym

PRÉPARATION

Séparer la tige et les feuilles plus épaisses de l'artichaut. Couper le fond à présent visible juste à l'empreinte des fines feuilles moyennes. Le bord tendre des feuilles ne doit en aucun cas être enlevé afin de préserver un creux suffisamment important nécessaire à l'ajout d'une farce. Ôter les parties ligneuses du fond bombé de l'artichaut à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Ensuite, extraire doucement les petits poils restant dans le creux du légume avec un évideur cylindrique de pommes de terre rond. Mouiller les fonds découpés dans de l'eau salée acidifiée.

Laver puis poser les artichauts prêts dans un plat approprié. Assaisonner à présent les artichauts avec du sel, du poivre noir, de l'huile d'olive, un peu de jus de combava ainsi que quelques morceaux finement râpés, de la graisse de rein de veau ainsi qu'avec un peu de romarin et de thym. Mettre les artichauts et la marinade dans un sachet sous vide de manière à ce qu'ils s'y juxtaposent. Souder le sachet [sur le niveau 1] afin d'en extraire l'air mais sans que les artichauts soient écrasés.

Poser le sachet dans un récipient rempli d'eau puis faire cuire à 68°C durant 4 à 5 heures jusqu'à ce que les artichauts soient tendres. Vérifier la cuisson des artichauts en appuyant avec le pouce. Laisser les refroidir dans le sachet sous vide avant de poursuivre.

Lépiotes avec saumon et crème au gorgonzola

Andreas Rummel, Grill-Europameister, Neustadt/Südharz

On trouve la lépiote en septembre et en octobre sur des terrains humides. Pour cette recette, il convient de n'utiliser que des lépiotes entières. Plus elles seront grandes, mieux ce sera – l'idéal étant à partir de 20 cm de diamètre.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Lépiotes: 2 lépiotes | sel de mer | poivre noir du moulin | 50 g beurre | thym
Crème au gorgonzola: 100 g crème fraîche | 50 g gorgonzola | 3 anchois | sauce au Worcester | 4 tranches de saumon fumé | épinards en branches

PRÉPARATION

Lépiote: Nous n'avons besoin que du chapeau du champignon, le pied est dur et est jeté. Enlever les lamelles en dessous du chapeau avec précaution soit avec un couteau, soit avec une brosse. Assaisonner les champignons avec sel et poivre et les mettre sous vide séparément avec 25 g de beurre et un peu de thym avec une puissance d'aspiration moyenne, afin de ne pas endommager le champignon. Cuire au bain-marie à 65 °C pendant 45 minutes. On utilise ensuite le champignon comme une sorte de Wrap.

Crème au gorgonzola: Pour faire la crème, écraser le gorgonzola avec une fourchette et mélange le avec la crème fraîche. Couper les anchois en tous petits morceaux et les incorporer à la crème avec un filet de sauce au Worcester. Badigeonner la moitié de la partie inférieure du champignon avec la crème et y disposer les épinards. Recouvrir ensuite le tout avec le saumon fumé. Le champignon est alors enroulé avec précaution comme un Wrap et tenu fermé à l'aide de cure-dents. Placer délicatement les rouleaux sur la grille du four préchauffé et faire griller pendant 15 minutes à 150 °C.

DRESSER

Pour présenter le champignon, le couper par son milieu et dresser. Garnir enfin avec quelques bandes de saumon et un peu de mâche, de la chicorée rouge, la crème et des branches de thym.

Tranches de roastbeef avec sauce verte mousseline de Francfort

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

Roastbeef: 1 kg roastbeef préparé | l'huile pour faire rôtir | poivre du moulin | sel

Sauce verte: 1 bouquet herbes à sauce verte mousseline | (bourrache, cerfeuil, cresson, persil, pimprenelle, | oseille et ciboulette) | 600 ml eau | un peu de sel | 2 cuillères rases d'Emulzoon

puis: fleur de sel

PRÉPARATION

Roastbeef: Assaisonner le roastbeef avec poivre et sel et faire revenir rapidement dans une poêle avec un peu d'huile. Mettre ensuite dans un sachet sous vide et mettre sous vide avec la puissance d'aspiration maximum. Faire cuire au bain-marie pendant 50 minutes à 66 °C. La température au cœur doit être de 63 °C. Mettre ensuite le sachet dans un récipient contenant de l'eau glacée et bien faire refroidir.

Sauce verte mousseline: Mettre en fine purée l'eau, un peu de sel et les herbes pour la sauce verte, laisser reposer pour un court instant et passer à travers une passoire très fine. Mettre 150 ml de cet appareil dans un verre mesureur et monter l'Emulzoon avec un mixeur.

DRESSER

Couper le roastbeef froid en tranches fines, dresser sur les assiettes, saupoudrer de fleur de sel et ajouter la sauce verte mousseline.

Ragoût de viande d'Ostphalie

Evert Kornmayer

Une recette facile à préparer et délicieuse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 kg filet de bœuf | 400 g échalotes | 1 C. à soupe beurre fondu | sel | poivre noir du moulin | ½ C. à café graines de cumin | 1 feuille de laurier | ½ l bouillon de légumes | ¼ l bière | un peu de zeste de citron | 1 prise sucre

PRÉPARATION

Couper le filet en dés de 3 cm de long. Faire suer les échalotes dans une poêle et y mettre rapidement la viande.

Mettre le tout avec toutes les épices dans un sachet sous vide, mettre sous vide avec une puissance d'aspiration faible en faisant attention avec le liquide. Laisser infuser au bain-marie à 65 °C pendant 2 heures.

Ce délicieux ragoût peut se conserver au réfrigérateur pendant 8 heures après cuisson.

Soupe de fruits de mer „facile et délicieux“

Peter Scharff, compétence culinaire, Wartenberg/Rohrbach

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Partie 1 :

600 g mélange de fruits de mer surgelé | 1 ¼ l eau | 3 tomates juteuses coupées en quatre | 100 ml Noilly Prat | 75 ml Ricard | 50 ml vin blanc | 25 g bouillon de légumes instantané | 2 feuilles de laurier | 2 g graines de fenouil entières | 12 g sel de Maldon | 8 g sucre | 1 g safran moulu | 5 g piment entier | 1 prise cumin | 10 g ail frais coupé en tranches | 10 g gingembre frais

Partie 2:

aneth fraîche | estragon frais | 1 filet de jus de citron | 1 zeste de citron non traité | 1 prise épices pour pâté | Un peu d'huile d'olive fruitée | 8 tranches de baguette croustillantes

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients de la partie 1 dans un sachet sous vide, sceller sous vide et faire cuire dans le cuiseur à 80 °C pendant 6 heures. Passer ensuite le fond dans une passoire, sortir les fruits de mer et réserver pour la décoration!

Petites joues de bœuf des pâturages de la région de Bergisch cuites à l'étuvée

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGRÉDIENTS POUR 4 à 6 PORTIONS

Petites joues: 800 g joues de bœuf | 30 g saindoux | 30 g concentré de tomates | 1 l fond de chevreuil ou de gibier | 20 g sirop de liège | 2 C. à soupe beurre

Marinade: 50 g carotte | 50 g racine de persil | 100 g échalotes épluchées et finement coupées en cubes | 300 ml pinot noir | 30 ml vinaigre balsamique | 2 branches de romarin | 2 branches de thym | 2 clous de girofle | poivre du moulin | un peu de sel de mer

PRÉPARATION

Marinade: Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un plat creux, ajouter aux joues de bœuf dans un sachet sous vide puis mettre au frais pendant 3 jours.

Petites joues: Retirer la viande de la marinade et la sécher en tapotant. Faire revenir sur tous les côtés dans une sauteuse très chaude avec du saindoux. Enlever la viande puis mélanger les épices, les herbes et les légumes égouttés de la marinade dans la sauteuse.

Griller légèrement, ajouter le concentré de tomates et le sirop de liège puis laisser caraméliser pendant 2 à 5 minutes. Mouiller avec la marinade de vin rouge et remplir avec le fond, faire bouillir une fois, mettre dans un sachet sous vide et souder solidement. Cuire à point au bain-marie à 67°C pendant 65 minutes. Ensuite, extraire la viande du sachet, couvrir puis tenir au chaud.

Sauce: Passer le fond cuit à l'étuvée dans une passoire fine et réduire à feu doux. Lier avec des cubes de beurre frais. Assaisonner à nouveau.

DRESSER

Avant le dressage, couper immédiatement la viande en fine tranches. Autant le chou frisé cuit à l'étuvée que les « Spätzle » ou bien même les airelles rouges seront un excellent accompagnement.

Epaule de bœuf US braisée aux pruneaux, foies de canard fondus et purée de pommes de terre

Michael Kammermeier, Restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

Epaule de bœuf: 1 bœuf US, épaule | ½ bouteille de madère | ½ bouteille de cabernet sauvignon | 500 ml fond de veau | 100 g échalotes | 2 gousses d'ail | 100 g pruneaux | 100 g beurre | 8 tranches fines de foie de canard | sel | poivre du moulin

Purée de pommes de terre: 200 g pommes de terre | 100 g carotte | 200 g topinambour
400 g sellerie | 200 g persil à grosses racines | 200 ml crème | 100 g crème fraîche
50 g beurre brun

PRÉPARATION

Épaule de bœuf: Bien assaisonner l'épaule de bœuf, faire revenir à feu vif sur tous les côtés et réserver. Couper petit les échalotes, ajouter l'ail et cuire à l'étuvée dans la poêle. Mouiller avec le madère et le cabernet. Remplir avec le fond de veau et faire réduire à 250ml. Mettre l'épaule de bœuf sous vide avec le bouillon et les pruneaux. Faire cuire au bain-marie à 65°C pendant 12 heures.

Purée de pommes de terre: Eplucher les légumes et les faire cuire dans un peu d'eau salée. Eliminer ensuite l'eau et verser la crème. Laisser mijoter un court instant, ajouter la crème fraîche et travailler dans le Thermomix jusqu'à obtention d'une purée crémeuse. Ouvrir le sachet sous vide et passer le fond. Faire réduire le fond à la consistance voulue et lier avec le beurre.

DRESSER

Découper des morceaux d'épaule et les réserver dans la sauce chaude pour dressage. Disposer la purée sur une assiette, y poser la viande dessus puis la sauce. Faire fondre les foies sur la viande et saupoudrer avec du poivre noir concassé grossièrement et du gros sel.

Entrecôte au poivre avec poivre long d'Indonésie, échalotes au vin rouge et asperges vertes

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

Steak d'entrecôte: 4 romsteck de charolais avec petites bandes de graisse ou | qualité Top Rip Eye (à 250 g) | quelques branches de romarin et de thym hachées grossièrement
6 C. à soupe huile d'olive extra vierge | 2 C. à soupe sauce de soja | 2 à 3 C. à soupe cognac d'âge | 1 C. à café poivre long d'Indonésie concassé (au mortier) | sel de mer

Asperges: 800 g asperges vertes nettoyées | 0,1 l jus d'orange fraîchement pressé
100 g beurre | sel de mer | sucre

Echalotes au vin rouge: 12 échalotes moyennes épluchées | 0,1 l fond de veau
0,2 l vin rouge sec | 3 C. à soupe huile d'olive extra vierge | 4 C. à soupe vinaigre balsamique d'âge | 1 C. à soupe miel | feuilles de laurier fraîches | sel de mer | poivre du moulin

PRÉPARATION

Steak d'entrecôte: Sécher les romstecks en les tapotant avec du papier absorbant. Faire une marinade avec l'huile d'olive, la sauce de soja, le cognac, le poivre concassé au mortier

et les herbes hachées. Tourner les romstecks dans la marinade, de manière à ce que les deux côtés soient assaisonnés de manière semblable.

Mettre 2 steaks par sachet sous vide et mettre sous vide avec une puissance d'aspiration faible. Faire mariner au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Faire pocher les romstecks à 58 °C pendant environ 30 minutes au bain-marie, sortir le sachet – l'ouvrir prudemment et verser le fond obtenu sur les échalotes. Enlever largement le poivre des steaks et faire revenir rapidement les steaks des deux côtés avec un peu d'huile d'olive ou du beurre clarifié. Assaisonner avec du sel de mer avant de servir.

Asperges: Faire bouillir le jus d'orange et le beurre et assaisonner avec le sel de mer et le sucre et faire réduire de moitié. Mettre les asperges avec du beurre fondu sous vide avec une puissance d'aspiration faible et pocher à 75 °C pendant 30 minutes au bain-marie.

Echalotes au vin rouge: Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive en les remuant jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration dorée. Mouiller avec vin rouge et fond de veau et ajouter du vinaigre balsamique, de la sauce de soja et du miel. Faire cuire les échalotes et faire réduire le fond de moitié.

ALTERNATIVE

Au lieu de prendre des romstecks pour cette recette, on peut aussi utiliser des steaks dans le filet. Il serait alors plus judicieux de laisser le filet entier, de le faire cuire ainsi et de ne couper en tranches que plus tard.

Langue de bœuf avec de l'espuma de Madère, Cornichons de Bombay-Saphir et Bigilla

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Langue de bœuf: 800 g langue de bœuf prête à cuire | sel

Bigilla: 400 g haricots blancs | 1 gousse d'ail écrasée | huile d'olive | 1 C. à soupe persil haché finement | Carbonate de sodium | poivre blanc du moulin | sel

Espuma de Madère: 80 ml madère | 20 ml fond de veau | 200 ml crème | 2 C. à soupe huile d'olive | 1 feuille gélatine | sel | poivre blanc du moulin

Cornichons: 3 cornichons | 3 C. à soupe gin de Bombay-Saphir | 1 C. à café sucre

PRÉPARATION

Langue de bœuf: Laver et dessaler la langue de bœuf nettoyée de sa peau. Sortir de l'eau, sécher par tapotement et assaisonner avec du sel. Mettre dans un sachet sous vide, mettre sous vide avec la puissance d'aspiration maximum et faire cuire au bain-marie à 65 °C pendant 12 heures.

Bigilla (pâte de haricots maltaise): Faire tremper les haricots pendant 2 jours dans de l'eau salée et du carbonate de sodium. Changer l'eau après 1 jour. Egoutter ensuite les haricots

et les faire cuire à feu doux dans de l'eau non salée. Vider l'eau, égoutter les haricots et les mettre dans une passoire. Assaisonner avec sel, poivre, ail, huile d'olive et persil. Faire réchauffer avant de servir.

Espuma de Madère: Faire fondre la gélatine dans de l'eau froide, presser et faire dissoudre dans le madère et le fond de veau réchauffés. Retirer du gaz, ajouter la crème et l'huile, assaisonner avec poivre et sel et faire mousser avec un batteur. Verser le liquide dans un ISI-Whip. Mettre 1 recharge, remuer et mettre durant 3 heures au réfrigérateur.

Cornichons: Couper les cornichons en petits dés de 2 à 3 mm de longueur de bord, saupoudrer de sucre et faire mariner pendant 2 heures dans le gin. Egoutter avant de servir.

DRESSER

Couper la langue en dés et poser dessus quelques dés de cornichons. Dresser la Bigilla et l'espuma de madère autour.

Paupiettes de bœuf de Simmental avec entrecôte Wagyu, oignons de printemps caramélisés et pommes de terre écrasées

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Paupiettes: 4 paupiettes de bœuf de Simmental | 200 g viande hachée d'entrecôte Wagyu (Kobe Style Beef) | 1 oignon | 2 cornichons coupés en lanières | 12 tranches de bacon ou lard maigre coupés fin | 2 C. à soupe moutarde de Dijon à l'ancienne | 1 C. à soupe moutarde mi-forte | 4 C. à café code greengras (épices disponibles chez Ingo Holland) | poivre du moulin | sel | saindoux pour faire rôtir | beurre pour faire rôtir
Oignons de printemps: 4 gros oignons de printemps | 80 ml fond de veau | 40 g beurre | 1 C. à soupe sucre

Pommes de terre écrasées: 500 g pommes de terre | 125 g gros sel de mer | 2 C. à soupe beurre tendre | 1 C. à soupe huile d'olive extra vierge | ½ C. à soupe persil plat finement haché | sel de mer fin

PRÉPARATION

Paupiettes: Couper les oignons en rondelles et faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Mélanger les deux sortes de moutarde dans un récipient. Assaisonner les paupiettes des deux côtés avec poivre et sel, les étaler et badigeonner avec le mélange de moutardes. Y déposer les tranches de bacon puis la viande hachée de Wagyu que l'on appuiera fermement pour bien l'aplatir et garnir avec des rondelles d'oignon et les cornichons coupés en lanières. Saupoudrer de Code Greengras, enrouler les paupiettes et les attacher solidement avec un cure-dent. Faire chauffer le saindoux dans une poêle et y faire revenir les paupiettes à feu vif. Mettre les paupiettes dans un sachet sous vide et mettre sous vide avec la puissance d'aspiration maximum. Faire cuire au bain-marie à 64 °C pendant 12 heures.

Oignons de printemps: Eliminer le vert des oignons de printemps, laver et couper en deux. Mettre les moitiés d'oignon dans un sachet sous vide avec le fond de veau, mettre sous vide avec la puissance d'aspiration maximum et faire cuire au bain-marie à 85 °C pendant 50 minutes. Avant de servir, faire caraméliser les moitiés d'oignon dans du beurre et du sucre.

Pommes de terre écrasées: Eparpiller du gros sel de mer dans un plat, y déposer les pommes de terre avec leur peau et faire cuire à four préchauffé pendant 50 minutes à 190 °C. Sortir du four, laisser refroidir un peu les pommes de terre et les éplucher. Mettre dans un plat préchauffé. Ecraser les pommes de terre avec une fourchette, y ajouter le beurre, l'huile d'olive et le sel de mer fin sans que la masse de pommes de terre ne soit trop lisse.

DRESSER

Couper les paupiettes en tranches obliques, déposer sur des assiettes préchauffées et ajouter un peu de bouillon. Faire des boules avec la masse de pommes de terre écrasées, ajouter et saupoudrer de persil. Dresser à côté les oignons de printemps qui viennent d'être caramélisés.

Roastbeef avec pudding du Yorkshire et rémoulade

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

Roastbeef: 1 ½ kg roastbeef Hereford Prime | 4 C. à soupe huile de chardon ou huile de tournesol | 1 C. à soupe sauce au Worcester | 2 C. à soupe sherry ou porto | 1 C. à soupe grains de poivre vert | poivre noir du moulin | sel

Pudding du Yorkshire: 2 C. à soupe suif de bœuf, ou graisse de porc en alternative
4 œufs | 250 ml lait | 250 g farine | 1 prise noix de muscade | poivre blanc du moulin
sel

Rémoulade: 200 g mayonnaise | 125 g fromage blanc maigre | 1 petit verre de cornichons
1 C. à café câpres | 1 petit oignon | persil | ciboulette | aneth | poivre blanc du moulin
sel

PRÉPARATION

Roastbeef: Mélanger l'huile avec le sherry, la sauce au Worcester et les grains de poivre concassés. Frotter le roastbeef avec ce mélange, placer dans un plat, verser dessus le reste de la marinade et faire mariner pendant 30 minutes à couvert. Tourner le roastbeef plusieurs fois durant cette période. Préchauffer le four à 250 °C. Inciser la couche de graisse du roastbeef en carrés, sans toucher la viande se trouvant en dessous. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et saisir le roastbeef sur tous ses côtés. Mettre ensuite dans un sachet sous vide avec la graisse de cuisson et mettre sous vide avec la puissance d'aspiration maximum, faire cuire au bain-marie à 66 °C pendant 24 heures.

Pudding du Yorkshire: Faire bouillir le lait et le laisser refroidir. Batta les œufs et mélanger en remuant. Y verser la farine en la tamisant, battre vigoureusement les œufs avec la farine

en versant le lait petit à petit dans l'appareil. Assaisonner la pâte avec sel, poivre et noix de muscade et laisser reposer au réfrigérateur dans un récipient couvert pendant environ 1 heure. Bien remuer à nouveau la préparation à pudding. Chauffer le suif de bœuf et du beurre et l'ajouter au mélange. Beurrer 6 petits moules (ou un moule à gratin plat) avec du beurre et faire chauffer dans un four préchauffé à 220 °C pendant 5 minutes. Y verser ensuite la pâte à pudding et faire cuire 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'à obtention d'une couleur bien dorée.

Rémoulade: Hacher fin les cornichons. Hacher fin également les câpres, l'oignon et les herbes et mélanger les avec la mayonnaise et le fromage blanc. Assaisonne avec sel et poivre du moulin.

DRESSER

Sortir le pudding du Yorkshire des petits moules et déposer le sur des assiettes, y ajouter des tranches de roastbeef puis la sauce rémoulade.

Ris de veau cuit à point avec assaisonnement poivre-moutarde, sauce au vin rouge et échalotes, chou vert frisé aux pleurotes cuites et purée de pommes de terre

Andreas Krolik, Brenner's Park Restaurant, Baden-Baden

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Ris de veau: 700 g ris de veau (laisser la fine couche de graisse sur le côté supérieur puis enlever les tendons) | 2 C. à soupe moutarde gros grains | 1 C. à café poivre noir concassé huile à cuire | 2 branches de thym | 2 branches de romarin | 2 branches de sauge | 2 gousses d'ail | 3 feuilles de laurier

Sauce: 200 g échalotes épluchées et coupées en petits cubes | 250 ml sauce de rôti de veau ou 500 ml de fond de veau | 500 ml vin rouge de qualité, par ex. un pinot noir badois corsé | 1 branche de thym | huile d'olive

Chou frisé aux pleurotes: 100 g lard persillé et fumé | 1 oignon blanc épluché et finement coupé en cubes | 1 tête de chou frisé (environ 800 g) | 2 feuilles de laurier | 300 g pleurotes sans tige, chapeaux coupés en morceaux d'environ 2 cm | 100 ml bouillon de poulet | 3 branches de persil sans feuilles et finement coupées | huile d'olive ou de colza

Purée de pommes de terre: 3 grosses pommes terre des champs (cuites / à 200 g) | sel poivre du moulin | noix de muscade | 1 C. à soupe fines herbes finement coupées | 1 C. à café livèche finement coupée | 50 g beurre | 2 C. à soupe huile d'olive de qualité

PRÉPARATION

Ris de veau: Assaisonner le ris de veau essentiellement avec du poivre concassé, ajouter une petite branche d'herbes lavée et mettre le tout sous vide à -1 bar pendant 25 secondes puis souder pendant 6 secondes. Faire cuire au bain-marie à 60 °C pendant 2 ½ heures.

Ensuite, frotter correctement avec un tissu, assaisonner avec du sel de mer et faire revenir à la poêle pendant environ 2 minutes sur le côté gras. Retirer de la poêle, badigeonner le

côté cuit avec de la moutarde en grain, saupoudrer très légèrement avec un peu de farine puis faire de nouveau revenir pendant 1 minute sur le côté recouvert de moutarde jusqu'à obtention d'une jolie croûte brune. Retourner puis retirer directement de la poêle.

Faire revenir le reste des branches d'herbes ainsi que l'ail dans un peu d'huile d'olive, verser sur le ris et placer ainsi à un endroit chaud d'environ 60°C jusqu'au dressage.

Sauce: Cuire à l'étuvée les cubes d'échalote avec de l'huile d'olive pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils perdent leur couleur, y verser le vin rouge, ajouter la branche de thym puis réduire jusqu'à élimination totale de tout le liquide. Ensuite, verser dessus la sauce de rôti/le fond de veau et faire bouillir à nouveau. Au cas où on utilise du fond de veau, la sauce doit être réduite de moitié. Si nécessaire, lier avec un peu de féculé.

Chou vert frisé: Entretemps, séparer les feuilles de chou frisé une par une et en couper la panicule centrale. Laver et sécher soigneusement les feuilles puis couper en morceaux de 2 x 2 cm de longueur. Séparer le lard fumé de la couenne (à conserver) et couper en julienne. Bien faire revenir les lamelles de lard, ajouter les cubes d'oignons, juste cuire à l'étuvée sans que les oignons ne brunissent. Recouvrir le chou vert frisé coupé de feuilles de laurier, de bouillon de poulet et de couenne de lard puis cuire à l'étuvée à petit feu jusqu'à ce qu'il soit à point. Enlever le couvercle puis réduire l'éventuel reste de fond à feu fort.

Purée de pommes de terre: Éplucher les pommes de terre chaudes, les écraser avec une fourchette, mélanger avec le beurre, l'huile d'olive et les herbes coupées, assaisonner avec sel et poivre ainsi qu'avec la noix de muscade puis tenir au chaud.

FINITION

Bien faire revenir les pleurotes dans une poêle chaude avec un peu d'huile, assaisonner puis ajouter au chou vert frisé prêt avec le persil finement coupé.

Dresser le mélange de chou vert frisé et de pleurotes sur une assiette ou un plat. Former des boules avec la purée de pommes de terre puis les poser également sur l'assiette. Couper la viande dans le sens contraire des fibres en 8 belles tranches, assaisonner avec une pincée de sel et de poivre noir concassé puis mettre 2 tranches par assiette. Verser la sauce.

Ris de veau de l'Odenwald, cuit sous vide, avec salade de pousses de petits pois et betterave rouge dans vinaigrette de moutarde de pomme

Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Ris: 1 ris de veau (environ 500 g) | 2 C. à soupe huile de colza | 4 C. à soupe huile de noisette | 8 grandes feuilles de sauge | 6 grandes feuilles d'oseille | 1 C. à soupe poivre de Sichuan du mortier | herbes | fleur de sel

Salade de pousses de petits pois et betterave rouge: 1 tubercule de betterave rouge | 1 Pkg. pousses de petits pois | 2 échalotes | 2 brins de thym | 1 gousse d'ail | vinaigre

de vin blanc | huile de colza (si possible, de l'huile d'herbes de Francfort) | poivre du moulin sel

Vinaigrette de moutarde de pomme: 2 C. à soupe moutarde de pomme (par ex. de Korn-mayers) | 6 C. à soupe cidre | 1 tomate coupée en petits dés (sans le cœur)

2 C. à soupe ciboulette coupée très fin

PRÉPARATION

Ris: Faire revenir le ris dans de l'huile de colza de tous les côtés sans l'assaisonner au préalable. Faire ensuite refroidir (afin que le sachet reste si possible bien étanche) et garnir les côtés supérieur et inférieur de manière homogène avec les herbes. Mettre le ris dans un sac à vide et ajouter l'huile de noisette et le poivre de Sichuan. Mettre à présent le sachet sous vide sur la puissance maximale. Régler le bain-marie ou le four mixte sur 66 °C pour la cuisson. Le temps de cuisson est de 20 heures. Après la cuisson, laisser refroidir le ris dans le sachet ! Le ris peut être consommé froid ou chaud, s'il est consommé chaud, faire à nouveau chauffer à une température maximale de 70 °C (pendant environ 1 heure).

Salade de pousses de petits pois et betterave rouge: Eplucher la betterave rouge et la couper en 4 puis mettre ces morceaux dans un sachet sous vide. Ajouter y le thym, la gousse d'ail écrasée et 1 échalote. Mettre le sachet sous vide à puissance maximum. Faire cuire la betterave rouge à 90 °C pendant 45 à 50 minutes au bain-marie (faire également refroidir dans le sachet et n'ajouter pas d'acides qui pourraient alors en modifier la couleur). Après refroidissement, découper en petits dés et faire une salade avec le vinaigre, l'huile, le poivre et les échalotes. Garnir avec les pousses de petits pois.

Vinaigrette de moutarde de pomme: Mélanger les ingrédients et assaisonner le cas échéant avec un peu de jus de citron et du sel. La vinaigrette est très épaisse et devrait donc être étalée en couches fines.

DRESSER

Couper le ris en tranches fines et disposer sur le plat. Assaisonner avec la fleur de sel et dresser au milieu avec la salade. Verser la vinaigrette sur le ris. Servir avec du pain aux noix tiède.

Raviolis souabes avec petites joues de veau et mousse de persil

Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Petites joues de veau: 300 g petites joues de veau par deux | 0,2 l pinot noir | 2 carottes
3 échalotes | sel | poivre du moulin | beurre

Mousse de persil: 1 bouquet persil plat | 150 g fromage frais | 50 ml huile d'olive douce
100 ml lait | zeste de citron | 1 C. à café xanthan

Raviolis souabes: 150 g farine | 150 g semoule dure | 3 œufs (M) | sel | poivre du moulin
farine pour abaisser la pâte | 1 jaune d'œuf pour „coller“ la pâte

PRÉPARATION

Petites joues de veau: Saler les petites joues et les faire revenir avant de poivrer et de verser le pinot noir dans le sac à souder prévu. Faire cuire pendant 20 heures à 66 °C dans un cuisinier. Sortir les petites joues de veau du sachet, récupérer le fond et mettre au frais. Couper les petites joues refroidies en petits dés et mélanger avec les échalotes et les épices.

Raviolis souabes: Faire une pâte avec la farine, la semoule, les œufs, le sel et le poivre. Passer la pâte dans une machine à faire les pâtes de manière à ce qu'elle soit fine et la découper en rectangles. Disposer la préparation avec les petites joues sur les morceaux de pâte. Passer du jaune d'œuf sur les bords et appuyer fortement avec précaution. Faire cuire les raviolis souabes dans de l'eau salée.

Sauce: Monter le fond de veau avec le beurre.

Mousse de persil: Blanchir le persil et faire une purée avec le lait. Ajouter le fromage frais, l'huile d'olive, le zeste de limette et le xanthan, réduire à nouveau en purée et passer au tamis. Mettre la purée dans un siphon avec 2 capsules. Tenir au chaud.

DRESSER

Disposer les raviolis souabes dans un plat creux préchauffé. Napper avec la sauce et dresser avec la mousse de persil.

Ossobuco avec Gremolata et Risotto

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Ossobuco: 2 kg jarret de veau scié en tranches de 5 cm d'épaisseur | 2 oignons hachés | 1 gousse d'ail hachée | 2 carottes coupées en dés | 2 selleries branches coupées en dés | 3 tomates épépinées et coupées en dés | 4 C. à soupe huile d'olive | 40 g beurre | 250 ml vin rouge | 200 ml fond de veau | ½ C. à café basilique haché finement | ½ C. à café thym | 1 feuille de laurier | poivre du moulin | sel
Gremolata: 1 C. à soupe zeste de citron | 1 C. à soupe ail | 3 C. à soupe persil
Risotto: 1 petit oignon haché | 50 g beurre | 200 g Arborio (riz pour le risotto) | 450 ml bouillon de légumes très chaud | 1 prise sel | 1 C. à soupe herbes (basilique et origan)

PRÉPARATION

Ossobuco: Scarifier les tomates, mettre rapidement dans l'eau bouillante puis retirer la peau. Couper les tomates en deux, retirer la tige, enlever les pépins et faire des dés grossiers. Laver les tranches de jarret de veau et sécher par tapotement. Couper les bords de peau des tranches avec un espace de 2 cm pour que les morceaux de viande ne se déforment pas quand on les fait revenir. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Assaisonner les tranches de jarret de veau et mettre dans l'huile brûlante. Faire revenir jusqu'à ce que

chaque côté soit doré. Sortir de la sauteuse, y mettre les légumes, faire revenir, mouiller avec du vin rouge et laisser réduire de moitié. Retirer la poêle du feu et laisser un peu de refroidir. Mettre les tranches de jarret de veau avec le vin rouge réduit, les tomates, le fond de veau, le basilique, le thym et la feuille de laurier dans un sachet sous vide. Faire cuire pendant 24 heures à 66°C.

Gremolata: Hacher finement l'ail et le persil et mélanger avec le zeste de citron.

Risotto: Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire cuire les dés d'oignon à l'étuvée. Ajouter le riz à risotto et faire cuire à l'étuvée jusqu'à obtention d'une couleur translucide. Verser un peu de bouillon brûlant, porter à ébullition et faire gonfler le riz pendant 20 minutes avec un couvercle en le remuant de temps en temps, ajouter régulièrement du bouillon. Assaisonner ensuite le risotto avec du sel et mélanger avec les herbes.

DRESSER

Dresser l'ossobuco à côté du risotto sur un plat préalablement chauffé et verser le Gremolata sur la préparation.

Poires, haricots & lard

Nils Henkel, Restaurant gourmet Lerbach, Bergisch Gladbach

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Lard: 500 g poitrine de porc fraîche | 2 dl fond de veau, foncé | 1 échalote | 1 gousse d'ail | 1 feuille de laurier | 10 grains de poivre | 10 grains de coriandre | 2 branches de sarriette | 1 pincéégros sel | 1 pincécumin blanc | 1 pincécumin | zeste de citron

Haricots: 100 g haricots verts | 2 C. à soupegrains de fèves | 2 C. à soupeharicots blancs, cuits | 2 C. à soupeharicots risini, cuits | 2 C. à soupebeurre de sarriette

Mousse de sarriette: 1 échalote | 3 champignons blancs | 2 cl huile de colza | 4 cl Riesling | 2 dl fond de volaille | 5 branches de sarriette | lécithine, sel, poivre

Confit de poire: 2 poires de l'abbé Féteil | 25 g sucre | 10 cl jus de poire | 10 cl Riesling

Gelée de poire: 220 g jus de poire (fond de poire extrait du confit) | 2,5 g Agar-agar

1 branche de sarriette | 2 feuillesgélatine

Jus de sarriette: 1 échalote | 2 cl porto rouge | 5 cl jus de poire | 2 dl fond de poitrine de porc réduit | 3 branches de sarriette | ¼ C. à cafécumin broyé | 5 g rains de poivre écrasés

Garniture: morceaux de poire crue | pointes de sarriette fraîches | cubes de lard grillés

PRÉPARATION

Lard: Retirer la couenne de la poitrine de porc. Mettre les morceaux de poitrine par deux et les couper. Faire cuire les morceaux ainsi que les côtelettes dans 2 dl d'eau avec les autres ingrédients pendant une heure à basse température. Passer le fond dans une passoire fine et laisser un peu refroidir. Faire échapper si possible entièrement le vide du sachet où vous aurez disposé la poitrine de porc et le fond. Faire cuire environ 36 heures à température

constante de 65 °C. Couper la poitrine de porc refroidie en dés de 5 x 5 x 5 cm, faire cuire un peu le fond et l'utiliser pour la sauce à la sarriette.

Haricots: Blanchir les haricots verts dans de l'eau salée pour qu'ils gardent leur croquant et refroidir brutalement dans de l'eau glacée. Couper les haricots à 14 cm de longueur puis en fines bandes. Badigeonner les bandes avec du beurre de sarriette sur du papier sulfurisé et positionner les bandes de haricots en rectangles de 5 x 14 cm. Badigeonner à nouveau avec du beurre de sarriette. Blanchir les fèves dans de l'eau salée, jeter dans de l'eau froide et retirer la peau.

Mousse de sarriette: Couper les échalotes et les champignons en petits morceaux et les faire sauter. Mouiller avec du Riesling et remplir de fond de volaille. Ajouter la sarriette, faire bouillir puis laisser reposer pendant 20 minutes. Assaisonner avec sel et poivre, ajouter une pointe de couteau de lécithine et passer. Pour dresser, mélanger le fond à environ 70 °C comme de la mousse lactée.

Jus de sarriette: Couper les échalotes en morceaux fins et les faire suer, mouiller avec du Porto et du jus de poire et remplir avec le fond de poitrine de porc. Ajouter la sarriette, le cummin et le poivre et faire bouillir une fois. Laisser infuser durant 30 minutes, faire à nouveau bouillir et passer sur une passoire fine. Lier le cas échéant avec une pointe de couteau de Xanthan et assaisonner avec sel et poivre.

Confit de poire: Eplucher les poires et les couper en quatre. Faire caraméliser le sucre et mouiller avec du jus de poire et du Riesling. Mettre les poires et le fond dans un sachet approprié et les mettre sous vide et faire cuire au bain-marie à 65 °C pour qu'elles gardent leur croquant. Couper les morceaux de poire en dès réguliers et mixer jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Mélanger le tout pour obtenir un confit crémeux.

Gelée de poire: Faire cuire le jus de poire avec de l'Agar Agar et de la sarriette durant 3 minutes. Y faire fondre la gélatine et verser sur un plateau en synthétique préchauffé à travers une passoire fine. Etaler complètement la gelée et la faire refroidisseur sur une surface plane. Découper la gelée ayant pris en cubes de 7 x 7 cm.

DRESSER

Chambrier les dés de poitrine de porc à 60 °C, les assaisonner avec sel et poivre, Faire revenir sur tous les côtés. Faire chauffer les rectangles de haricots dans le four pendant 3 minutes sur du papier parchemin permettant de les positionner de manière exacte sur les assiettes. Faire chauffer les haricots restants avec un peu de beurre de sarriette, assaisonner avec sel et poivre et dresser de manière informelle. Recouvrir les dès de poitrine de porc avec une feuille de gelée et les chamber pendant environ 1 minute à température élevée et les placer sur les assiettes. Dresser les morceaux de poire crus avec une touche de confit de poire tiédi. Dresser ensuite le jus de sarriette et mettre un léger nuage de mousse de sarriette sur les assiettes. Parsemer de petits dés de lard croquant et servir.

Jambonneau Farnsburger

Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich

INGRÉDIENTS POUR 3 à 4 PERSONNES

1 jambonneau (environ 2 kg) | 3 branches de thym | 2 gousses d'ail écrasées
100 ml vin blanc | sel | poivre du moulin

PRÉPARATION

Préliminaires :

Choisissez un jambonneau avec os et couenne, l'assaisonner généreusement avec sel et poivre. Frotter le jambonneau avec du vin blanc et l'ail écrasé. Disposer le jambonneau avec des branches de thym dans un sachet de cuisson sous vide et le souder.

Temps de cuisson :

Faire cuire le jambonneau dans le cuiseur à vapeur à 90°C durant 1h30.

Sortir ensuite le jambonneau du sachet et ciseler la couenne.

Le jambonneau doit rester encore 30 minutes dans le four à 200°C. La peau deviendra alors craquante et la viande restera très tendre et aromatisée.

Petites joues de porc ibérique, purée de salsifis fumée, jus de haricots verts et truffes d'hiver

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Joues de porc ibérique: 4 joues de porc ibérique (rincées légèrement) | 3 C. à soupe fond de veau | 1 C. à soupe huile d'argan | 1 branche de thym | 1 gousse d'ail écrasée | sel poivre du moulin | 1 sachet sous vide

Purée de salsifis: 240 g purée de salsifis | un peu de beurre noir | sel | poivre du moulin macis | farine à fumer | four à fumer

Jus de haricots verts: 500 g gros haricots verts (blanchis) | 100 ml fond de volaille | 1 branche de sarriette (sans tige) | un peu de tabasco vert | 1 à 2 C. à soupe maïzena | sel poivre du moulin

Truffes d'hiver: 4-8 g truffes d'hiver du Périgord (environ 1 à 2 g par personne) | râpe à truffes ou microplane

PRÉPARATION

Joues de porc ibérique: Mettre les petites joues ibériques bien rincées dans un sachet sous vide avec le fond, l'huile d'argan, le thym et l'ail puis le souder. Régler le thermaliseur sur 70°C et faire cuire la viande pendant environ 9 heures. Sortir ensuite la viande du sachet sous vide, passer le liquide et le faire légèrement réduire dans une petite casserole. Assaisonner la viande avec sel et poivre avant de la dresser et y déverser ensuite la sauce.

Purée de salsifis: Fumer la purée dans un four à fumer pendant 1 à 2 minutes. Faire ensuite chauffer un peu de beurre noir puis assaisonner avec sel, poivre et macis.

Jus de haricots verts: Verser les haricots blanchis avec la sarriette dans un extracteur et passer le jus. Faire chauffer légèrement le jus avec le fond de volaille et lier avec la maizena, jusqu'à obtention de la consistance désirée. Noter pour cela que la maizena est une féculé à fort pouvoir liant. Pour cette raison, il vaut mieux en mettre pas assez que de trop ! Assaisonner enfin avec du Tabasco, du sel et du poivre.

DRESSER

Mettre la purée au milieu d'une assiette à soupe, verser le jus de haricots autour de la purée puis dresser les petites joues ibériques sur cette préparation. Râper un peu de truffe sur la viande à l'aide d'une râpe à truffes ou microplane.

Rôti de Porc bavarois avec sel de citron, sauce porto-cumin, légumes glacés et chips de boulettes de pommes de terre

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Rôti de porc: 1 kg épaule de porc avec couenne | sel | 2 C. à soupe huile à cuire

Sauce porto-cumin: 300 ml fond de viande | 100 ml Porto blanc | ½ feuille de laurier
¼ C. à café grains de cumin | ¼ C. à café grains de coriandre | ½ gousse d'ail en lamelles | 1 fine tranche de gingembre | poivre | sel

Boulettes de pommes de terre: 250 g pommes de terre cuites | 250 g pommes de terre crues | 1 C. à café jus de citron | 100 ml bouillon de légumes | ½ petits pains coupés en morceaux | farine | sel

Chips de boulettes de pommes de terre: 2 boulettes de pommes de terre | farine | sel
huile à frire

Légumes glacés: 1 petit céleri-rave coupé en morceaux | 2 carottes coupées en morceaux
6 champignons portobellos (champignons bruns) | beurre | sucre et sucre roux | sel
sel de citron: 1 C. à soupe Flos Salis (fleur de sel de Marisol) | 1 C. à café zeste de citron
râpé (seulement le jaune)

Ensuite: poivre noir du moulin

PRÉPARATION

Rôti de porc: Découper des losanges dans la couenne avec un couteau aiguisé à environ 1 cm les uns des autres. Assaisonner le rôti avec du sel. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir le rôti de porc sur toutes ses faces – faire revenir la couenne un peu plus longtemps. Introduire dans le sachet et mettre sous vide. Faire cuire au bain-marie à 59 °C pendant 10 heures.

Sauce porto-cumin: Faire chauffer le porto dans une casserole et faire flamber. Mettre la feuille de laurier, le cumin, la coriandre et l'ail et le gingembre dans le fond, y verser le porto

et faire légèrement mijoter. Assaisonner avec sel et poivre, passer au tamis et laisser la sauce chauffer jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Boulettes de pommes de terre: Râper les pommes de terre cuites dans un plat, si possible de la veille. Faire rissoler les dès de petits pains dans une poêle, les retirer du feu et verser le bouillon de légumes. Laisser infuser 10 minutes, écraser les dés de petits pain en retirant le maximum de liquide et les ajouter aux pommes de terre râpées. Râper les pommes de terre crues, bien les presser et les ajouter aux pommes de terre cuites avec le jus de citron, bien assaisonner avec du sel et mélanger le tout. Réaliser des boulettes à la main (mains humides) et les rouler dans la farine – elles seront ainsi plus lisses. Plonger les boulettes pendant 20 minutes dans une eau bouillante légèrement salée.

Chips de boulettes de pommes de terre: Laisser reposer les boulettes de pomme de terre après cuisson durant 2 heures. Couper ensuite en fines tranches. Mélanger un peu de farine avec du sel fin, y mettre les tranches de boulette en les retournant plusieurs fois et faire frire dans de l'huile bouillante.

Légumes glacés: Mettre les morceaux de sellerie et de carottes avec un peu de sucre, du sel et du beurre dans un sachet sous vide et mettre sous vide. Faire cuire pendant 2 heures au bain-marie à 86°C. Couper les champignons nettoyés en morceaux et les faire revenir dans un peu de beurre, faire cuire rapidement. Ajouter le sellerie et les carottes et glacer avec un peu de sucre roux.

Sel de citron: Mélanger le sel et le zeste de citron, verser dans un verre et passer au microonde pendant 10 secondes à 600 Watt.

DRESSER

Découper le rôti de porc en tranches, saupoudrer de sel de citron et moulez un peu de poivre dessus. Mettre la sauce dans des petits récipients puis sur l'assiette. Dresser alors les chips de boulettes de pommes de terre ainsi que les légumes glacés.

Epaule d'agneau entière glacée, aux artichauts

Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hambourg

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Épaule d'agneau: 1 épaule d'agneau, agneau des prés salés | sel de mer | huile d'olive
sel de mer

Jus d'agneau: 750 g viande d'agneau, poitrine | 65 g oignons blancs | 40 g échalotes
40 g fenouil | 1 ½ tomate | 5 g poivre noir | 2 gousses d'ail | 1 branche de thym

1 branche de sassafras | beurre du jus de base | 1 l jus de base | huile d'olive à cuire

Jus de base: 750 g ailes de poulet, coupé en deux | 750 g os de veau | 125 g oignons
blancs | ½ tête d'ail | 150 g beurre | huile d'olive

Artichauts: 4 artichauts | 1 bouquet de persil | 100 ml bouillon de poulet | huile d'olive à
cuire | sel de mer

PRÉPARATION

Épaule d'agneau: Éliminer l'épaule d'agneau de tout ganglion lymphatique et enlever et inciser la graisse en forme de losanges. Assaisonner avec du sel de mer et laisser mariner pendant 20 minutes. Frotter l'épaule avec un tissu. Faire cuire à huile d'olive jusqu'à obtention d'une belle couleur, disposer sur une grille et laisser refroidir. Placer dans un sachet et mettre sous vide avec une forte puissance d'aspiration avec un peu d'huile d'olive. Cuire à l'étuvée pendant 3 minutes à 83°C, pour éliminer les bactéries en surface (bactéries lactiques). Faire cuire à 63°C pendant 12 heures. Sortir du sachet et glacer avec du jus d'agneau.

Jus d'agneau: Couper la viande d'agneau en cubes de 4 x 4 cm. Couper les oignons en six puis trancher les échalotes en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Éplucher et dénoyauter les tomates. Inciser l'ail en croix. Faire chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse, ajouter la viande d'agneau et faire revenir jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée. Réduire la température puis ajouter le beurre et les légumes. Faire mijoter pendant 20 minutes. Bien dégraisser la viande et la sauteuse. Remettre la viande dans la sauteuse puis ajouter les filets de tomates. Faire compoter pendant 5 minutes. Déglacer avec du fond blanc puis glacer de nouveau. Remplir avec le jus de base puis faire mijoter pendant 45 minutes. Mouliner puis réduire si nécessaire.

Jus de base: Faire revenir les ailes de poulet et l'os de veau dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Ajouter le beurre et les légumes puis faire mijoter 20 minutes. Bien dégraisser la viande et la sauteuse. Déglacer avec du fond blanc puis glacer de nouveau, répéter cela trois fois. Remplir avec le fond blanc et faire mijoter pendant 1 ¼ heure. Laisser reposer 15 minutes et mouliner ensuite.

Artichauts: Laver puis plonger les artichauts dans de l'eau glacée affinée de tiges de persil à plusieurs reprises. Ajouter du bouillon de poulet clair, du sel de mer et de l'huile d'olive, mettre le tout sous vide à 95°C puis cuire pendant environ 35 minutes. Les artichauts doivent être complets mais tendres. Extraire du sachet puis faire cuire à l'huile d'olive.

Curry d'agneau de Londres „Sous-Vide“ avec riz soufflé à la menthe

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Curry d'agneau: 1 kg viande d'agneau | 2 C. à soupe beurre clarifié (Ghee) | 2 oignons finement hachés | 1 gousse d'ail | 2 C. à café gingembre fraîchement râpé | 125 ml yaourt
3 tomates, épépinées et hachées | 1 C. à café poudre de chili | ½ C. à soupe coriandre moulue | 1 C. à café cumin moulu | 1 C. à café cardamome moulue | ½ C. à café poudre de clou de girofle | 1 C. à café curcuma | 2 C. à café Garam Masala | 1 C. à café sel
Puis: 3 C. à soupe pointes d'amandes

Riz soufflé à la menthe: 250 g riz | 750 ml eau | 500 ml thé à la menthe

PRÉPARATION

Curry d'agneau: Concasser l'ail avec le sel dans le mortier. Faire chauffer le beurre clarifié dans un récipient. Ajouter les oignons, le gingembre et l'ail et cuire à l'étuvée tout en remuant jusqu'à obtenir un aspect translucide. Dans une autre poêle, faire griller les épices sans le Garam Masala. Couper la viande d'agneau en dés de 2 ½ à 3 cm de long. Mettre les dés d'agneau avec le mélange des oignons, les épices grillées, le Garam Masala, le yaourt et les tomates hachées dans un sachet sous vide et mettre sous vide. Faire chauffer à 65°C pendant 12 heures au bain-marie.

Riz soufflé à la menthe: Bien laver le riz dans un récipient avec beaucoup d'eau froide. Faire mijoter ensuite dans un récipient contenant de l'eau et du thé à la menthe à feu doux pendant 25 minutes. Passer dans une passoire et laisser le riz s'égoutter. Disposer le riz sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire sécher à 80°C dans un four préchauffé pendant 5 à 6 heures.

DRESSER

Dresser le riz et le curry sur une assiette. Faire griller les pointes d'amandes dans une poêle et les répartir sur le curry.

Poularde au maïs au citron et gingembre avec couscous aux épices et guacamole

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Poularde au maïs: 4 Morceaux de poitrine de poularde, avec peau et sans os
8 C. à soupe huile d'olive extra vierge | 2 C. à soupe sauce au soja claire | 2 zestes de citron bio | 2 gousses d'ail finement hachées | 1 jus de limette | Quelques branches de thym citron | poivre de couleur concassé grossièrement | sel de mer | un peu de sucre de canne

Salade de couscous: 300 g couscous à cuisson rapide (5 minutes) | 300 ml eau bouillante | 50 g dés de fenouil | 50 g berbérís | 50 g petits dés d'oignon rouge | 50 g poivron rouge en petits dés | 50 g poivron jaune en petits dés | 30 g pignons grillés | jus frais de citron et d'orange | huile d'argan et huile d'olive extra vierge | ras el Hanout et sel de mer selon votre goût

Guacamole: 2 avocats mûrs | 100 g yaourt grec (10 %) | jus frais de limette | sel de mer chili | feuilles de coriandre fraîches hachées

PRÉPARATION

Poularde au maïs: Faire une marinade avec les 2/3 de l'huile d'olive, la sauce de soja, le jus de limette, le thym citron, le zeste de citron et l'ail. Tourner la poitrine de poularde dans la marinade pour que les deux côtés soient assaisonnés de la même manière.

Mettre 2 morceaux de poitrine de poularde dans un sachet sous vide et mettre sous vide avec une puissance d'aspiration faible. Faire cuire à 78°C (selon l'épaisseur) pendant 20 minutes.

Saupoudrer avec un peu de sel de mer et de sucre de canne avant de servir et faire revenir rapidement des deux côtés dans une poêle contenant de l'huile d'olive jusqu'à obtenir une couleur brun clair.

Salade de couscous: Verser le couscous dans un plat en inox avec de l'eau bouillante et mélanger avec 5 cuillères à soupe d'huile d'olive. Laisser encore gonfler dans le plat en inox environ 10 minutes sur vapeur d'eau.

Verser le couscous dans un nouveau plat froid et égrener à la main avec précaution de manière à séparer les tas de couscous s'étant formés.

Ajouter les dés de légume et le berbérís et mélanger. Ajouter les jus de citron et d'orange ainsi que 2 à 3 cuillères à soupe huile d'argan et assaisonner avec du ras el Hanout et du sel de mer. Bien mélanger.

Utiliser les pignons pour décorer, ne pas les mettre dans la salade car ils se ramolliraient.

Guacamole: Couper les avocats en deux et ôter les noyaux. Faire une purée avec la chair d'avocat. Mélanger le yaourt et assaisonner avec le jus de limette, le sel de mer, le chili et la coriandre fraîche. Faire bien refroidir au réfrigérateur.

Magret de canard de Barbarie à l'orange avec mousse d'orange et gratin Savoyard

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Magret de canard: 2 magret de canard Barbarie (env. 300 g) | 1 jus d'orange | 70 g beurre | 30 ml Grand-Marnier | poivre blanc du moulin | un peu sel

Mousse d'orange: 1 C. à soupe vinaigre | 1 C. à soupe sucre | 160 ml jus d'orange pressé | 100 ml fond de volaille ou de veau | 15 g marmelade d'orange amère | 15 ml liqueur d'abricot | 15 TL Celluzoon | 6 TL Xanthazoon

Gratin savoyard: 500 g pommes de terre | 125 ml lait frais non pasteurisé | 3 C. à soupe beurre | 3 C. à soupe emmental râpé | poivre du moulin | sel

PRÉPARATION

Magret de canard: Faire rapidement chauffer le Grand-Marnier et le laisser ensuite refroidir. Assaisonner les morceaux de magret de canard avec poivre et sel, le jus d'orange, le beurre et le Grand-Marnier et tout verser dans un sachet sous vide et mettre sous vide. Faire cuire au bain-marie à 66°C pendant 12 heures. Sortir du sachet avant de servir et faire revenir la partie recouverte de peau.

Mousse d'orange: Faire chauffer les ingrédients, en dehors du Celluzoon et du Xanthazoon, dans une casserole à 80°C. Verser le Celluzoon tout en remuant et le faire dissoudre. Retirer du feu et réserver au réfrigérateur durant la nuit. Battre le Xanthazoon au mixeur avant de servir et en faire chauffer la mousse.

Gratin savoyard: Couper les pommes de terre en tranches épaisses de 0,4 cm d'épaisseur. Mettre un peu de beurre dans une poêle et y verser le lait. Assaisonner avec sel et poivre et faire chauffer. Verser une couche de tranches de pommes de terre, du fromage râpé et remplir ainsi avec plusieurs couches similaires. Finir avec du fromage. Faire cuire environ 15 minutes à feu doux puis à 210 °C dans un four préchauffé pendant 5 minutes pour faire gratiner.

DRESSER

Couper le Gratin Savoyard en dès et déposer les parts sur des assiettes préchauffées. Couper les magrets en tranches, dresser sur les assiettes et y ajouter la mousse d'orange.

Selle de chevreuil de Baden-Baden

Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 filets de selle de chevreuil (à 170 g) | 1 feuille de laurier | 2 baies de genièvre | 2 grains de piment | 6 grains de poivre noir | ½ bâton de cannelle | 125 ml pinot noir badois | ¼ l fond foncé de chevreuil | 3 C. à soupe crème acidulée (ou crème fraîche) | 2 poires | 1 C. à soupe miel | 2 clous de girofle | 30 g airelles rouges fraîches | 20 g marmelade d'airelles rouges | flocons de gros sel de mer | 2 cl gin pour flamber | 20 g beurre de cacao à cuire

PRÉPARATION

Faire chauffer rapidement le genièvre, les grains de piment, les grains de poivre et le bâton de cannelle dans une poêle sans l'huile et concasser légèrement dans un mortier. Faire bouillir à nouveau avec le pinot noir et la feuille de laurier et faire réduire de moitié. Verser dans bac à glaçons et mettre dans le compartiment froid pour que le bouillon se mette mieux sous vide. Mettre alors les filets de selle de chevreuil sous vide avec du bouillon d'épices et de vin rouge.

Eplucher les poires, les couper en deux et enlever le cœur avec un petit couteau. Mettre sous vide avec le miel, les airelles rouges fraîches et le clou de girofle. Faire cuire pendant 1 heure à 51 °C dans le cuiseur.

Mettre à présent la selle de chevreuil marinée dans le sachet sous vide et faire cuire pendant 40 minutes à 51 °C. Le temps de cuisson une fois écoulé, faire égoutter la selle de chevreuil sur une passoire fine au dessus d'un petit récipient, récolter le bouillon et faire infuser avec le fond de gibier. Faire réduire d'un tiers et lier avec de la crème acidulée.

Faire chauffer le beurre de cacao dans une poêle et y faire saisir à nouveau la selle de chevreuil. Mouiller avec le gin et faire flamber prudemment à l'aide d'une allumette. Attendre que l'alcool ait complètement brûlé et dresser à présent la selle de chevreuil sur un plat. Assaisonner avec le sel de mer et napper avec la sauce. Déposer la poire à côté et remplir avec la marmelade d'airelles rouges froide.

Ce plat s'accompagne généralement de « Spätzle » et de chou rouge.

Truite rouge de Müritzer, confite avec huile de verveine, émulsion de pistaches et crumble de peau de saumon

Michael Kempf, Facil – The Mandala Hotel, Berlin

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Truite rouge: 1 truite rouge (environ 500 g) | 4 C. à soupe huile de verveine (verveine séchée, moulue et marinée dans de l'huile d'olive) | poivre de Sichuan | sel de mer

Crumble de peau de saumon: 1 peau de saumon | 1 C. à soupe petits dés de pain toasté sans croûte | 1 pincée curry rouge | 1 pincée Garam Masala | 6 graines de fenouil | 6 graines d'anis vertes | ½ C. à café sel de mer | 1 C. à soupe pistaches grillées dans leur coquille et salées

Emulsion de pistaches: 400 ml fond de poisson | 1 C. à café pistaches grillées finement hachées | 1 échalote | 2 grains de poivre blanc concassés | 40 ml huile de pistaches grillées | 20 g beurre

Marmelade d'artichauts: 3 gros artichauts arrangés et dont le foin a été éliminé | 2 échalotes coupées en petits dés | 2 C. à soupe huile d'olive | 1 gousse d'ail finement coupée | 1 branche de thym | 1 branche de romarin | 200 ml fond de volaille | 50 ml Noilly Prat | 50 ml porto blanc | 1 C. à soupe miel d'acacia | huile d'olive

PRÉPARATION

Truite rouge: Faire des filets dans la truite rouge, enlever la peau et les arrêtes. Laver, sécher en tapotant et faire des parts. Faire mariner avec le sel de mer et le poivre de Sichuan. Faire des parts dans les filets de truite rouge et mettre sous vide avec de l'huile de verveine avec une puissance d'aspiration modérée. Faire chauffer à 65 °C au bain-marie pendant environ 12 minutes.

Crumble de peau de saumon: Laisser la peau de saumon sur le papier sulfurisé dans le four à 150 °C jusqu'à ce qu'elle soit très croustillante. Faire griller les dés de pain toasté dans très peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et laisser s'égoutter. Moudre très fin le fenouil et l'anis et mélanger avec les autres épices et le sel de mer. Hacher grossièrement les pistaches et mélanger sous le Crumble.

Emulsion de pistaches: Faire réduire le fond de poisson avec l'échalote coupée en petits dés, les pistaches et le poivre jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 150 ml de fond. Monter l'huile de pistache et le beurre et assaisonner avec le sel de mer.

Marmelade d'artichauts: Faire suer les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Couper grossièrement les artichauts et cuire rapidement à l'étuvée. Mouiller avec le fond et l'alcool. Placer les herbes sur le dessus, mettre un peu de sel de mer et de poivre blanc et laisser cuire à l'étuvée avec un couvercle lentement à feu très doux. Sortir les artichauts, passer à travers un hachoir équipé d'un disque à larges trous et très bien épaisir le fond. Mélanger les deux à nouveau et donner un consistance crémeuse en ajoutant du miel et un peu d'huile d'olive.

DRESSER

Dresser la marmelade d'artichauts dans un plat creux. Egoutter la truite rouge et la poser dessus. Disposer le crumble de peau de saumon dessus, faire mousser l'émulsion de pistaches et la verser sur la préparation.

Filet de cabillaud grillé sur choucroute au Riesling à la crème avec chausson de boudin cuit

Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Neviges

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Cabillaud: 4 filets de dos de cabillaud (à environ 100 g) | fleur de sel | poivre blanc du moulin | huile d'olive | 2 petites branches de thym

Choucroute: 300 g choucroute lavée | 1 oignon coupé en julienne | 200 ml bouillon d'agneau | 50 ml jus de pomme | 200 g crème fraîche | 150 ml riesling sec

1 C. à soupes ain doux | 1 pomme de terre de taille moyenne, crue et râpée | 1 petit sachet d'herbes avec 4 genièvres | 2 clous de girofle et 2 feuilles de laurier | sel | poivre blanc du moulin

Chausson de boudin: 4 feuilles Wan-Tan (8 x 8 cm) | 3 C. à soupe boudin finement coupé en cubes | 1 C. à café échalote finement coupée en cubes | 1 C. à café thym finement haché | 1 C. à soupe pomme finement coupée en cubes | 10 g beurre | 1 jaune d'œuf battu | saindoux

PRÉPARATION

Cabillaud: Assaisonner les filets de dos de cabillaud sur les deux côtés puis mettre sous vide avec un peu d'huile d'olive et de thym. Faire chauffer pendant 12 minutes au bain-marie à 56 °C à une température au cœur de 54 °C. Retirer à présent les filets du sachet et recuire brièvement sur le côté de la peau dans du beurre moussoux.

Choucroute: Mettre le saindoux dans un récipient, ajouter les oignons et suer jusqu'à ce qu'ils soient incolores. Ajouter la choucroute et mouiller avec du bouillon, du jus de fruit et du vin blanc. Mettre le petit sachet d'herbes ainsi que la pomme de terre râpée dans le récipient, pré-assaisonner avec sel et poivre puis cuire à point pendant 30 minutes avec couvercle. Extraire le petit sachet d'herbes, ajouter de la crème fraîche et goûter.

Chausson de boudin: Faire fondre du beurre dans le récipient et y faire suer l'échalote. Ajouter le boudin, la pomme et le thym puis faire aussi suer brièvement. Assaisonner légèrement avec sel et poivre puis laisser refroidir. Placer la masse froide au centre des feuilles Wan-Tan, passer du jaune d'œuf sur les bords puis coller les côtés opposés l'un à l'autre de manière à former un chausson. Faire cuire les chaussons de boudin dans de la graisse de beurre chaude jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

DRESSER

Dresser la choucroute au centre d'assiettes préchauffées, poser dessus le filet de dos de cabillaud avec la partie non pelée vers le haut et garnir avec les chaussons de boudin.

SUGGESTION

Au lieu du dos de cabillaud, il est aussi possible d'utiliser du flétan.

Lotte dans une mousse de Latte-Macchiato avec asperges thermalisées et pommes de terre champignon

Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Lotte: 640 g filet de lotte préparé | 800 ml crème | 100 g grains de café | 100 g beurre
1 feuille de laurier | 2 baies de genièvre | sel | poivre du moulin

Asperges: 20 asperges blanches | 2 C. à café beurre | 1 ½ C. à café sel | 2 C. à café
sucre | ½ C. à café jus de citron

Pommes de terre: 8 grosses pommes de terre nouvelles | beurre de truffe

PRÉPARATION

Lotte: Laver la lotte et la découper en 8 morceaux de même taille. La lotte est ensuite mise dans un sachet sous vide. Faire bouillir la crème, les grains de café, la feuille de laurier et le genièvre et laisser infuser pendant 20 minutes.

Passer le bouillon dans une passoire fine après refroidissement et verser sur la lotte. Mettre le tout sous vide et thermaliser à 60 °C pendant environ 28 minutes. Retirer ensuite la lotte du sachet.

Mousse de Latte-Macchiato: Monter le bouillon avec le beurre glacé à l'aide du mixeur et assaisonner dans le récipient avec sel et poivre.

Asperges: Eplucher 20 asperges et retirer les parties fibreuses. Mettre dans un sachet sous vide avec le reste des ingrédients et mettre sous vide avec une forte puissance d'aspiration et thermaliser à 90 °C pendant environ 22 minutes.

Pommes de terre: Eplucher les pommes de terre, les laver et, à l'aide d'un ustensile approprié, faire autant de boules que possible. Les boules sont ensuite piquées avec un évideur de pommes jusqu'en leur milieu. Ne découper que la partie autour de l'évideur de pommes avec un petit couteau de manière à obtenir un petit champignon. Les pommes de terre ainsi prêtes sont conservées dans de l'eau glacée pour qu'elles ne s'oxydent pas. Blanchir ensuite dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes et plonger dans l'eau glacée. Bien laisser égoutter les pommes de terre et mettre dans un sachet sous vide avec une cuillère à café de beurre de truffe puis mettre sous vide et thermaliser à 70 °C pendant 10 minutes.

DRESSER

Découper la lotte en biais, déposer les morceaux sur l'assiette, mettre les asperges à côté puis les pommes de terre champignon autour. Verser ensuite la mousse de Macchiato et servir aussitôt.

Saumon sauvage quinnat, langoustines sur purée de menthe aux petits pois et beurre de champagne cuits „sous-vide“

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Filet de saumon: 4 filets de saumon (à 120 g) | 4 filets de langoustines épluchées
20 g beurre | 1 un doigt de vin blanc | sel de mer | poivre du moulin
Purée aux pois et à la menthe: 200 g petits pois surgelés | 40 g beurre | ¼ bouquet menthe fraîche | ½ échalote | 4 C. à soupe eau | sel | poivre du moulin | sucre
Décoration: Petits pois blanchis | pousses de petits pois | petite carottes blanchies
Beurre au Champagne: 200 ml fumet de poisson | 50 ml crème | 1 C. à soupe crème double | 100 ml champagne | coriandre | estragon, thym | 1 pincée féculé | 1 C. à soupe beurre

PRÉPARATION

Beurre au Champagne: Faire réduire le fond de poisson et la moitié du Champagne à la moitié du liquide. Verser de la crème et un peu de crème double, laisser bouillir et lier en mélangeant avec un peu de féculé. Ajouter les branches d'herbe comme la coriandre, l'estragon et un peu de thym de citron et laisser infuser. Passer la sauce et monter avec 1 cuillère à soupe de beurre. Assaisonner avec sel, poivre et Champagne.

Filets de saumon: Mettre le filet de saumon sous vide et faire cuire dans un four mixte à vapeur ou au bain-marie à 56°C pendant 10 minutes.

Langoustines: Faire cuire les langoustines avec uniquement du sel dans un sachet fermé sous vide pendant 5 minutes.

Purée de petits pois: Cuire tous les ingrédients à l'étuvée dans un récipient puis faire une purée fine à l'aide d'un mixeur. Assaisonner avec sel, poivre et sucre.

Décoration: Verser les ingrédients dans une petite poêle et assaisonner avec un peu huile d'olive, sel, poivre et 1 prise de sucre.

DRESSER

Placer la purée de petit pois sur des assiettes préchauffées et y déposer le saumon et les langoustines. Y déposer les pousses de petits pois. Répartir les mini-carottes et les pois de manière décorative sur les assiettes et verser le beurre de Champagne sur la préparation.

Ailes de raie avec épinards en branches et beurre noir

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Raie: 2 ailes de raie | 1 C. à café beurre | un peu de Kaneichi Sansho (poivre japonais disponible chez Ingo Holland) | sel
Epinards en branches : 400 g épinards jeunes en branches | 10 g beurre | 1 prise noix de muscade | un peu de sel de mer
Beurre brun: 150 g beurre | 60 g câpres | 1 C. à soupe vinaigre

PRÉPARATION

Ailes de raie: Dégager des filets à partir des ailes de raie. Concasser finement le poivre japonais dans le mortier et assaisonner les filets avec poivre et sel. Enrouler les filets et les fixer avec un cure-dents, mettre avec du beurre dans un sachet sous vide et souder solidement. Faire cuire au bain-marie pendant 25 minutes à 55°C. Mettre ensuite le sachet dans un récipient contenant de l'eau glacée et faire refroidir pendant au moins 60 minutes.

Epinard en branches: Blanchir les épinards en branches et faire égoutter dans une passoire. Faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter les épinards, remuer et assaisonner avec poivre et noix de muscade.

Beurre brun: Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à qu'il ait une coloration brune. Lorsqu'il commence à dégager de la fumée, mouiller avec le vinaigre et ajouter les câpres.

DRESSER

Enlever les cure-dents des rouleaux de filet puis couper les rouleaux en tranches de 5 mm d'épaisseur et faire réchauffer dans la poêle. Disposer le beurre brun sur des assiettes pré-chauffées, y déposer les tranches de raie, répartir quelques câpres et servir les épinards à côté.

Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur dans leur coquille avec pleurotes sautées

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Coquilles Saint-Jacques: 12 coquilles Saint-Jacques avec coquille | beurre | sel de mer
Pleurotes: 100 g pleurotes | 1 ½ C. à soupe beurre | fleur de sel

PRÉPARATION

Coquilles Saint-Jacques: Ouvrir légèrement les coquilles et ajouter une cuillère à café de beurre dans chacune d'elle. Refermer les coquilles, saler et placer entre 3 et 6 coquilles à la fois l'une à côté de l'autre dans un sachet puis mettre sous vide. Faire cuire pendant

15 minutes au bain-marie à 56°C. Poser un poids sur les sachets afin de les tenir sous l'eau.

Pleurotes: Laver les pleurotes avant de les couper en tranches puis faire sauter au beurre pendant 3 minutes à température moyenne.

DRESSER

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, en mettre 3 à la fois sur une assiette, poser les pleurotes dessus et saupoudrer avec de la fleur de sel.

Chou-fleur recette de base

Evert Kornmayer

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g chou-fleur | un peu jus de citron | 1 prise noix de muscade | 1 prise sel

PRÉPARATION

Séparer le chou-fleur en bouquets que l'on met ensuite dans un sachet sous vide avec du jus de citron, du sel et de la noix de muscade. Faire cuire au bain-marie pendant 1 heure à 62°C. Mettre enfin dans un récipient rempli d'eau glacée. Réchauffer rapidement avant de servir.



Evert Kornmayer (Uitgever)

SOUS-VIDE BASICS

32 recepten van topkoks en experts

SOUS-VIDE INLEIDING

Sous-vide betekent vertaald: „Onder vacuüm“. Hierbij worden gerechten in een vacuümzakje bij een constant lage temperatuur in een bain-marie verhit. Het gerecht wordt zodoende tot in het binnenste gedeelte homogeen „tot op het juiste punt“ gekookt. Voedingsstoffen, vitamines, consistentie en kleur blijven zo goed mogelijk gehandhaafd. Een oxidatie van het voedingsmiddel wordt verhinderd en daardoor de houdbaarheid verlengd. Geen enkele andere kookmethode zorgt zo betrouwbaar voor vergelijkbaar perfecte resultaten. Deze kookmethode werd 30 jaar geleden in Frankrijk ontwikkeld en krijgt snel vaste voet in de topgastronomie. Moderne STEBA-techniek maakt de eenvoudige en veilige toepassing van deze unieke professionele methode in het huishouden van particulieren mogelijk.

WAT GEBEURT ER BIJ WELKE TEMPERAATUUR?

Vlees en vis, rauw

56–57 °C	rauw/bloedig
58–59 °C	medium
60–61 °C	roze
62–68 °C	doorbakken, noch roze noch sappig

Bij een temperatuur van meer dan 68 °C verandert de proteïestructuur van het vlees, wat droogheid en kleurveranderingen met zich meebrengt.

Gelieve kooktemperaturen van minder dan 52 °C te vermijden (-> kiemen).

Gelieve gevogelte minstens 1 uur lang bij een temperatuur van meer dan 65 °C te verhitten.

Groenten

80 °C	Koken van zuiver zetmeelhoudende groenten (bijvoorbeeld aardappelen) [oplossing en splitsing van zetmeel]
85 °C	Koken van pectine houdende soorten groenten (bijvoorbeeld wortelen) [splitsing van pectine]

PRINCIPIËLE WERKWIJZE

De bereiding van gerechten aan de hand van de sous-vide methode geschiedt in volgende stappen:

1. Voorbereiden van het gerecht

- Het gerecht al naar behoefte kruiden of in marinade doen

2. Vacuümeren

- In de vacuümeerfolie doen
- Met een in de handel verkrijgbaar vacuümeerapparaat (bijvoorbeeld Steba vacuümeerapparaat) vacuümeren.

3. Koken

- Het zakje in de bain-marie van het sous-vide kooktoestel doen, temperatuur en duur kiezen.

4. Even laten braden

- Het zakje openen en, als roeststoffen gewenst zijn, het gerecht in een pan even laten braden.

5. Garneren en opdienen

- Het gerecht op het bord doen, decoreren en opdienen.

6. Of bewaren

- Gerecht in het ijswater goed laten afkoelen en in de koelkast doen of invriezen.

7. Verwarmen na het bewaren

- Vóór het garneren het gerecht in het sous-vide kooktoestel tot op de gewenste opdiëntemperatuur verwarmen.
- Het ingevroren gerecht vóór het opwarmen langzaam laten ontdooien.

Recepten

Artisjokken in een sous-vide zakje gekookt	103
Parasolzwam met zalm en gorgonzolacrème	103
Rosbief lapjes met Groene-saus-lucht uit Frankfurt	104
Oostfaals met groente gesmoord rundvlees	105
Zeevruchtensoep „ongecompliceerd en lekker“	105
Gestoofde wangetjes van het Bergische weiderund	106
Schouder van US-Beef met bakpruimen gestoofd, gesmolten eendenlever en puree van aardvruchten	106
Entrecote steak met peper en met Indonesische lange peper, zilveruitjes met rode wijn en groene asperge	107
Rundstong met Madeira-Espuma, Bombay-Saphir augurken en bigilla	108
Rollade van Simmentaler rund met Wagyu-entrecote, gekarameliseerde Lente-uitjes en aardappelpuree	109
Rosbief met Yorkshire pudding en remouladesaus	110
Roze gekookt kalfsvlees met peper-/mosterdkruid, saus van rode wijn met zilveruitjes, spek-savooikool met gebakken oesterzwammen en aardappelstomp	111
Gekookt kalfsvlees uit Odenwald, sous-vide gekookt, met slaatje van erwtspruiten en rode biet in vinaigrette van appelmosterd	112
Rissolle met kalfswangetjes en peterselieschuim	113
Ossobuco met gremolata en risotto	114
Peren, bonen & spek	115
Varkenspootje uit Farnsburg	116
Wangetjes van het Ibérico varken, gerookte schorseneerpuree, sap van groene bonen en wintertruffel	117
Beiers varkensgebraad met citroenzout, port-komijnsaus, geglaceerde groenten en chips ban aardappelknoedels	118
Hele lamsschouder, geglaceerd met artisjokken	119
Lamskerrie uit Londen „Sous-Vide“ met gepofte muntrijst	120
Lemmon-Ginger maïshoender met groenten couscous en guacamole	121
Barbarie eendenborst à l'orange met Sinaasappelschuim en Gratin Savoyard	122
Reerug Baden-Baden	122
Zalmforel uit het Müritzmeer, met Verveine olie, Pistache-emulsie en zalmvel-crumble	123
Gegrilde kabeljauwfilet op Riesling kruid à la crème met gebakken deegkussentjes van bloedworst	124
Zeeduivel in latte macchiato schuim met gethermiseerde asperge en getruffelde champignonaardappelen	125
„Sous-vide“ gekookte wilde Chinook zalm en langoustine op erwt-munt-puree en champagneboter	126
Roggevlugels met bladspinazie en bruine boter	127
Jakobsschelpen, in de schelp gestoofd, met gesauteerde oesterzwammen	128
Asperge „Sous-vide“ met beurre blanc en aardappelpureebolletjes	128
Bloemkool basisrecept	129

Artisjokken in een sous-vide zakje gekookt

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz

Kookduur 4 tot 5 uur, afhankelijk van grootte.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

10 artisjokken, vers | 500 ml olijfolie, koudgeperst | zout | zwarte peper uit de molen
1 kaffir limoen | 80 g kalfsniervet, in blokjes gesneden | rozemarijntakjes | tijmtakjes

BEREIDING

Bij de artisjok worden de stengels en de sterke blaadjes van de artisjok afgebroken. De nu zichtbare bodem dient direct boven het begin van de zachte middelste blaadjes afgesneden te worden. De frêle bladrand dient in ieder geval op de bodem te blijven opdat ook de nodige diepte voor de opname van een vulling aanwezig is. De stokkerige stukjes aan de welving van de bodem dienen met een scherp mes verwijderd te worden. Daarna worden de in de diepte achterblijvende haartjes met een ronde aardappeluitholler voorzichtig verwijderd. De uitgesneden bodems legt men in gezuurd zout water.

Wanneer alle artisjokken op maat gesneden en panklaar gemaakt zijn, doet men ze in een passende schotel. De artisjokken worden nu met zout, zwarte peper, olijfolie, een beetje sap van een kaffir limoen en afgeraspte kaffir limoen, kalfsniervet en een beetje rozemarijn en tijmtakjes gekruid. De artisjokken samen met de kruidenmarinade in een vacuümzakje doen zodat ze in het zakje naast elkaar liggen. Het zakje op niveau 1 dichtlassen opdat de lucht onttrokken wordt naar de artisjokken niet platgedrukt worden.

In een met water gevulde pot het gevulde vacuümzakje bij 68 °C 4 tot 5 uur lang zacht koken. Door te drukken met de duim kan men voelen, in welke mate de artisjokken gekookt zijn. De zacht gekookte artisjokken vóór de verdere verwerking in het vacuümzakje laten afkoelen.

Parasolzwam met zalm en gorgonzolacrème

Andreas Rummel, Europees grillkampioen, Neustadt/Südharz

De parasolzwam vindt men in september en oktober op vochtige weiden. Voor dit recept zijn alleen compleet gerezen hoedzwammen. Hoe groter, hoe beter – vanaf 20 cm diameter ideaal.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Parasolzwam: 2 reuzehoedzwammen (parasol) | zeezout | zwarte peper uit de molen
50 g boter | tijm
Gorgonzolacrème: 100 g slagroom | 50 g gorgonzola | 3 ansjovissen | worcestersaus
4 plakjes gerookte zalm | bladspinazie

BEREIDING

Parasolzwam: Wij hebben alleen de hoed van de zwammen nodig, de steel is houtachtig en wordt verwijderd. De lamellen aan de onderzijde van de hoed verwijderen wij voorzichtig met een mes of een borstel. De zwammen met zout en peper kruiden en afzonderlijk met telkens 25 g boter en een beetje tijm niet te stevig vacuümeren opdat de zwam niet beschadigd wordt. Bij 65 °C 45 minuten lang in de bain-marie koken. Daarna gebruiken wij de zwam als een soort wrap.

Gorgonzolacrème: Voor de crème pletten wij met de vork de gorgonzola en mengen wij deze met de slagroom. De ansjovis zeer klein snijden en met een scheut worcestersaus ook onder de crème doen. Met de crème bestrijken wij de onderzijde van de zwam aan één kant en verdelen wij de spinazie daarover. Vervolgens bedekken wij dit allemaal met de gerookte zalm. Nu wordt de zwam zoals een wrap voorzichtig samengerold en met tandenstokers vastgemaakt. De rolletjes behoedzaam op de voorverwarmde bakovengrill leggen en 15 minuten lang bij 150 °C grillen.

GARNEREN

Om te garneren de zwam in het midden schuin opensnijden en overeind zetten. Tot slot met een paar zalmreepjes en een beetje veldsla, radicchio, de crème en tijmtakjes garneren.

Rosbieflapjes met Groene-saus-lucht uit Frankfurt

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 10 PORTIES

Rosbief: 1 kg rosbeef, bereid | olie om te braden | peper uit de molen | zout

Groene-saus-lucht: 1 bundel groene-saus-lucht | (bernagie, kervel, kers, peterselie, pimpernel, veldzuring en bieslook) | 600 ml water | een beetje zout | 2 afgestreken portielepels emulzoon

Verder: Fleur de Sel

BEREIDING

Rosbief: De rosbeef met peper en zout kruiden en in een pan met een beetje olie even laten braden. Dan in een vacuümszakje doen en vast vacuümeren. 50 minuten lang bij 66 °C in de bain-marie koken. De kerntemperatuur dient 63 °C te bedragen. Daarna in een schotel met ijswater doen en goed laten doorkoelen.

Groene-saus-lucht: Het water, een beetje zout en de groene-saus-kruiden fijn pureren, even laten staan en door een zeer fijne zeef halen. 150 ml van het groene-saus-water in een maatbeker doen en met de pureerstaaf het emulzoon met veel lucht aanbrengen.

GARNEREN

De koude rosbeef in dunne lapjes opensnijden, op borden garneren, met Fleur de Sel bestrooien en de groene-saus-lucht erbij doen.

Oostfaals met groente gesmoord rundvlees

Evert Kornmayer

Een gemakkelijk te bereiden en lekker recept.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

1 kg ossenfilet | 400 g zilveruitjes | 1 eetlepelbotervet | zout | zwarte peper uit de molen
½ theelepelmijnzaad | 1 laurierblaadje | ½ l groentebouillon | ¼ l bier | een beetjegerasp
te citroen | 1 snufjesuiker

BEREIDING

De filet in 3 cm grote blokjes snijden. In een pan de zilveruitjes lichtjes bruineren en even het vlees erbij doen.

Om in folie te verpakken, dat allemaal met alle specerijen in een vacuümzakje doen, lichtjes vacuümeren en met de vloeistof voorzichtig in folie verpakken. In de bain-marie bij 65 °C 2 uur lang laten trekken.

Dit lekkere eenpansgerecht is na het koken in de koelkast langer dan 8 weken houdbaar.

Zeevruchtensoep „ongecompliceerd en lekker“

Peter Scharff, Culinaire competentie, Wartenberg/Rohrbach

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Portie 1:

600 g diepvries-zeevruchtenmix | 1 ¼ l water | 3 sappige tomaten, in vier stukken gesneden | 100 ml Noilly Prat | 75 ml Ricard | 50 ml witte wijn | 25 g groentebouillon, instant
2 laurierblaadjes | 2 g venkelzaad, heel | 12 g Maldon zout | 8 g suiker | 1 g saffraan, gemalen | 5 g piment, heel | 1 snufje komijn, heel | 10 g vers knoflook, in plakjes gesneden
10 g verse gember

Portie 2:

verse dille | verse dragon | 1 scheut citroensap | 1 onbehandelde citroen, geraspte schil
daarvan | 1 snufjepasteikruid | Een beetjefruitige olijfolie | 8 knapperige sneetjes stokbrood

BEREIDING

Alle ingrediënten van portie 1 in een vacuümzakje zoveel mogelijk gevacuümeerd afsluiten en bij 80 °C 6 uur lang in de thermiseur koken. Vervolgens de fond door een fijne zeef halen, de zeevruchten uitzoeken en voor klaar houden om in te leggen!

Gestooftde wangetjes van het Bergische weiderund

Christopher Wilbrand, hotel-restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIËNTEN VOOR 4-6 PORTIES

Wangetjes: 800 g ossenwangetje | 30 g botervet | 30 g tomatenpuree | 1 l ree- of wildfond | 20 g appelkruid | 2 eetlepelboter

Marinade: 50 g wortelen | 50 g peterseliewortel | 100 g zilveruitjes, geschild en in fijne blokjes gesneden | 300 ml Bourgognewijn | 30 ml balsemazijn | 2 rozemarijntakjes | 2 tijmtakjes | 2 kruidnagels | Peper uit de molen | Een beetjezout

BEREIDING

Marinade: Alle ingrediënten in een schotel mengen, met het wangetje in een vacuümzakje doen en 3 dagen lang koel zetten.

Wangetjes: Het vlees uit de marinade nemen en droog betten. In een zeer hete braadpan met botervet rondom even laten braden. Het vlees uitnemen, de uitgelekte groenten, kruiden en specerijen uit de marinade in de braadpan doen. Even lichtjes roosteren, dan tomatenpuree en appelkruid toevoegen en 2-5 minuten lang karameliseren. Met de rode wijnmarinade laten afkoelen en met de fond aanvullen, één keer aan de kook brengen, in een vacuümzakje vullen en vastlassen. Bij 67 °C 65 uur lang in de bain-marie koken. Daarna het vlees uit het zakje nemen en afgedekt warm houden.

Saus: De stooffond door een fijne zeef halen en bij een laag vuur tot de helft reduceren. Met koude blokjes boter binden. Nogmaals op smaak brengen.

GARNEREN

Het vlees meteen vóór het garneren in dunne plakjes in porties verdelen. Daarbij passen zeer goed gestooftde savooikool, deegballetjes van de plank en rode bosbessen.

Schouder van US-Beef met bakpruimen gestooft, gesmolten eendenlever en puree van aardvruchten

Michael Kammermeier, restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden

INGREDIËNTEN VOOR 8 PORTIES

Rundschouder: 1 US-Beef, schouder | ½ fles Madeira | ½ fles Cabernet Sauvignon
500 ml kalfsjus | 100 g zilveruitjes | 2 teentjes knoflook | 100 g bakpruimen | 100 g boter
8 dunne plakjes rauwe foie gras | zout | peper uit de molen

Puree van aardvruchten: 200 g aardappelen | 100 g gele bieten | 200 g aardpeer
400 g selderij | 200 g peterseliewortel | 200 ml room | 100 g slagroom | 50 g bruine boter

BEREIDING

Rundschouder: De rundschouder goed kruiden, aan alle kanten even krachtig laten braden en opzij leggen. De zilveruitjes klein snijden, knoflook erbij doen en in de pan aanstoven. Met de Madeira en de Cabernet laten afkoelen. Met kalfsjus aanvullen en tot 250 ml reduceren. De rundschouder met het braadjus en de bakpruimen vacuümeren. Bij 65 °C 12 uur lag in de bain-marie koken.

Puree van aardvruchten: De groenten schillen en samen in een beetje zout water koken. Dan het water afgieten en met room aanvullen. Even laten sudderen, slagroom toevoegen en in de Thermomix tot een romige puree verwerken. Het vacuümzakje openen en de fond zeven. De fond tot de gewenste consistentie reduceren en boter binden.

GARNEREN

De schouder in porties verdelen en om te garneren in de saus warm houden. De puree op borden doen, het vlees erop zetten en de saus verdelen. De lever op het vlees laten smelten en met ruwe zwarte peper en ruw zout bestrooien.

Entrecote steak met peper en met Indonesische lange peper, zilveruitjes met rode wijn en groene asperge

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGREDIËNTEN VOOR 8 PORTIES

Entrecote steak: 4 Charolais entrecotes met kleine vetrand of | Top Rip Eye kwaliteit (à 250 g) | enkele stengels rozemarijn en tijm, ruw gehakt | 6 eetlepelsolijfolie extra vergine | 2 eetlepelssojasaus | 2-3 eetlepelsoude cognac | 1 theelepeldIndonesische lange peper, fijngestampt | zeezout

Asperge: 800 g groene asperge, panklaar gemaakt | 0,1 l sinaasappelsap, vers geperst | 100 g boter | zeezout | suiker

zilveruitjes met rode wijn: 12 middelgrote zilveruitjes, geschild | 0,1 l kalffond | 0,2 l rode wijn, droog | 3 eetlepelsolijfolie extra vergine | 4 eetlepels oude balsamicoazijn | 1 eetlepelhoning | Verse laurierblaadjes | zeezout | peper uit de molen

BEREIDING

Entrecote steak: De entrecotes met keukenpapier afbetten. Op basis van olijfolie, sojasaus, cognac, fijngestampte peper en gehakte kruiden een marinade maken. De entrecotes in de marinade omkeren zodat er aan beide kanten gelijkmatig gekruid wordt.

Per 2 steaks in een vacuümzakje leggen en zachtjes vacuümeren.

Minstens 12 uur lang in de koelkast marineren.

De entrecotes bij 58 °C ca. 30 minuten lang in de bain-marie pochieren, uitnemen – de zakjes voorzichtig openen en het tot stand gekomen fond bij de zilveruitjes gieten. De peper in ruime mate van de steaks verwijderen en de steaks aan beide kanten in een beetje olijfolie of botervet even en snel laten braden. Vóór het opdienen met zeezout kruiden.

Asperge: Het sinaasappelsap en de boter aan de kook brengen, met zeezout en suiker op smaak brengen en tot de helft reduceren. De asperge met boterfond zachtjes vacuümeren en bij 75 °C 30 minuten in de bain-marie pocheren.

Zilveruitjes met rode wijn: De zilveruitjes in olijfolie door te roeren lichtbruin laten braden. Met rode wijn en kalfsfond laten afkoelen en balsamicoazijn, sojasaus en honing toevoegen. De zilveruitjes zacht koken en het fond tot de helft reduceren.

TIP: In plaats van entrecotes kunnen ook filetsteaks bereid worden. Hier zou het nuttig zijn, de filet in één stuk te laten, even helemaal te laten braden en dan later in lapjes te snijden.

Rundstong met Madeira-Espuma, Bombay-Saphir augurken en bigilla

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Rundstong: 800 g rundstong, kookklaar | zout

Bigilla: 400 g witte bonen | 1 teentje knoflook, geplet | olijfolie | 1 eetlepel peterselie, fijnggehakt | natriumcarbonaat | witte peper uit de molen | zout

Madeira-Espuma: 80 ml Madeira | 20 ml kalfsfond | 200 ml room | 2 eetlepels olijfolie
1 bl. gelatine | zout | witte peper uit de molen

Augurken: 3 augurken | 3 eetlepels Bombay-Saphir gin | 1 theelepelsuiker

BEREIDING

Rundstong: De gepelde rundstong wassen en weken. Uit het water nemen, droog betten en met zout kruiden. In een vacuümzakje doen, vast vacuümeren en 12 uur lang in de bain-marie bij 65 °C koken.

Bigilla (Maltese bonenpasta): De bonen 2 dagen lang in zout water en natriumcarbonaat weken. Het water na 1 dag verversen. Dan de bonen laten uitlekken en in ongezoeten water op een laag vuur gaar koken. Het water afgieten, de bonen laten uitlekken en door een zeef halen. Met zout, peper, knoflook, olijfolie en peterselie op smaak brengen. Verwarmen vóór het opdienen.

Madeira-Espuma: De gelatine in koud water inweken, uitduwen en in de/het verwarmde Madeira en kalfsfond oplossen. Van het fornuis nemen, de room en de olie toevoegen, met peper en zout op smaak brengen en met een staafmixer opschuimen. De vloeistof in een ISI-Whip gieten. Met 1 patroon laden, schudden en in de koelkast 3 uur lang koud zetten.

Augurken: De augurken in kleine blokjes van 2 tot 3 mm kantlengte snijden, de suiker erover strooien en 2 uur lang in de gin marinieren. Afgieten vóór het opdienen.

GARNEREN

De tong in blokjes snijden en een paar blokjes augurk erop leggen. Bigilla en Madeira-Espuma rondom garneren.

Rollade van Simmentaler rund met Wagyu-entrecote, gekarameliseerde Lente-uitjes en aardappelpuree

Evert Kormmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Rollades: 4 rollades van Simmentaler rund | 200 g gehakt van de Wagyu-entrecote (Kobe Style Beef) | 1 ui | 2 augurken in het zuur, in stroken gesneden | 12 plakjes bacon of hamspek, dun gesneden | 2 eetlepelsDijon mosterd à l'ancienne | 1 eetlepelmosterd, gemiddeld pikant | 4 theelepelsCode Greengras (specerij van Ingo Holland) | peper uit de molen | zout | reuzel om te braden | boter om te braden

Lente-uitjes: 4 dikke lente-uitjes | 80 ml kalfsfond | 40 g boter | 1 eetlepel-suiker

Aardappelpuree: 500 g aardappelen | 125 g zeezout, ruw | 2 eetlepelsboter, zacht | 1 eetlepelolijfolie, extra vergine | ½ eetlepel gladde peterselie, fijngehakt | Fijn zeezout

BEREIDING

Rollades: De ui in ringen snijden en in een beetje boter glazig laten braden. De beide mostersoorten in een schotel mengen. De rollades aan beide zijden met peper en zout kruiden, vlak etaleren en met de mosterdmix bestrijken. De plakjes bacon erop leggen, het Wagyu gehakt plat erop drukken en met de uiringen en de plakjes augurk garneren. Code Greengras erover strooien, de rollades oprollen en met een tandenstoker vastspelden. De reuzel in een pan verhitten en de rollades daarin even flink laten braden. De rollades in een vacuümzakje doen en vast vacuümeren. Bij 64 °C 12 uur lang in de bain-marie koken.

Lente-uitjes: Het groen van de lente-uitjes verwijderen, de uien panklaar maken en halveren. De uihelften met het kalfsfond in een vacuümzakje doen, vast vacuümeren en 50 minuten lang in de bain-marie bij 85 °C koken. Kort vóór het opdienen de uihelften in boter en suiker karameliseren.

Aardappelpuree: Het ruwe zeezout in een pan strooien, de aardappelen met de schotel erop zetten en in de op 190 °C voorverwarmde oven 50 minuten lang koken. Uit de oven nemen, de aardappelen een beetje laten afkoelen en schillen. In een voorverwarmde schotel doen. De aardappelen met een vork platdrukken, de boter, de olijfolie en fijn zeezout erdoor mengen zonder dat de aardappelmassa te glad wordt.

GARNEREN

De rollades in schuine plakjes opensnijden, op voorverwarmde borden doen en een beetje van het kookvocht erbij gieten. Uit de aardappelpureemassa meelballetjes maken, toevoegen en met de peterselie bestrooien. De zonet gekarameliseerde lente)uitjes daarnaast garneren.

Rosbief met Yorkshire pudding en remouladesaus

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 6 PORTIES

Rosbief: 1 ½ kg Hereford Prime rosbeef | 4 eetlepels distelolie of zonnebloemolie
1 eetlepel worcestersaus | 2 eetlepels sherry of port | 1 eetlepel groene peperkorrels
zwarte peper uit de molen | zout

Yorkshire pudding: 2 eetlepels rundvet, ter vervanging varkensvet | 4 eieren | 250 ml melk
250 g meel | 1 snufjemuskaat | Witte peper uit de molen | zout

Remouladesaus: 200 g mayonaise | 125 g magere kwark | 1 klein glas augurken | 1 thee-
lepel kappertjes | 1 kleine ui | peterselie | bieslook | dille | witte peper uit de molen
zout

BEREIDING

Rosbief: De olie met de sherry, de worcestersaus en de platgedrukte peperkorrels door elkaar roeren. De rosbeef daarmee inwrijven, in een schotel leggen, de overblijvende marinade erover gieten en afgedekt 30 minuten lang marinieren. Daarbij dient de rosbeef meermaals omgekeerd te worden. De bakoven op 250 °C voorverwarmen. De vetlaag van de rosbeef vierhoekig insnijden zonder het daaronder liggende vlees te raken. Een beetje olie in een pan verhitten en de rosbeef rondom flink laten braden. Dan met het braadvet in een vacuümzakje doen en vast vacuümeren. Bij 66 °C 24 uur lang in de bain-marie koken.

Yorkshire pudding: De melk aan de kook brengen en laten afkoelen. De eieren in een schotel kloppen en erdoor roeren. Het meel daarover zeven, stevig onder de eieren kloppen en daarbij stap voor stap de melk overgieten. Het deeg met zout, peper en muskaatnoot op smaak brengen en in de koelkast afgedekt ca. 1 uur lang laten rusten. Het puddingdeeg nogmaals goed erdoor roeren. Rundvet of botervet verhitten en eronder mengen. 6 kleine pasteivormpjes (of een plat ovenschaaltje) met boter instrijken en 5 minuten lang in de op 220 °C voorverwarmde oven verhitten. Het puddingdeeg erin doen en 12 tot 15 minuten lang goudbruin bakken.

Remouladesaus: De augurken fijnhakken. Kappertjes, ui en kruiden eveneens fijnhakken en alles met de mayonaise en de kwark door elkaar roeren. Met zout en peper uit de molen op smaak brengen.

GARNEREN

De Yorkshire pudding uit de vormpjes nemen, op borden doen en de rosbeef in lapjes erbij leggen. Daarbij de remouladesaus aanreiken.

Roze gekookt kalfsvlees met peper-/mosterdkruid, saus van rode wijn met zilveruitjes, spek-savooikool met gebakken oesterzwammen en aardappelstomp

Andreas Krolík, Brenner`s Park restaurant, Baden-Baden

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Gekookt kalfsvlees: 700 g gekookt kalfsvlees (dunne vetlaag aan de bovenkant laten zo niet, zuiver van pezen ontdoen) | 2 eetlepels ruwe mosterd | 1 theelepelzwarte peper, grof gemalen | Olie om te bakken | 2 tijmtakjes | 2 rozemarijntakjes | 2 salietakjes | 2 teentjes knoflook | 3 laurierblaadjes

Saus: 200 g gepelde zilveruitjes, in de fijnst mogelijke blokjes gesneden | 250 ml kalfsgebraadsaus of 500 ml kalfsfond | 500 ml goede rode wijn, bijvoorbeeld een krachtige Bourgogne-wijn uit Baden | 1 tijmtakje | olijfolie

Savooikool met oesterzwammen: 100 g doorregen gerookte buikspek | 1 witte ui, gepeld en in kleine blokjes gesneden | 1 savooikoolkop (ca. 800 g) | 2 laurierblaadje

300 g oesterzwammen, de stengels verwijderd en de hoeden in stukken van ca. 2 cm gesneden | 100 ml gevogetebouillon | 3 takjes peterselie, blaadjes afgetrokken en fijn gesneden | Olijfolie of raapzaadolie

Aardappelstomp: 3 grote pelaardappelen (gekookt / à 200 g) | zout | peper uit de molen muskaatnoot | 1 eetlepelbieslook, fijn gesneden | 1 theelepellavas, fijn gesneden | 50 g boter | 2 eetlepelsgoede olijfolie

BEREIDING

Gekookt kalfsvlees: Het gekookte kalfsvlees alleen met grof gemalen peper kruiden en met telkens 1 van de gewassen kruidentakjes in het zakje 25 seconden lang op -1 bar vacuümieren en 6 seconden lang vastlassen.

In de bain-marie 2 ½ uur bij 60 °C koken.

Daarna goed met een vaatdoek droog betten, flink met zeezout kruiden en aan de vaste kant ca. 2 minuten even in de pan laten braden. Uit de pan nemen, met ruwe mosterd aan de aangebraden zijde instrijken, zeer fijn met een beetje meel bestrooien en nogmaals 1 minuut lang even aan de mosterdzijde laten braden totdat er een mooie bruine korst ontstaat. Even omkeren en meteen uit de pan nemen.

De overblijvende kruidentakjes en het knoflook in een beetje olijfolie laten braden, over het gekookte rundvlees gieten en zo op een ca. 60 °C warme plaats zetten totdat u tot het garneren overgaat.

Saus: De blokjes zilverui met de olijfolie ca. 10 minuten lang kleurloos stoven, met de rode wijn begieten, het tijmtakje erbij doen en inkoken totdat er geen vloeistof meer overblijft. Dan met de braadsaus/het kalfsfond begieten en nogmaals aan de kook brengen. Indien er kalfsfond gebruikt wordt, dient de saus tot de helft gereduceerd te worden. Zo nodig, met een beetje zetmeel binden.

Savooikool: In de tussentijd van de savooikool de blaadjes één voor één aftrekken, bij alle blaadjes de ruwe middelste bladtak uitsnijden. De blaadjes goed wassen, droog betten en in bladerige stukken van ongeveer 2 x 2 cm kantlengte uitsnijden.

De gerookte buikspek van het zwoerd ontdoen (maar intrekken) en in fijne, korte reepjes snijden. De spekreepjes mooi even laten braden, de uiblokjes erbij doen, even mee stoven zonder dat de uien bruin worden. De gesneden savooikool met laurierblaadjes, de gevogel-tebouillon en de spekzwoerd afgedekt op een laag vuur stoven totdat het gaar is. Het deksel afnemen en even op een hoog vuur het eventueel nog aanwezige stooffond laten inkoken.

Aardappelstomp: De hete pelaardappelen schillen, met een vork pletten. De boter, de olijfolie en de gesneden kruiden eronder mengen, met zout, peper, muskaatnoot kruiden en warm zetten.

AFWERKING

De stukjes oesterzwam in een hete pan met een beetje olie al met kleur even laten braden, kruiden en samen met de fijn gesneden peterselie bij de kant-en-klare savooikool doen.

De groente van savooikool met oesterzwallen op borden of op een schotel garneren. Van de aardappelstomp deegballetjes vormen en eveneens op de borden doen. Het vlees in de tegenovergestelde richting van de textuur in 8 mooie lapjes snijden, met 1 snufje zout en grof gemalen zwarte peper kruiden en telkens 2 lapjes op de borden verdelen. De saus erover gieten.

Gekookt kalfsvlees uit Odenwald, sous-vide gekookt, met slaatje van erwtspruiten en rode biet in vinaigrette van appelmosterd

Marco Wenninger, hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Gekookt kalfsvlees: 1 gekookt kalfsvlees (ca. 500 g) | 2 eetlepelsraapzaadolie | 4 eetlepels hazelnootolie | 8 grote salieblaadjes | 6 grote veldzuringblaadjes | 1 eetlepelszechuanpeper uit het stampvat | kruiden | Fleur de Sel

Slaatje van erwtspruiten en rode biet: 1 Rode biet knol | 1 pakje erwtspruiten | 2 zil-veruitjes | 2 tijmstokjes | 1 teentje knoflook | witte wijnazijn | raapzaadolie (zo mogelijk kruidenolie uit Frankfurt) | peper uit de molen | zout

Vinaigrette van appelmosterd: 2 eetlepels appelmosterd (bijvoorbeeld Kornmayers) | 6 eetlepels appelwijn | 1 Tomaat, in fijne blokjes gesneden (zonder klokhuis) | 2 eetlepels bieslook, zeer fijn gesneden

BEREIDING

Gekookt rundvlees: Het gekookte rundvlees in raapzaadolie even laten braden zonder het vooraf te kruiden. Daarna laten afkoelen (opdat het zakje nadien zo vast mogelijk gevacuümeerd blijft) en dan gelijkmatig de boven- en onderkant met de kruiden bedekken. Het gekookte rundvlees in een vacuümzakje doen en de hazelnootolie en de szechuanpeper toevoegen. Nu het zakje op het hoogste niveau vacuümeren. Om te koken de bain-marie of de combisteamer op 66 °C instellen. De kooktijd bedraagt 20 uur. Na het koken het gekookte rundvlees in het zakje afkoelen! Het gekookte rundvlees kan koud of warm geconsumeerd worden. Als men het warm eet, dan bij maximaal 70 °C terug verhitten (ca. 1 uur lang).

Slaatje van erwtspruiten en rode biet: De rode biet pellen en in 4 stukken snijden, dan in een vacuümzakje doen. De tijm, het platgedrukte teentje knoflook en 1 zilveruitje eveneens in het zakje doen. Het zakje op maximaal niveau vacuümeren. De rode biet bij 90 °C 45 tot 50 minuten lang in de bain-marie koken (ook in het zakje afkoelen en geen zuur toevoegen omdat anders de kleur daaronder zou kunnen lijden). Na het afkoelen in kleine blokjes snijden en met azijn, olie, peper en de zilveruitjes er een slaatje van maken. Met de erwtspruiten bedekken.

Vinaigrette van appelmosterd: De ingrediënten met elkaar mengen en eventueel met een beetje citroensap en zout op smaak brengen. De vinaigrette is zeer dikvloeibaar en mag daarom alleen dun aangebracht of opgestreken worden.

GARNEREN

Het gekookte rundvlees in dunne lapjes snijden en het bord daarmee etaleren. Met Fleur de Sel kruiden en het slaatje in het midden garneren. De vinaigrette op het gekookte rundvlees in vorm brengen. Met lauw walnootbrood opdienen.

Rissole met kalfswangetjes en peterselieschuim

Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Kalfswangetjes: 300 g kalfswangetjes, bereid | 0,2 l Bourgognewijn | 2 wortelen
3 zilveruitjes | zout | peper uit de molen | boter

Peterselieschuim: 1 bundel gladde peterselie | 150 g kwark | 50 ml milde olijfolie
100 ml melk | geraspte limoen | 1 TL xanthaan

Rissole: 150 g meel | 150 g hard tarwegriesmeel | 3 eieren (M) | zout | peper uit de molen | meel voor het uitrollen | 1 eigeel voor het „plakken“ van het deeg

BEREIDING

Kalfswangetjes: De wangetjes zouten en even laten braden, daarna inpeperen en met de Bourgognewijn in het voorziene zakje aan elkaar lassen. 20 uur lang bij 66 °C in de thermiseur koken. De kalfswangetjes uit het zakje nemen, de fond opvangen en koud zetten. De afgekoelde wangetjes in kleine blokjes snijden en met zilveruitjes en wortels in boter of vet zwenken.

Rissole: Op basis van meel, gries, eieren, zout en peper een deeg kneden. Met behulp van een spaghettipers dunnetjes uitrollen en in rechthoek snijden. De massa aan wangetjes op de stukken deeg doen. De randen met eigeel instrijken en voorzichtig vast aandrukken. De rissole in gezouten water koken.

Saus: De kalfsfond met boter aanbrengen.

Peterselieschuim: De peterselie blancheren, samen met de melk pureren. Kwark, olijfolie, geraspte limoen en xanthaan erbij doen, nogmaals pureren en door een zeef halen. De puree in een sifon met 2 patronen doen. Warm zetten.

GARNEREN

De rissole in voorverwarmde diepe borden doen. Met de saus napperen.

Ossobuco met gremolata en risotto

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Ossobuco: 2 kg kalfsschenkel, in 5 cm dikke lapjes gezaagd | 2 uien, gehakt | 1 teentje knoflook, gehakt | 2 wortelen, in blokjes gesneden | 2 stangen bleekselderij, in blokjes gesneden | 3 tomaten, ontpit en in blokjes gesneden | 4 eetlepelsolijfolie | 40 g boter
250 ml rode wijn | 200 ml kalfsfond | ½ theelepel basilicum, fijngehakt | ½ theelepeltijm, geplukt | 1 laurierblaadje | peper uit de molen | zout

Gremolata: 1 eetlepelcitroenschil, geraspt | 1 eetlepelknoflook | 3 eetlepelspeterselie

Risotto: 1 ui, klein gehakt | 50 g boter | 200 g Arborio (risottorijst) | 450 ml groentebouillon, heet | 1 snufje zout | 1 eetlepelkruiden (basilicum en oregano)

BEREIDING

Ossobuco: De tomaten overkruis inkerven, even met kokend water schrikken en het vel aftrekken. De tomaten halveren, het begin van de stengels verwijderen, de tomaten ontpitten en ruw in blokjes snijden. De lapjes kalfsschenkel wassen en droog betten. De velrand van de lapjes op een afstand van telkens 2 cm insnijden opdat de stukken vlees, wanneer het vlees even gebrad wordt, niet bol gaan staan. De olie in een braadpan verhitten. De lapjes kalfsschenkel kruiden en in de hete olie leggen. Aan iedere kant bruin laten braden. Dan uitnemen, de groenten in de pan doen, even laten braden, met de rode wijn laten afkoelen en tot de helft laten reduceren. De pan van het fornuis nemen en een beetje laten afkoelen. De lapjes kalfsschenkel met de gereduceerde rode wijn, de tomaten, het kalfsfond, het basilicum, de tijm en het laurierblaadje in een vacuümzakje doen. 24 uur bij 66 °C koken.

Gremolata: Het knoflook en de peterselie fijnhakken en met de geraspte citroenschil mengen.

Risotto: De boter in een kasserol verhitten en de blokjes ui daarin aanstoven. De risottorijst toevoegen en glazig stoven. Een beetje van de hete bouillon erbij gieten, aan de kook brengen en de rijst door af en toe om te roeren op een laag vuur ongeveer 20 minuten lang met deksel laten opzwellen, daarbij stuk voor stuk de bouillon toevoegen. Vervolgens de risotto met zout op smaak brengen en de kruiden eronder roeren.

Garneren: De ossobuco naast de risotto op voorverwarmde borden doen en de gremolata daarover strooien.

Peren, bonen & spek

Nils Henkel, gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Spek: 500 g varkensbuik, vers | 2 dl kalfsjus, donker | 1zil veruitje | 1 teentje knoflook
1 laurierblaadje | 10peperkorrels | 10 korianderkorrels | 2bonenkruiddakjes
1 mespuntjepekelzout | 1 mespuntje komijn | 1 mespuntje komijn | citroenzesten
Bonen: 100 gsnijbonen | 2 eetlepels tuinboonpitten | 2 eetlepels verse groene bonen,
gekookt | 2 eetlepels Risini bonen, gekookt | 2 eetlepels bonenkruidenboter
Bonenkruidschuim: 1 zil veruitje | 3 champignons, wit | 2 cl raapzaadolie | 4 cliesling
2 dl gevogeltesfond | 5 takjes bonenkruid | lecithine, zout, peper
Perenjam: 2 beren Abate | 25 g suiker | 10 cl perensap | 10 cl Riesling
perengelei: 220 gperensap (perensfond van de jam) | 2,5 g agar-agar | 1 takje bonenkruid
2 blaadjesgelatine
Bonenkruidsaus: 1 zil veruitje | 2 cl port, rood | 5 cl perensap | 2 dl varkensbuikfond,
gereduceerd | 3 bonenkruiddakjes | ¼ theelepelskomijn, fijngestampt | 5 peperkorrels,
platgedrukt
garneersel: stukjes rauwe peer | verse bonenkruidpunten | blokjes spek, geroosterd

BEREIDING

Spek: Van de varkensbuik het zwaard verwijderen. De buik klaarmaken en op maat snijden. De afgesneden stukken en ribbetjes met 2 dl water en met de andere ingrediënten aan de kook brengen en ongeveer 1 uur lang op een laag vuur laten trekken. De fond door een fijne zeef halen en een beetje laten afkoelen. De varkensbuik met de fond in een zakje zo vast mogelijk vacuümeren. In de bain-marie bij constant 65 °C ongeveer 36 uur lang koken. De afgekoelde varkensbuik in blokjes van 5 x 5 x 5 cm snijden, de fond een beetje inkoken en voor de bonenkruidsaus gebruiken.

Bonen: De snijbonen in zout water niet te zacht blancheren en in ijswater schrikken. De bonen op 14 cm lengte in porties verdelen en in fijne strookjes snijden. Bakpapierstroken met bonenkruidboter bestrijken en de bonenstroken als rechthoek van 5 x 14 cm opleggen. Nogmaals met bonenkruidboter bestrijken. De tuinbonen in zout water blancheren, schrikken en het vel aftrekken.

Bonenkruidschuim: Het zilveruitje en de champignons fijn snijden en aansauteren. Met Riesling doen afkoelen en gevogeltesfond aanvullen. Bonenkruid toevoegen, aan de kook brengen en dan 20 minuten lang laten staan. Met zout en peper op smaak brengen, een mespuntje lecithine toevoegen en zeven. Om te garneren de fond bij ongeveer 70 °C zoals melkschuim dooreenmengen.

Bonenkruidsaus: Het zilveruitje fijn snijden en lichtjes bruineren, met port en perensap doen afkoelen en met de varkensbuikfond aanvullen. Bonenkruid, komijn en peper toevoegen en één keer aan de kook brengen. Dan ongeveer 30 minuten laten trekken, nogmaals aan de kook brengen en door een fijne zeef halen. Zo nodig, met een mespuntje xanthaan lichtjes binden en met zout en peper op smaak brengen.

Perenjam: De peren schillen en in vier stukken snijden. De suiker karameliseren en met perensap en Riesling laten afkoelen. De peren met de fond vacuümeren en in de bain-marie bij 65 °C niet te zacht koken. De stukken peer in evenredige blokjes snijden en de afgesneden stukken romig mixen. Allebei met elkaar tot een romige jam mixen.

Perengelei: Het perensap met agar-agar en bonenkruid 3 minuten lang koken. De gelatine daarin oplossen en alles door een fijne zeef op een voorverwarmd kunststof dienblad gieten. De gelei compleet verdelen en op een effen oppervlak laten afkoelen. De vaste gelei in vierkanten van 7 x 7 cm snijden.

GARNEREN

De blokjes varkensbuik op een temperatuur van 60 °C brengen, met zout en peper kruiden, aan alle kanten lichtjes en even laten braden. De bonenrechthoek met het perkament in de bakoven ongeveer 3 minuten lang opwarmen en met behulp van het perkament nauwkeurig op de borden plaatsen. De overblijvende bonen met een beetje bonenkruidboter verhitten, met zout en peper kruiden en luchtig garneren. Het blokje varkensbuik met een plakje gelei bedekken en ongeveer 1 minuut lang met bovenwarmte op de gewenste temperatuur brengen, dan op de borden zetten. De stukken rauwe peer en telkens 1 deegballetje van de lauwe perenjam garneren en een wolkje opgeklopt bonenkruidschuim op de borden doen. Met de knapperige blokjes spek bestrooien en opdienen.

Varkenspootje uit Farnsburg

Alexander Kroll, Widder hotel, Zürich

INGREDIËNTEN VOOR 3–4 PORTIES

1 varkenspootje (ca. 2 kg) | 3 tijmtakjes | 2 teentjes knoflook, geplet | 100 ml witte wijn
zout | peper uit de molen

BEREIDING

Vorbereitung: Neem een varkenspootje met been en zwaard, kruid deze overvloedig met zout en peper. Wrijf het pootje met de witte wijn en het geplette knoflook in. Doe het pootje met de tijmtakjes in een kookvast vacuümzakje en las dit dicht.

Kooktijden: Doe het pootje bij 90 °C in de steamer (stoomkookketel) en kook het 1,3 uur lang.

Daarna neemt u het pootje uit het zakje en ciseleer het zwaard.

Nu heeft het pootje nog 30 minuten in de oven bij 200 °C nodig. Zo wordt het vel mooi knapperig en blijft het vlees zeer mals en aromatisch.

Wangetjes van het Ibérico varken, gerookte schorseneerpuree, sap van groene bonen en wintertruffel

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlijn

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Wangetjes van het Ibérico varken:

4 wangetjes van het Ibérico varken (fijn panklaar gemaakt) Wangetjes van het Ibérico varken, gerookte schorseneerpuree, sap van groene bonen en wintertruffel

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlijn

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Wangetjes van het Ibérico varken:

4 wangetjes van het Ibérico varken (fijn panklaar gemaakt) | 3 eetlepels kalfsjus
1 eetlepel arganolie | 1 tijmtakje | 1 gekneusd teentje knoflook | zout | peper uit de molen | 1 vacuümzakje

Schorseneerpuree: 240 g schorseneerpuree | een beetjebruine boter | zout | peper uit de molen | foelie | rookmeel | rookoven

Sap van groene bonen: 500 g groene, brede bonen (geblancheerd) | 100 ml gevogeltefond
1 takje bonenkruid (zonder stengel) | een beetje groene tabasco | 1-2 ELmaïzena | zout
peper uit de molen

Wintertruffel: 4-8 g Wintertruffel uit Périgord (per persoon ongeveer 1-2 g) | truffel- of Microplane-rasp

BEREIDING

Wangetjes van het Ibérico varken: De schoon panklaar gemaakte Ibérico wangetjes samen met de jus, arganolie, tijm en knoflook in een vacuümzakje doen en in folie verpakken. De thermiseur op 70 °C instellen en het vlees ca. 9 uur lang koken. Daarna het vlees uit het vacuümzakje nemen, de vloeistof zeven en in een potje een beetje inkoken. Het vlees vóór het garneren met zout en peper kruiden en vervolgens met de saus begieten.

Schorseneerpuree: De puree in de rookoven 1 tot 2 minuten lang beroken. Daarna met een beetje bruine boter verhitten en met zout, peper en foelie op smaak brengen.

Sap van groene bonen: De geblancheerde bonen met het bonenkruid in een ontsapper doen en ontsappen. Het sap voorzichtig en even samen met het gevogeltefond verhitten en met maïzena stuk voor stuk binden totdat de gewenste consistentie bereikt is. Gelieve er daarop op te letten dat maïzena een zetmeel is en echt sterk bindt. Daarom liever minder in plaats van meer gebruiken! Tot slot met tabasco, zout en peper kruiden.

GARNEREN

De puree in het midden van een diep bord garneren, het bonensap rond de puree gieten en het Ibérico wangetje op de puree plaatsen. Met een truffel- of Microplane-rasp een beetje truffel op het vlees fijn snijden.

Beiers varkensgebraad met citroenzout, port-komijnsaus, geglaceerde groenten en chips ban aardappelknoedels

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Varkensgebraad: 1 kg varkensschouder, met zwoerd | zout | 2 eetlepels olie om te braden
Port-komijnsaus: 300 ml vleesfond | 100 ml witte port | ½ laurierblaadje | ¼ theelepel komijnkorrels | ¼ theelepel korianderkorrels | ½ teentje knoflook, in plakjes | 1 dun plakje gember | peper | zout

Aardappelknoedels: 250 g aardappels, gekookt | 250 g aardappels, rauw | 1 theelepelcitroensap | 100 ml groentebouillon | ½ broodje, in kleine blokjes gesneden | meel | zout

Chips van aardappelknoedels: 2 aardappelknoedels | meel | zout | olie om te frituren
Geglaceerde groenten: 1 knolselderij, klein, in stukjes gesneden | 2 wortelen, in stukjes gesneden | 6 Portobello's (bruine champignons) | boter | suiker en bruine suiker | zout
Citraenzout: 1 eetlepel Flos Salis (Fleur de Sel van Marisol) | 1 theelepel geraspte biologische citroenschil (alleen het gele)

verder: zwarte peper uit de molen

BEREIDING

Varkensgebraad: In het zwoerd met een scherp mes ruitjes op een afstand van ongeveer 1 cm inkerven. Het gebraad met zout kruiden. De olie in een pan verhitten en het varkensgebraad rondom even laten braden – het zwoerd iets langer laten braden. In het vacuümzakje doen en vast vacuümeren. 10 uur lang bij 59 °C in de bain-marie koken.

Port-komijnsaus: De port in een kasserol verhitten en afzengen. Het laurierblaadje, de komijn, de koriander en het knoflook met de gember in de fond doen, de port overgieten en een beetje aan de kook laten brengen. Met zout en peper kruiden, door een zeef gieten en de saus op de gewenste consistentie laten inkoken.

Aardappelknoedels: De gekookte aardappelen, het best in de voormiddag, in een schotel raspen. De blokjes brood in ene pan lichtjes roosteren, dan van het fornuis nemen en de groentebouillon overgieten. 10 minuten lang laten trekken, de blokjes brood goed uitduwen en bij de geraspte aardappelen doen. De rauwe aardappelen raspen en goed uitpersen, met het citroensap bij de gekookte aardappelen doen, goed met zout kruiden en alles mixen. Met vochtige handen knoedels en deze in het meel rollen – zo worden ze gladder. De knoedels in kokend, lichtjes gezouten water doen en 20 minuten lang gaar laten trekken.

Chips van aardappelknoedels: De aardappelknoedels na het koken 2 uur laten rusten. Dan in dunne plakjes snijden. Een beetje meel met fijn zout mixen, de knoedelplakjes daarin draaien en in heet vet frituren.

Geglaceerde groenten: De stukjes selderij en wortel met een beetje suiker, zout en boter in een vacuümzakje doen en vacuümeren. 2 uur lang in de bain-marie bij 86 °C koken. De panklaar gemaakte Portobello's in stukjes snijden en in een beetje boter lichtjes bruineren en even koken. De selderij en de wortelen toevoegen en met een beetje bruine suiker glaceren.

Citroenzout: Het zout en de afgeraspte citroen mixen, in een glas doen en in de magnetron 10 seconden lang bij 600 watt verhitten.

GARNEREN

Het varkensgebraad in plakjes snijden, met het citroenzout bestrooien en een beetje peper daarover malen. De saus in schoteltjes op de borden doen. De chips van aardappelknoedels en de geglaceerde groenten daarbij garneren.

Hele lamsschouder, geglaceerd met artisjokken

Gerald Zogbaum, restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Lamsschouder: 1 lamsschouder, van lammeren die gegraasd hebben op zilte weiden
zeezout | olijfolie | zeezout

Lamsjus: 750 g lamsvlees, uit de borst | 65 g witte uien | 40 g zilveruitjes | 40 g venkel
1 ½ tomaten | 5 g zwarte peper | 2 teentjes knoflook | 1 tijmtakje | 1 takje venkelhout
boter van het basisjus | 1 l basisjus | olijfolie om te koken

Basisjus: 750 g kippenvleugel, gehalveerd | 750 g kalfsbeen | 125 g witte uien
½ knoflook knol | 150 g boter | olijfolie

Artisjokken: 4 artisjokken | 1 bundelpeterseliestengel | 100 ml gevogeltebouillon | Olijfolie om te braden | zeezout

BEREIDING

Lamsschouder: De lamsschouder van alle lymfklieren ontdoen en het vet in de vorm van ruiten inkerven. Met zeezout kruiden en 20 minuten lang marinieren. De schouder met een doek schoonwrijven. In olijfolie even met kleur laten braden, op een rooster leggen en laten afkoelen. De schouder met een beetje olijfolie op een hoger niveau vacuümeren. 3 minuten lang bij 83 °C stoven om de oppervlakkige bacteriën (melkzuurbacteriën) te doden. Bij 63 °C 12 uur lang koken. Uit het zakje nemen en met het lamsjus glaceren.

Lamsjus: Het lamsvlees in 4 x 4 cm grote blokjes snijden. De uien in zes stukjes snijden. De zilveruitjes in 1 cm dikke ringen snijden. De tomaten van de pel en van het binnenste ontdoen. De teentjes knoflook kruisgewijs insnijden. De olijfolie in de braadpan verhitten, het lamsvlees erbij doen en even goudgeel laten braden. Het vuur verlagen, de boter en de groenten toevoegen. 20 minuten laten sudderen. Het vlees en de braadpan goed ontvetten. Het vlees terug in de braadpan leggen en de tomatenfilets erbij doen. 5 minuten lang laten compoteren. Met een beetje fond blanc deglaceren en glaceren. Met het basisjus aanvullen en 45 minuten laten sudderen. Zeven en eventueel een beetje reduceren.

Basisjus: De kippenvleugels en kalfsbeenderen in olijfolie even goudgeel laten braden. De boter en de groenten erbij doen, 20 minuten laten sudderen. De braadpan en het vlees goed ontvetten. Met een beetje fond blanc deglaceren en glaceren. Deze handeling drie keer herhalen. Met de fond blanc aanvullen en 1 ¼ uur laten sudderen. 15 minuten lang laten rusten en dan zeven.

Artisjokken: De artisjokken panklaar maken en steeds weer in ijswater, in de peterseliestengel liggend, dompelen. Met een beetje lichte gevogeltebouillon, zeezout en olijfolie vast vacuïmeren en bij 95 °C ca. 35 minuten lang koken. De artisjokken moeten week zijn, maar niet uiteenvallen. Uit het zakje nemen en in olijfolie bakken.

Lamskerrie uit Londen „Sous-Vide“ met gepofte muntrijst

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Lamskerrie: 1 kg lamsvlees | 2 eetlepelsbotervet (ghee) | 2 uien, fijngenhakt | 1 teentje knoflook | 2 theelepelsgember, vers, geraspt | 125 ml yoghurt | 3 tomaten, ontpit en gehakt | 1 thee­lepelchilipoeder | ½ eetlepel koriander, gemalen | 1 thee­lepelkomijn, gemalen | 1 thee­lepelkardemom, gemalen | ½ thee­lepelkruidnagelpoeder | 1 thee­lepel­kurkuma | 2 thee­lepelGaram Masala | 1 thee­lepelzout

Verder: 3 eetlepelsamandelstangen

Gepofte muntrijst: 250 g rijst | 750 ml water | 500 ml pepermunththee

BEREIDING

Lamskerrie: Het knoflook met het zout in het stampvat platdrukken. Het botervet in een pot verhitten. De uien, de gember en het knoflook erbij doen en al roerend glazig stoven. In een andere pan de specerijen – zonder de Garam Masala – in een pan lichtjes roosteren. Het lamsvlees in 2 ½ tot 3 cm grote blokjes snijden. De lamsvleesblokjes met de uienmix, de geroosterde specerijen, de Garam Masala, de yoghurt en de gehakte tomaten in een vacuümzakje doen en vacuïmeren. Bij 65 °C 12 uur lang in de bain-marie thermiseren.

Gepofte muntrijst: De rijst in een schotel goed wassen met veel koud water. Dan in een pot met het water en de pepermunththee bij een laag vuur 25 minuten lang laten sudderen. Door een zeef afgieten en de rijst laten uitlekken. Op een met bakpapier overtrokken bakplaat verdelen en in de op 80 °C voorverwarmde oven 5–6 uur lang drogen.

GARNEREN

De rijst en de kerrie op een bord garneren. De amandelstangen in een pan roosteren en over de kerrie strooien.

Lemmon-Ginger maïshoender met groenten couscous en guacamole

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Maïshoender: 4 hoenderborst, met vel en zonder beenderen | 8 eetlepelsolijfolie extra vergine | 2 eetlepelsichte sojasaus | 2 biologische citroenen, afgeraspte schil daarvan | 2 teentjes knoflook, fijnggehakt | 1 limoen, sap daarvan | enkeletakjes Citroentijm | grof gemalen bonte peper | zeezout | een beetje rietsuiker

Slaatje van couscous: 300 g 5-minuten-couscous | 300 ml kokend water | 50 g blokjes venkel, kort gesorteerd | 50 g zuurbessen | 50 g blokjes fijne rode ui | 50 g rode paprika, in fijne blokjes gesneden | 50 g gele paprika, in fijne blokjes gesneden | 30 g geroosterde pijnboompitten | vers geperst citroen- en sinaasappelsap | arganolie en olijfolie extra vergine | Raz el Hanout en zeezout volgens smaak

Guacamole: 2 rijpe avocadoperen | 100 g Griekse yoghurt (10 %) | vers geperst limoensap | zeezout | chili | korianderblaadjes, vers, gehakt

BEREIDING

Maïshoender: Op basis van twee derde van de olijfolie, de sojasaus, het limoensap, de geplukte Citroentijm, de Citroenschil en de knoflook een marinade maken. De hoenderborst in de marinade omkeren zodat ze aan weerszijden gelijkmatig gekruid is.

Telkens 2 hoenderborsten in een vacuümzakje leggen en soft vacuümeren.

Zo nodig, bij 78 °C (afhankelijk van de dikte) 20 minuten lang gaar laten trekken.

Vóór het opdienen met een beetje zeezout en rietsuiker bestrooien en in een pan met olijfolie aan weerszijden even en snel lichtbruin laten braden.

Slaatje van couscous: De couscous in een roestvrij stalen schotel met kokend water begieten en met 5 eetlepels olijfolie door elkaar roeren. In de roestvrij stalen schotel nog ca. 10 minuten lang tot waterdamp laten opzwellen.

De couscous in een nieuwe koude schotel doen en voorzichtig het best met de handen verbrokkelen zodat er geen klonters meer zijn.

Blokjes groente en zuurbessen erbij doen en door elkaar roeren. Citroen- en sinaasappelsap evenals 2-3 eetlepels arganolie erbij doen en met Raz el Hanout en zeezout op smaak brengen. Goed door elkaar mengen.

De pijnboompitten gebruiken om te garneren, niet mee in het slaatje doen. In het andere geval worden ze week.

Guacamole: De avocadoperen halveren en de pitten verwijderen. Het weke avocadovlees pureren. De yoghurt eronder roeren en met limoensap, zeezout, chili en verse koriander op smaak brengen.

In de koelkast goed doorkoelen.

Barbarie eendenborst à l'orange met Sinaasappelschuim en Gratin Savoyard

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Eendenborst: 2 barbarie eendenborst (à 300 g) | 1sinaasappel, sap daarvan | 70 g boter
30 ml Grand Marnier | witte peper uit de molen | een beetje zout
Sinaasappelschuim: 1 eetlepelazijn | 1 eetlepel suiker | 160 ml sinaasappelsap, vers ge-
perst | 100 ml gevogelte- of kalfsfond | 15 g zure sinaasappeljam | 15 ml abrikozenlikeur
15 theelepelscelluzoon | 6 theelepelsxanthazoon
Gratin Savoyard: 500 g aardappelen | 125 ml verse melk, ongepasteuriseerd | 3 eetle-
pelsboter | 3 eetlepelsEmmentaler kaas, geraspt | peper uit de molenzout

BEREIDING

Eendenborst: De Grand Marnier even verhitten en dan laten afkoelen. De eendenborst met peper en zout kruiden, met het sinaasappelsap, de boter en de Grand Marnier in een vacuümzakje doen en vacuümeren. In de bain-marie bij 66 °C 12 uur lang koken. Vóór het opdienen uit het zakje nemen en aan de zijde van het vel even laten braden.

Sinaasappelschuim: De ingrediënten met uitzondering van celluzoon en xanthazoon in een pot op 80 °C verhitten. Het celluzoon al roerend erbij doen en oplossen. Van het fornuis nemen en 's nachts in de koelkast zetten. Vóór het opdienen het xanthazoon met een eiwitklopper erdoor kloppen en het schuim verwarmen.

Gratin Savoyard: De aardappel in 0,4 cm dikke plakjes snijden. Een pan met boter bestrijken en de melk erin gieten. Met zout en peper kruiden en verhitten. Eén laag aardappelplakjes toevoegen, kaas erover strooien en zodoende meerdere lagen boven elkaar aanbrengen en met kaas afronden. Ongeveer 15 minuten zachtjes laten koken en vervolgens in de op 210 °C voorverwarmde oven 5 minuten lang gratineren.

GARNEREN

De Gratin Savoyard in blokjes snijden en op voorverwarmde borden verdelen. De eendenborst in reepjes snijden, op de borden garneren en het sinaasappelschuim erbij doen.

Reerug Baden-Baden

Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIONEN

4 reerugfilets (à 170 g) | 1 laurierblaadje | 2 jeneverbessen | 2 pimentkorrels | 6 zwarte peperkorrels | ½ kaneelstokje | 125 ml Bourgognewijn uit Baden | ¼ l donker wildfond
3 eetlepelszure room (of slagroom) | 2 peren | 1 eetlepelshoning | 2 kruidnagels
30 g rode bosbessen, vers | 20 g rode bessenjam | zeezoutvlokken, ruw | 2 cl gin om te flamberen | 20 g cacaoboter om te braden

BEREIDING

Jeneverbessen, pimentkorrels, peperkorrels en het kaneelstokje in een pan zonder olie even verhitten en in een stampvat een beetje fijnstampen. Met de Bourgognewijn en het laurierblad nogmaals aan de kook brengen en tot de helft laten reduceren. In vormen van een ijsblokje gieten en diepvriezen, waardoor het kookvocht beter gevacuümeerd kan worden. De ontzenuwde reerugfilets met het gekruide kookvocht met rode wijn nu vacuümeren.

De peren schillen, halveren en met een mesje het klokhuis verwijderen. Met de honing, de verse rode bessen en de kruidnagels vacuümeren. 1 uur lang in de thermaliseur bij 51 °C koken.

De gemarineerde reerug nu in het vacuümzakje 40 minuten lang bij 51 °C koken. Na het einde van de kooktijd wordt het kookvocht van de reerug door een haarzeef in een potje gezeefd en met het wildfond erop gegoten. Eén derde laten inkoken en met de zure room binden.

De cacao boter in een pan verhitten en de reerug nogmaals daarin intensief en even laten braden. Met de gin laten afkoelen en met een lucifer voorzichtig in brand steken. Wachten totdat de alcohol volledig afgebrand is en de reerug nu op een bord garneren. Met het zeezout kruiden en met de saus napperen. De kant-en-klare peer daarnaast leggen en met de koude rode bessenjam vullen.

Traditionele bijgerechten zijn met de hand geraspte deegballetjes en rodekool.

Zalmforel uit het Müritzmeer, met Verveine olie, Pistache-emulsie en zalmvel-crumble

Michael Kempf, Facil - The Mandala Hotel, Berlijn

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Zalmforel: 1 zalmforel (ca. 500 g) | 4 eetlepels Verveine olie (Verveine gedroogd, gemalen en in olijfolie gelegd) | Japanse bergpeper | zeezout

zalmvel-crumble: 1 zalmvel | 1 eetlepels blokjes geroosterd brood, zeer fijn, zonder korst | 1 mespuntje Purple Curry | 1 mespuntje Garam Masala | 6 venkelzaad | 6 anijszaad, groen | ½ theelepel zeezout | 1 eetlepel pistache, in de schaal geroosterd en gezouten

Pistache-emulsie: 400 ml visfond | 1 theelepel geroosterde pistache, fijngehakt | 1 zilveruitje | 2 peperkorrels, wit, fijngehakt | 40 ml geroosterde pistacheolie | 20 g boter

Jam van artisjokken: 3 grote artisjokken, gepeld en van de artisjokhaartjes ontdaan | 2 zilveruitjes, in fijne blokjes gesneden | 2 eetlepels olijfolie | 1 teentje knoflook, fijn gesneden | 1 tijmtakje | 1 rozemarijntakje | 200 ml gevogeltesfond | 50 ml Noilly Prat | 50 ml witte port | 1 eetlepel acacia honing | olijfolie

BEREIDING

Zalmforel: De zalmforel fileren, villen en de graten verwijderen. Wassen, droog betten en in porties verdelen. Met zeezout en Japanse bergpeper marineren. De zalmforelfilets in porties

verdelen en met de Verveine olie gemiddeld stevig vacuümeren. Bij 65 °C in bain-marie ca. 12 minuten lang thermiseren.

Zalmvel-crumble: Het zalmvel op bakpapier zolang in de bakoven bij bovenwarmte (150 °C) laten totdat het zeer knapperig is. De blokjes geroosterd brood in zeer weinig boter even knapperig laten roosteren en laten uitlekken. De schenkel en de anijs zeer fijn malen en met de andere specerijen en het zeezout mengen. De pistache ruw hakken en onder de crumble mengen.

Pistache-emulsie: Het visfond met het fijn gesneden zilveruitje, de pistache en de peper tot 150 ml reduceren. De pistacheolie en de boter erin mengen en met zeezout achteraf op smaak brengen.

Jam van artisjokken: De zilveruitjes en het knoflook in de olijfolie glazig lichtjes bruineren. De artisjokken ruw snijden en even mee aanstoven. Met het fond en de alcohol laten afkoelelen. De kruiden er bovenop leggen, een beetje zeezout en witte peper erover doen en met deksel bij een laag vuur langzaam laten stoven. De artisjokken uitnemen, door de schijf van de vleeswolf draaien en het fond zeer goed inkoken. Allebei weer samenvoegen en met de honing en een beetje olijfolie een romige consistentie maken.

GARNEREN

De jam van artisjokken als meelballetje in een diep bord garneren. De zalmforel uitlekken en erop leggen. De zalmvel-crumble erover strooien en de pistache-emulsie opschuimen en erover gieten.

Gegrilde kabeljauwfilet op Riesling kruid à la crème met gebakken deegkussentjes van bloedworst

Sascha Stemberg, restaurant Stemberg anno 1864, Velbert-Nevigés

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Kabeljauw: 4 kabeljauwrugfilets (à ca. 100 g) | Fleur de Sel | witte peper uit de molen olijfolie | 2 kleine takjes tijm

Kruid: 300 g zuurkool, gewassen | 1 ui, in fijne reepjes gesneden | 200 ml kalfsbouillon | 50 ml appelsap | 200 g slagroom | 150 ml droge Riesling | 1 eetlepel botervet | 1 middelgrote aardappel, rauw, geraspt | 1 kruidenzakje met 4 jeneverbessen, | 2 kruidnagels en 2 laurierblaadjes | zout | witte peper uit de molen

Deegkussentjes van bloedworst: 4 wantan blaadjes (8 x 8 cm) | 3 eetlepel bloedworst, in fijne blokjes gesneden | 1 theelepel zilveruitje, in fijne blokjes gesneden | 1 theelepeltijm, fijngehakt | 1 eetlepel appel, in fijne blokjes gesneden | 10 g boter | 1 eigeel, geklutst botervet

BEREIDING

Kabeljauw: De kabeljauwrugfilets aan weerszijden kruiden en met een beetje olijfolie en de tijm vast vacuümeren. 12 minuten lang in de bain-marie bij 56 °C op 54 °C kerntemperatuur verhitten. Nu de filets uit het zakje nemen en heel eventjes aan de kant van het vel in schuimende boter nabraden.

Kruid: Botervet in een pot doen, de uien toevoegen en kleurloos lichtjes bruineren. Het kruid toevoegen en met bouillon, appelsap en witte wijn laten afkoelen. Het kruidenzakje en de geraspte aardappel in de pot doen, met zout en peper lichtjes vooraf kruiden en met deksel 30 minuten laten koken. Het kruidenzakje verwijderen, slagroom toevoegen en achteraf op smaak brengen.

Deegkussentjes van bloedworst: Boter in de pot smelten, daarin het zilveruitje lichtjes bruineren. De bloedworst, de appel en de tijm erbij doen en even lichtjes mee bruineren. Met zout en peper lichtjes kruiden en geheel laten afkoelen. De koude massa in het midden van de wantan blaadjes doen, de randen met eigeel instrijken en de telkens tegenoverliggende zijden tot zakjes dichtplakken. De deegballetjes van bloedworst in heet botervet goudgeel doorbakken.

Garneren: Het kruid in het midden op voorverwarmde borden garneren, daarop de kabeljauwrugfilet met de kant van het vel naar boven leggen en met de deegballetjes van bloedworst garneren.

TIP

In plaats van kabeljauwrug kan men ook meteen dikke heilbot nemen.

Zeeduivel in latte macchiato schuim met gethermiseerde asperge en getruffelde champignonaardappelen

Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Zeeduivel: 640 g zeeduivelfilet, bereid | 800 ml room | 100 g koffiebonen | 100 g boter
1 laurierblaadje | 2 jeneverbessen | zout | peper uit de molen

Asperge: 20 stokjes witte asperge | 2 theelepelsboter | 1 ½ theelepelszout | 2 theelepelsuiker | ½ theelepelscitroensap

Aardappelen: 8 grote nieuwe aardappelen | truffelboter

BEREIDING

Zeeduivel: De zeeduivel goed afwassen en in 8 even grote stukken snijden. Daarna wordt de zeeduivel in een vacuümzakje gedaan. De room, de koffiebonen, het laurierblaadje en de jeneverbessen met elkaar aan de kook brengen en 20 minuten laten trekken. Het kookvocht na het afkoelen door een fijne zeef halen en op de zeeduivel doen. Dat allemaal vacuümeren en bij 60 °C ca. 28 minuten lang thermiseren. Vervolgens de zeeduivel verwijderen.

Latte macchiato schuim: Het kookvocht en de ijskoude boter met de pureerder mixen en met zout en peper op smaak brengen.

Asperge: 20 stokjes asperge pellen, daarbij de houtachtige stronk afsnijden. Samen met de overblijvende ingrediënten in het vacuümzakje flink vacuümeren en bij 90 °C ca. 22 minuten lang thermiseren.

Aardappelen: De aardappelen schillen, wassen en met behulp van een uithollepel zoveel mogelijk bolletjes uitsteken. Er wordt vervolgens met een appelboor tot in het midden van de bolletjes geprikt. Met een mesje wordt nu het gedeelte rond de appelboor afgesneden zodat er een paddenstoeltje ontstaat. De kant-en-klare aardappelen worden in ijswater bewaard opdat ze niet opzwellen. Daarna in zout water ca. 5 minuten lang blancheren en in ijswater schrikken. De aardappelen goed laten uitlekken en met een in een theelepel passende hoeveelheid truffelboter vacuümeren en bij 70 °C 10 minuten lang thermiseren.

GARNEREN

De zeeduivel één keer schuin doorsnijden, op het bord plaatsen, de asperge daarnaast en de champignon aardappelen luchtig rondom garneren. Tot slot het macchiato schuim toevoegen en meteen opdienen.

„Sous-vidé“ gekookte wilde Chinook zalm en langoustine op erwt-munt-puree en champagneboter

Christopher Wilbrand, hotel-restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Zalmfilet: 4 zalmfilets (à 120 g) | 4 langoustinefilets, gepeld | 20 g boter | 1 scheut witte wijn | zeezout | peper uit de molen

Erwt-munt-puree: 200 g diepvrieserwten | 40 g boter | ¼ bundelverse munt | ½ zilveruitje 4 eetlepelswater | zout | peper uit de molen | suiker

Decoratie: erwten, geblancheerd | erwtspruiten | miniwortelen, geblancheerd

Champagneboter: 200 ml visfumet | 50 ml room | 1 eetlepelcrème double

100 ml champagne | koriander | dragon, tijm | 1 mespuntjezetmeel | 1 eetlepelboter

BEREIDING

Champagneboter: Het visfond en de helft van de champagne de helft inkoken. Met room en een beetje crème double aanvullen, aan de kook laten brengen en met lichtjes beslagen zetmeel binden. De kruidentakjes als koriander, dragon en een beetje citroentijm erbij doen en laten trekken. De saus zeven en met 1 eetlepel boter mengen. Met zout, peper en champagne op smaak brengen.

Zalmfilets: De zalmfilet met alle ingrediënten in een vacuümzakje vastlassen en in de combi-steamer of in een bain-marie van 56 °C 10 minuten lang koken.

Langoustines: De langoustines in een vacuümzakje alleen met zout vastlassen en 5 minuten laten koken.

Erwtenpuree: Alle ingrediënten in een pot gaar stoven en in een mixer helemaal fijn pureren. Op smaak brengen met zout, peper en suiker.

Decoratie: De ingrediënten in een pannetje doen en met een beetje olijfolie, zout, peper en 1 snufje suiker op smaak brengen.

GARNEREN

Op voorverwarmde borden de erwtenpuree plaatsen, daarop de zalm met de langoustines aanbrenen. Daarop de erwtspruiten leggen. De miniwortelen en erwten decoratief op de borden verdelen en de champagneboter daarop doen.

Roggeveugels met bladspinazie en bruine boter

Evert Kormmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Rog: 2 rogveugels | 1 theelepelboter | een beetje Kaneichi Sansho (Japanse peper, is verkrijgbaar bij Ingo Holland) | zout

Bladspinazie: 400 g bladspinazie, jong | 10 g boter | 1 snufjemuskaat | Een beetje zeezout

Bruine boter: 150 g boter | 60 g kappertjes | 1 eetlepel azijn

BEREIDING

Roggeveugels: De filets van de roggeveugel uitsnijden. De Japanse peper in het stampvat fijnstampen en de filets met de peper en zout kruiden. De filets oprollen, elk met een tandenstoker vastspelden, met de boter in een vacuümzakje doen en vast in folie verpakken. 25 minuten lang in de bain-marie bij 55 °C koken. Dan het zakje in een schotel met ijswater leggen en minstens 60 minuten lang laten doorcoelen.

Bladspinazie: De bladspinazie blancheren en in de zeef laten uitlekken. De boter in een pan verhitten, de spinazie erbij doen, zwenken en met peper en muskaat kruiden.

Bruine boter: De boter in een pan zolang verhitten totdat ze bruin wordt. Wanneer ze begint te walmen, met de azijn laten afkoelen en de kappertjes toevoegen.

GARNEREN

De stokjes van de filetrolletjes verwijderen, de rolletjes in 5 mm dikke plakjes snijden en even in de pan opwarmen. Op voorverwarmde borden een spiegel van de bruine boter doen, de plakjes rog erop leggen, een paar kappertjes daarover verdelen en de spinazie aan de zijkant aanbrenen.

Jakobsschelpen, in de schelp gestoofd, met gesauteerde oesterzwammen

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Jakobsschelpen: 12 jakobsschelpen, met schelp | boter | zeezout

Oesterzwammen: 100 g oesterzwammen | 1 ½ eetlepel boter | Fleur de Sel

BEREIDING

Jakobsschelpen: De schelpen een beetje openen en telkens 1 theelepel boter erin doen. De schelpen terug sluiten en telkens 3 of 6 schelpen met een beetje zout naast elkaar in het vacuümzakje doen en vast vacuümeren. 15 minuten lang bij 56 °C in de bain-marie koken. Daarbij het zakje met een gewicht onder water duwen.

Oesterzwammen: De oesterzwammen panklaar maken, in plakjes snijden en 3 minuten lang op een gemiddeld vuur in boter sauteren.

GARNEREN

De jakobsschelpen openen, telkens 3 stuks op een bord leggen, de oesterzwammen erover doen en met Fleur de Sel bestrooien.

Asperge „Sous-vide“ met beurre blanc en aardappelpureebolletjes

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Asperge: 1 kg witte asperge, gepeld | 80 g boter, in stukjes gesneden | 200 ml kalfsfond een beetjesuiker | 1 snufje zeezout

Beurre blanc: 2 kleine zilveruitjes, fijngehakt | 100 ml Muscadet (witte wijn) | 150 g boter 1 eetlepel azijn (alternatief: vijg-balsamico) | 1 theelepelslagroom | 12 witte peperkorrels, fijngestampt | zout

Aardappelpureebolletjes: 1 kg aardappelen | 1–2 uien, gehakt | 750 ml vleesbouillon
Meel

BEREIDING

Asperge: De asperge pellen en met de boter, het kalfsfond, de suiker en het zout in een vacuümzakje doen en vacuümeren. 45 minuten lang in de bain-marie bij 82 °C koken.

Beurre blanc: 2 eetlepels wijn met de azijn, de fijngestampte peper en de zilveruitjes tot de helft van de vloeistof reduceren. De slagroom en de overblijvende wijn toevoegen en even aan de kook laten brengen. De boter in kleine vlokjes snijden en in de niet meer kokende saus doorroeren. Met zout op smaak brengen en warm houden tot men de asperge bereid heeft.

Aardappelpureebolletjes: De geschilde aardappelen in plakjes snijden. De vleesbouillon in een pot aan de kook brengen en de aardappelen en de uien daarin ongeveer 20 minuten lang koken. Vervolgens met de bouillon stampen, door te roeren verder koken en zoveel meel toevoegen, dat er een stugge massa ontstaat.

GARNEREN

Uit de massa met een in water gedompelde lepel bolletjes maken en op voorverwarnde borden leggen. De asperge in het midden doen en met de beurre blanc napperen.

Bloemkool basisrecept

Evert Kornmayer

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

400 g bloemkool | Een beetje citroensap | 1 snufjemuskaat | 1 snufje zout

BEREIDING

De bloemkool in roosjes uit elkaar plukken en met het citroensap, het zout en de muskaat in het vacuümzakje doen. 1 uur lang bij 62 °C in de bain-marie doen koken. Vervolgens in een schotel met ijswater doen. Even opwarmen om op te dienen.



Evert Kornmayer (Utgivare)

SOUS-VIDE BASICS

32 opskrifter fra top kokke og eksperter



VERLAG GEBRÜDER KORNMAYER

SOUS VIDE

Sous vide betyder „under vakuum“. Det betyder, at mad varmes i vandbad i en vakuumpose ved konstant lav temperatur. Maden gennemkoges således ensartet hele vejen igennem. Næringsstoffer, vitaminer, konsistens og farve bevares optimalt. Iltning af fødevarerne forhindres og holdbarheden forlænges. Ingen anden kogemetode sikrer et så pålideligt og perfekt resultat, der tåler enhver sammenligning. Denne kogemetode blev udviklet i Frankrig for over 30 år siden og fik hurtig en plads i gastronomiens topklasse. Den moderne STEBA-teknik sikrer enkel og sikker brug af denne enestående professionelle metode i den private husholdning.

HVAD SKER DER VED HVILKEN TEMPERATUR?

Kød og fisk

56–57 °C	rå/rød
58–59 °C	medium
60–61 °C	rosa
62–68 °C	gennemkogt, ikke rosa, stadig saftig

Ved mere end 68 °C ændres kødets proteinstruktur og kødet bliver tørt og ændrer farve.

Undgå venligst kogetemperaturer på under 52 °C (-> kimdannelse).

Kog venligst fjerkræ i mindst 1 time ved mere end 65 °C.

Grøntsager

Kernetemperaturer:

80 °C	Kogning af ren stivelsesholdige grøntsager (f. eks. kartofler). [Stivelsen opløses og nedbrydes]
85 °C	Kogning af pektinholdige grøntsager (f. eks. gulerødder). [Pektinen nedbrydes]

GRUNDLÆGGENDE FREMGANGSMÅDE

Tilberedelse af fødevarer efter sous vide-metoden sker således:

1. Forbered maden

- Krydr eller mariner eventuelt maden.

2. Sæt maden under vakuum

- Pak maden ind i vakuumfolien.
- Sæt den under vakuum med en gængs vakuumpakker (f.eks. Steba vakuumpakker).

3. Kog maden

- Læg posen i sous vide-karrets vandbad, vælg temperatur og tid.

4. Brun maden

- Åbn posen. Hvis maden skal være stegt, brunes den kort på en pande.

5. Anret og server maden

- Anret maden på et fad eller en tallerken og server den.

6. Eller opbevar maden

- Afkøl maden i isvand og læg den i køleskabet eller fryseren.

7. Varm maden efter opbevaring

- Inden maden anrettes, varmes den kort i sous vide-karret til den ønskede serveringstemperatur.
- Optø frossen mad i langsomt tempo inden den opvarmes.

Recepten

Artiskokker småkogt i Sous-vide-pose	135
Parasolsvamp med laks og gorgonzolacreme	135
Roastbeefskiver med Frankfurter Grøn-Sovs-Luft	136
Ostfållisk peberpotthast	137
Havfrugtsuppe	137
Små grydestegte kæber fra okser som har gået på bjerggræs	138
Forskank fra US-beef grydestegt med svesker, smeltet andelever og jordfrugtpuré	138
Peber-entrecote-steak med indonesisk langpeber, rødvinsskalotteløg og grøn asparges	139
Oksetunge med Madeira-Espuma, Bombay-saphir-cornichons og Bigilla	140
Benløse fugle fra Simmentaler okse med wagyu-entrecote, karameliserede forårsløg og kartoffelmos	141
Roastbeef med Yorkshire budding og remoulade	142
Rosastegt kogt kalvekød med peber-sennepskrydderi, rødvinsskalotteløg-sauce, flæskesavojkål med stegte østerssvampe og kartoffelmos	143
Kogt Odenwälder kalvekød, Sous-vide småkogt, med salat af ærtespirer og rødbeder i æblesenneps-vinaigrette	145
Muletasker med små kalvekæber og persilleskum	146
Ossobuco med Gremolata og risotto	147
Pærer, bønner & flæsk	148
Farnsburger svineben	149
Små kæber fra Ibérico-svin, røget skorzonerrødspuré, saft fra grønne bønner og vintertrøfler	150
Bayersk flæskesteg med citronsalt, portvins-kommesovs, glaserede grøntsager og kartoffelbolle-chips	151
Hel skulder fra lam, glaseret med artiskokker	152
London-lammekarry »Sous-Vide« med mynte-popris	153
Lemon-ginger-majspoulard med krydder-couscous og guacamole	154
Berberi andebryst á l`Orange med appelsinskum og gratin Savoyard	155
Dyreryg Baden-Baden	156
Müritzer fjeldørred, konserveret med verveinolie, pistacieemulsion og lakses-kindcrumble	156
Grillet stortorsk på Rieslingkål á la crème med små bagte blodpølsetasker	158
Havtaske i Latte-Macchiato-Skum med varm asparges og med trøffel forsynede champignonkartofler	159
»Sous-vide« småkogt Chinook-Vildlaks og Langoustino på ærte-mynte-mos og champagnesmør	160
Rokkevinger med bladspinat og brunt smør	161
Jakobsmuslinger, dampet i skålen, med sauterede østerssvampe	161
Blomkål grundopskrift	162

Artiskokker småkogt i Sous-vide-pose

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz

Kogetid 4 til 5 timer, alt efter størrelse.

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

10 artiskokker, friske | 500 ml Olivenolje, koldpresset | Salt | sort peber fra kværnen
1 kaffir-limette | 80 g kalvenyrefedt, skåret i tern | Rosmaringrene | Timiangrene

TILBEREDNING

Ved artiskokken knækkes stilken og de kraftige blade af. Den nu synlige bund skal skæres af, lige direkte over de sarte mellemblades spirer. Den sarte bladkant bør ihvertfald forblive på gulvet, så også den nødvendige fordybning til optagelse af en fyldning består. De træagtige dele ved bundens hvælving skal fjernes med en skarp kniv. Derefter fjernes de i fordybningen resterende hår forsigtigt med en rund kartoffeludhuler. De udskårne bunde lægges i syret saltvand.

Er alle artiskokker skåret til og rengjorte, lægger man dem i en passende skål. Artiskokkerne krydres nu med salt, sort peber, olivenolje, noget saft og revet kaffir-limette, kalvenyrefedt samt noget rosmarin og timiangrene. Sammen med kryddermarinaden lægges artiskokkerne i en vakumpose, så de er pladseret ved siden af hinanden i posen. Posen svejses sammen på trin 1, så luften trækkes ud, men artiskokkerne ikke bliver mast.

I en med vand fyldt gryde småkoges den fyldte vakumpose ved 68 grader C i 4 til 5 timer indtil den er blød. Ved hjælp af et fingertryk kan man mærke, hvor vidt artiskokkerne er kogte. De blødkogte artiskokker afkøles i vakumposen inden videreforarbejdningen.

Parasolsvamp med laks og gorgonzolacreme

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz

Parasolsvampen finder man i September og Oktober på fugtige enge. Til denne opskrift egner sig kun komplet blomstrede paraplysvampe. Jo større desto bedre – er ideel fra 20 cm af.

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Paraplysvamp:

2 kæmpeparaplysvampe (Parasol) | Havsalt | sort peber fra kværnen | 50 gram smør
Timian

Gorgonzolacreme:

100 gram crème fraîche | 50 gram gorgonzonla | 3 ansjoser | Worcestersauce | 4 skiver
røget laks | Bladspinat

TILBEREDNING

Parasolsvamp:

Vi har kun brug for svampens paraply; stilken er træagtig og fjernes. Lamellerne på paraplyens underside fjerner vi forsigtigt med en kniv eller en børste. Svampene krydres med salt og peber og vakuumeres ikke for kraftigt med henholdsvis 25 gram smør og noget timian, så svampen ikke tager skade.

Småkoges i vandbad i 45 minutter ved 65 grader C. Derefter bruger vi svampen som en slags wrap.

Corgonzolacreme:

Til fremstillingen af cremen moser vi corgonzolaen med en gaffel og rører den sammen med crème fraîche. Ansjoserne skæres helt små og anbringes med et stænk worcestersauce også under cremen.

Med cremen smører vi svampens underside halvsidet og fordeler spinaten ud over. Efterfølgende dækker vi det hele med den røgede laks. Nu rulles svampen forsigtigt sammen som en wrap og fikseres med tandstikker. Rullen lægges forsigtigt på den forvarmede bageovnsgrill og grilles i 15 minutter ved 150 grader C.

Anret:

Til anretning skæres svampen i midten skråt op og stilles op. Til sidst garneres med nogle laksestrimler og noget vårsalat, radicchio, cremen og timiangrene.

Roastbeefskiver med Frankfurter Grøn-Sovs-Luft

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 10 PORTIONER

Roastbeef:

1 kg roastbeef, gjort i stand | Olje til stegning | Peber fra kværnen | Salt

Grøn-sovse-luft:

1 bundt grønne-sovse-urter | (hjulkrone, kørvel, karse, persille, pimpinelle syre og purløg)

600 ml vand | noget salt | 2 strøgne portionsskeer emulzoon

videre: Fleur de Sel

TILBEREDNING

Roastbeef:

Rostbeefen krydres med peber og salt og brunes kort i en pande med noget olje. Puttes så i en vakumpose og vakuumeres fast. Småkoges i vandbad 50 minutter ved 66 grader C. Kernetemperaturen bør

være 63 grader C. Gives efterfølgende i en skål med koldt vand og afkøles godt.

Grøn-sovse-luft:

Vandet, noget salt og grøn-sovse-Krydderi pureres fint; lad kort stå og passeres gennem en meget fin si. 150 ml af det grøn-sovse-vand gives i et målebæger og monter emulzoonen med meget luft med purérestaven.

ANRET:

Den kolde roastbeef skæres op i tynde skiver, anrettes på tallerkener, strøs med Fleur de Sel og grøn-sovse-Luft gives dertil.

Ostfälisk peberpotthast

Evert Kornmayer

En lækker opskrift der er let at tilberede.

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

1 kg oksefilet | 400 gram skalotteløg | 1 spsk. smeltet smør | Salt | sort peber fra kværnen | ½ teske kommenfrø | 1 laurbærblad | ½ liter grøntsagsfond | ¼ liter øl | noget revet citron | 1 knivspids sukker

TILBEREDNING

Fileten skæres i 3 cm store tern. Skalotteløgene svitses i en pande og kødet gives kort til. Det hele, med alle krydderier, puttes i en vakumpose til indsvejsning, vakuumeres let og svejses med væsken forsigtigt sammen. Trækker i et vandbad i 2 timer ved 65 grader C.

Denne lækre sammenkogte ret er efter kogningen holdbar i køleskabet i over 8 uger.

Havfrugtsuppe

»ukompliceret og lækker«

Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, Wartenberg/Rohrbach**TILBEHØR TIL 4 PORTIONER****Del 1:**

600 gram dybfrosset havfrugtsblanding | 1 ¼ liter vand | 3 saftige tomater, firedelt
100 ml Noilly Prat | 75 ml Ricard | 50 ml hvidvin | 25 gram grøntsagsfond, pulver
2 laurbærblade | 2 fennikelfrø, hele | 12 gram Maldon salt | 8 gram sukker | 1 gram safran, malet | 5 gram piment, hel | 1 knivspids kommen, hel | 10 gram frisk hvidløg, skåret i skiver | 10 gram frisk ingefær

Del 2:

frisk dild | frisk estragon | 1 sprøjt citronsaft | 1 ubehandlet citron, den revne skal af den
| 1 knivspids Postejkrydderi | noget frugtigt olivenolje | 8 skiver sprød baguette

TILBEREDNING

Alle ingredienser fra del 1 lukkes så vidt så muligt vakuumeret inde i en vakumpose og småkoger ved 80 grader C i 6 timer i termalisereren. Efterfølgende sies fonden gennem en fin si; havfrugterne vælges ud og holdes klar til mellemretten!

Små grydestegte kæber fra okser som har gået på bjerggræs

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIENSER TIL 4-6 PORTIONER

Små kæber:

800 gram oksekæbe | 30 gram smeltet smør | 30 gram tomatpuré | 1 liter rådyr- eller vildtfond | 20 gram æblekål | 2 spsk. smør

Marinade:

50 gram gulerødder | 50 gram persillerod | 100 gram skalotteløg, skrællet og skåret i fine tern | 300 ml Spätburgunder | 30 ml balsameddike | 2 rosmaringrene | 2 timiangrene | 2 kryddernelliker | Peber fra kværnen | noget havsalt

TILBEREDNING

Marinade:

Alle marinadens ingredienser blandes i en skål; puttes med kæben i en vakumpose og stilles 3 dage på køl.

Små kæber:

Kødet tages ud af marinaden og plettørres. Brunes hele vejen rundt i en meget varm pande. Kødet tages ud; de afdryppede grøntsager, urter og krydderier fra marinaden gives i panden. Ristes kort; tilføj så tomatpuré og æblekål og karamelisér 2-5 minutter. Røres ud med rødvinsmarinaden og hældes på med fonden; koges en gang op; fyldes i en vakumpose og svejses fast sammen. Småkoges i vandbad i 65 timer ved 67 grader C. Efterfølgende tages kødet ud af posen og holdes varmt tildækket.

Sauce:

Den grydestegte fond passeres gennem en fin si og reduceres ved svag varme til det halve. Jævnes med kolde smørtern: Smages til en gang mere.

ANRET:

Kødet portioneres i tynde skiver lige inden anretningen. Dertil passer meget godt grydestegt savojkål, nudelstrimler fra brættet og tyttebær.

Forskank fra US-beef grydestegt med svesker, smeltet andelever og jordfrugtpuré

Michael Kammermeier, Restaurant Ente - Nassauer Hof, Wiesbaden

TILBEHØR TIL 8 PORTIONER

Okseforskank:

1 US-beef, forskank | ½ flaske Madeira | ½ flaske Cabernet Sauvignon | 500 ml kalvefond | 100 gram skalotteløg | 2 fede hvidløg | 100 gram svesker | 100 gram smør | 8 tynde skiver rå andestoplever | Salt | Peber fra kværnen

Jordfrugtpuré:

200 g kartofler | 100 gram gule roer | 200 gram topinambur | 400 gram selleri
200 gram persillerod | 200 ml fløde | 100 gram crème fraîche | 50 gram brunt smør

TILBEREDNING

Okseforskank:

Okseforskanken krydres godt; brunes kraftigt på alle sider og lægges til side. Skalotteløgene skræres små, hvidløg gives til og dampkoges i panden. Røres ud med Madeira og Caberneten. Fyldes op med kalvefond og reduceres til 250 ml. Okseforskanken vakuumeres med fonden og veskerne. Småkoges i vandbad i 12 timer ved 65 grader C.

Jordfrugtpuré:

Grøntsagerne skrælles og småkoges sammen i lidt saltet vand. Hæld så vandet fra og fyldes op med fløde. Lad småkoge i kort tid, tilføj crème fraîche og forarbejdes i termomix til en cremet puré.

Vakumposen åbnes og fonden sies fra. Fonden reduceres til den ønskede konsistens og jævnes med smør.

ANRET:

Forskanken portioneres og holdes varm i saucen til anretningen. Puréen gives på tallerkener, kødet lægges derpå og saucen fordeles. Leveren smeltes på kødet og strø groft sort peber og groft salt ud over.

Peber-entrecote-steak med indonesisk langpeber, rødvinsskalotteløg og grøn asparges

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

TILBEHØR TIL 8 PORTIONER

Entrecote-steak:

4 Charolais rumpsteak med lille fedtkant eller | Top ribeye kvalitet (å 250 gram) | nogle stilke rosmarin og timian, groft hakket | 6 spsk. olivenolje, ekstra vergine | 2 spsk. soja-sauce | 2-3 spsk. gammel cognac | 1 teske indonesisk langpeber, stødt (morteret)

Havsalt

Asparges:

800 g grøn asparges, pillet | 0,1 ml appelsinsaft, friskpresset | 100 gram smør | Havsalt
Sukker

Rødvinsskalotteløg:

12 mellemstore skalotteløg, skrælet | 0,1 liter kalvefond | 0,2 liter rødvin, tør
3 spsk. olivenolje, ekstra vergine | 4 spsk. gammel balsamico-eddike | 1 spsk. honning
friske laurbærblade | Havsalt

Peber fra kværnen

TILBEREDNING

Entrecote-steak:

Bøfferne plettørres med køkkenrulle. Fremstil en marinade af olivenolje, sojasauce, cognac, stødt peber og de hakkede urter. Bøfferne vendes i marinaden, så de er krydret jævnt på begge sider. Put 2 bøffer i hver vakumpose og vakuumer blødt. Marineres i mindst 12 timer i køleskabet. Bøfferne pocheres ca. 30 minutter ved 58 grader C i vandbad, tages ud - poserne åbnes forsigtigt og den dannede fond hældes til skalotteløgene. Fjern peberet såvidt muligt fra bøfferne og steg bøfferne kort og hurtigt på begge sider i lidt olivenolje eller smeltet smør. Krydres med havsalt inden serveringen.

Asparges:

Appelsinsaften og smøret koges op, smages til med havsalt og sukker og reduceres til det halve. Aspargen vakuumeres blødt med smørfond og pocheres 30 minutter ved 75 grader C i vandbad.

Rødvinskallotteløg:

Skallotteløgene brunes i olivenolje under omrøring indtil de er lysebrune. Røres ud med rødvin og kalvefond og balsamico-eddike, sojasauce og honning tilføjes. Skallotteløgene koges bløde og fonden reduceres til det halve.

TIP:

I stedet for bøffer kan filetsteaks også bruges. Her ville det være fornuftigt at lade fileten forblive som et helt stykke, at stege hele stykket og så skære det i skiver senere.

Oksetunge med Madeira-Espuma, Bombay-saphir-cornichons og Bigilla

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Oksetunge:

800 gram oksetunge, køkkenklar | Salt

Bigilla:

400 gram hvide bønner | 1 fed hvidløg, mast | Olivenolje | 1 spsk. persille, finthakket
Natriumcarbonat | hvid peber fra kværnen | Salt

Madeira-Espuma:

80 ml Madeira | 20 ml kalvefond | 200 ml fløde | 2 spsk. olivenolje | 1 blad gelatine
Salt | hvid peber fra kværnen

Cornichons:

3 cornichons | 3 spsk. bombay-saphir gin | 1 teske sukker

TILBEREDNING

Oksetunge:

Den skrællede oksetunge vaskes og fugtes. Tages ud af vandet, plettørres og krydres med salt. Puttes i en vakumpose, vakuumeres fast og småkoges 12 timer i vandbad ved 65 grader C.

Bigilla (maltesisk bønnecreme):

Bønnerne lægges 2 dage i blød i saltvand og natriumcarbonat. Vandet udskiftes efter 1 dag. Så lad bønnerne dryppe af og kog dem møre i usaltet vand ved svag varme. Vandet hældes fra, bønnerne dryppes af og lad dem passere gennem en si. Smages til med salt, peber, hvidløg, olivenolje og persille. Opvarmes inden serveringen.

Madeira-espuma:

Læg gelatinen i blød i koldt vand, mases ud og opløses i den opvarmede Madeira og kalvefond. Tages fra komfuret; fløden og oljen hældes til; smages til med peber og salt og skummes op med en stavblender. Væsken hældes i en ISI-whip. Lades med 1 patron, rystes og stilles 3 timer på køl i køleskabet.

Cornichons:

Cornichons skæres i små tern med en kantlængde på 2 til 3 mm; sukker strøs ud over og marineres 2 timer i gin. Hældes fra inden serveringen.

ANRET:

Tungen skæres i tern og nogle cornichons lægges derpå. Bigilla og Madeira anrettes rundt omkring.

Benløse fugle fra Simmentaler okse med wagyu-entrecote, karameliserede forårsløg og kartoffelmos

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Benløse fugle:

4 benløse fugle fra Simmentaler okse | 200 gram hakket oksekød fra wagyu-entrecote (kobe style beef) | 1 løg | 2 kryddergurker, skåret i strimler | 12 skiver bacon eller skinkeflæsk, tyndt skåret | 2 spsk. Dijon-sennep a l' Ancienne | 1 spsk. sennep, middelstærk | 4 teskeer Code Greengras (krydderi fra Ingo Holland) | Peber fra kværnen | Salt | Stegefedt | Smør til stegning

Forårsløg:

4 tykke forårsløg | 80 ml kalvefond | 40 gram smør | 1 spsk. sukker

Kartoffelmos:

500 gram kartofler | 125 g havsalt, groft | 2 spsk. smør, blødt | 1 spsk. olivenolje, ekstra vergine | ½ spsk. glat persille, finthakket | fint havsalt

TILBEREDNING

Benløse fugle:

Løgene skæres i ringe og brunes glasklare i noget smør. Begge sennepsarter blandes i en skål. De benløse fugle krydres med peber og salt på begge sider, rulles fladt ud og pensles med sennepsblandingen. Baconskiverne lægges derpå, det hakkede wagyuoksekød trykkes fladt på og belægges med løgringene og gurkestrimlerne. Code Greengras strøs ud over, de

benløse fugle rulles sammen og holdes fast sammen med en tandstikker. Fedtet varmes i en pande og de benløse fugle brunes kraftigt deri. De benløse fugle puttes i en vakumpose og vakuumeres fast. Småkoges i vandbad i 12 timer ved 64 grader C.

Forårsløg:

Det grønne fjernes fra forårsløgene; løgene rengøres og halveres. Løgenes halvdele gives med kalvefonden i en vakumpose; vakuumeres fast og småkoges 50 minutter i vandbadet ved 85 grader C. Lige inden serveringen karameliseres løghalvdelene i smør og sukker.

Kartoffelmos:

Det grove havsalt strøs i en pande; kartoflerne med skræl anbringes derpå og småkoges i den op til 190 grader C forvarmede ovn i 50 minutter. Tages ud af ovnen; kartoflerne afkøles noget og pilles. Gives i en forvarmet skål. Kartofflerne moses med en gaffel; smøret, olivenoljen og fint havsalt blandes i, uden at kartoffelmassen bliver for glat.

Anret:

De benløse fugle skæres på skrå, gives på forvarmede tallerkener og noget af kogeskyen hældes over. Fra kartoffelmosen stikkes boller. Forårsløgene som lige er blevet karameliseret, anrettes ved siden af.

Roastbeef med Yorkshire budding og remoulade

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 6 PORTIONER

Roastbeef:

1 ½ kg Hereford Prime Roastbeef | 4 spsk. nældeolie og solsikkeolie | 1 spsk. Worcestersauce | 2 spsk. sherry eller portvin | 1 spsk. grønne peberkorn | sort peber fra kværnen | Salt

Yorkshire budding:

2 spsk. oksetalg, erstatningsvis svinefedt | 4 æg | 250 ml mælk | 250 gram mel | 1 knivspids muskat | hvid peber fra kværnen | Salt

Remoulade:

200 gram majonæse | 125 gram mager quark | 1 lille glas cornichons | 1 teske kapers | 1 lille løg | Persille | Purløg | Dild | hvid peber fra kværnen | Salt

TILBEREDNING

Roastbeef:

Oljen røres sammen med sherryen, worcestersaucen og de maste peberkorn. Roastbeefen gnides ind dermed, lægges i en skål, den resterende marinade hældes over og marineres tildækket i 30 minutter. Derved vendes roastbeefen flere gange. Bageovnen forvarmes op til 250 grader C. Roastbeefens fedtlag skæres firkantet ind, uden at komme til at berøre kødet nedenunder. Noget olie varmes i en pande og roastbeefen brunes kraftigt hele vejen rundt. Puttes så med stegedefedt i en vakumpose og vakuumeres fast. Småkoges i vandbad i 24 timer ved 66 grader C.

Yorkshire budding:

Mælken koges op og afkøles. Æggene slås i en skål og røres i. Melet sies ud over, piskes kraftigt under æggene og mælk hældes efterhånden til. Dejen smages til med salt, peber og muskatnød og lad hvile i køleskabet ca. 1 time i tildækket tilstand. Buddingdejen røres endnu engang godt igennem. Oksetalg eller smeltet smør opvarmes og blandes i. 6 små postej-forme (eller en flad gratinform) fedtes ind i smør og opvarmes 5 minutter i op til 220 grader C i forvarmet ovn. Buddingdejen hældes i og bages 12 til 15 minutter til den er gyldenbrun.

Remoulade:

Cornichons hakkes fine. Kapers, løg og urter hakkes ligeledes fine og det hele røres sammen med majonæsen og kvarken. Smages til med salt og peber fra kværnen.

ANRET:

Yorkshire buddingen tages ud af de små forme, gives på tallerken og roastbeefskiverne lægges dertil. Dertil serveres remouladen.

Rosastegt kogt kalvekød med peber-sennepskrydderi, rødvins-skalot-teløg-sauce, flæskesavojkål med stegte østerssvampe og kartoffelmos

Andreas Krolik, Brenner´s Park Restaurant, Baden-Baden

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Kogt kalvekød:

700 gram kogt kalvekød (tyndt fedtlag forbliver på oversiden ,ellers renses ren fra sener)

2 spsk. grov sennep | 1 teske sort peber, groft stødt | Olje til stegning | 2 timiangrene

2 rosmaringene | 2 salviegrene | 2 fede hvidløg | 3 laurbærblade

Sauce:

200 gram skrællede skalotteløg, skåret i fineste tern | 250 ml kalvestegssovs eller

500 ml kalvefond | 500 ml god rødvin; f.eks. en kraftig Spätburgunder fra Baden-Baden

1 timiangren | Olivenolje

Savojkål med østerssvampe:

100 gram sribet røget flæsk | 1 hvidt løg, skrællet og skåret i fine tern | 1 savojkålshoved

(ca. 800 gram) | 2 laurbærblade | 300 gram østerssvampe, stilke fjernet og hovederne

skåret i ca. 2 cm | stykker. | 100 ml hønsefond | 3 persillegrene, blade pillet af og skåret

fine. | Olivenolje eller rapsolje

Kartoffelmos:

3 store pillekartofler (kogte / á 200 gram) | Salt | Peber fra kværnen | Muskatnød

1 spsk. purløg, fintskåret | 1 teske løvstikkel, fintskåret | 50 gram smør | 2 spsk. god

olivenolje

TILBEREDNING

Kogt kalvekød:

Det kogte kalvekød krydres kun med groft stødt peber og vakuumeres ved 1 bar i 25 sekunder med 1 lille af de vaskede urtegrene i pose og svejses sammen i 6 sekunder. Små-

koges 2 ½ time i vandbad ved 60 grader C. Plettørres derefter grundigt med en køkkenklud; krydres kraftigt med havsalt og brunes på fedtsiden i panden i ca. 2 minutter. Tages fra panden, stryges med grov sennep på den brunede side, bestøves ganske fint med noget mel og steges en gang mere i 1 minut på sennepssiden, indtil der opstår et dejlig brunt svær. Vendes kort og tages fra panden. De resterende urtegrene og hvidløget brunes i noget olivenolje; hældes over det kogte kød og stilles sådan på et 60 grader C varmt sted indtil anretningen.

Sauce:

Skalotteløgsternene dampkoges indtil de er farveløse med olivenolje ca. 10 minutter; hældes i med rødvinen; timiangrenen gives til og koges ind, indtil der ikke er nogen væske mere. Hældes så op med stegesovsen/kalvefonden og koges endnu en gang op. Hvis der anvendes kalvefond, bør saucen reduceres til det halve. Efter behov jævnes med noget stivelse.

Savojkål:

I mellemtiden pilles bladene fra savojkålen af; ved alle blade skæres den grove mellemste bladtop af. Bladene vaskes grundigt, plettørres og skæres i bladstykker med en kantlængde på 2 x 2 cm.

Det røgede flæsk skæres fri fra sværet (men opbevar) og skæres i fine korte strimler. Flæskestrimlerne brunes kønt; løgternene gives til; dampkoges kort med, uden at løgene bliver brune. Den skårne savojkål med laurbærblade, hønsefonden og flæskesværet grydesteges tildækket ved svag varme, indtil den er mør. Låget tages af og lad den eventuelt stadig forhåndenværende grydestegsfond kort koge ind ved høj varme.

Kartoffelmos:

De varme pillekartofler skrælles, moses med en gaffel; smøret, olivenoljen og de skårne urter blandes ind under, krydres med salt, peber, muskatnød og stilles varm.

FREMSTILLING:

Østerssvampestykkerne brunes i en varm pande med noget olie, indtil de har en køn farve, krydres og gives sammen med den fintskårne persille til den færdige savojkål.

Savojkål-østerssvampe-grøntsagerne anrettes på tallerkener eller et fad. Form boller af kartoffelmosen og anbring disse ligeledes på tallerkenerne. Kødet skæres modsat fibrenes retning i 8 kønne stykker; krydres med 1 knivspids salt og groft stødt peber og fordel 2 stykker på tallerkenerne. Sauce hældes over.

Kogt Odenwälder kalvekød, Sous-vide småkogt, med salat af ærtespirer og rødbeder i æblesenneps-vinaigrette

Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Kogt kød:

1 kogt kalvekød (ca. 500 gram) | 2 spsk. rapsolje | 4 spsk. hasselnødsolje | 8 store salvieblade | 6 store syreblade | 1 spsk. szechuanpeber fra morteren | Urter | Fleur de Sel
Salat af ærtespirer og rødbeder:

1 rødbederod | 1 pakke ærtespirer | 2 skalotteløg | 2 timianstikke | 1 fed hvidløg
Hvidvinseddike | Rapsolje (så vidt mulig Frankfurter urteolje) | Peber fra kværnen | Salt
Æblesenneps-vinaigrette
2 spsk. æblesennep (f.eks. B. Kornmayers) | 6 spsk. æblevin | 1 tomat, skåret i fine tern
(uden kernehuset) | 2 spsk. purløg, meget fint skåret

TILBEREDNING

Kogt kød:

Det kogte kød brunes i rapsolje hele vejen rundt, uden at det krydres forinden. Afkøles efter bruningen (så posen derefter forbliver vakuumert så fast så muligt) og så belægges over- og undersiden jævnt med urterne. Det kogte kød gives i en vakuumeringspose og hasselnødsoljen og szechuanpeberet føjes til. Nu vakuumeres posen på højeste trin. Vandbadet eller kombikogeren indstilles til 66 grader C til småkogning. Småkogningstiden er 20 timer. Efter småkogningen afkøles det kogte kød i posen. Det kogte kød kan fortæres koldt eller varmt; spiser man det varmt, så opvarm igen ved maksimalt 70 grader C (ca. 1 time).

Salat af ærtespirer og rødbeder:

Rødbederne skrælles og skæres i 4 stykker; puttes så i en vakumpose. Timianen, det meste fed hvidløg og 1 skalotteløg gives ligeledes i posen. Posen vakuumeres på højeste trin. Rødbederne småkoges ved 90 grader C i 45 til 50 minutter (afkøles også i posen og ingen syre tilføjes, da farven ellers kan tage skade). Efter afkølingen skæres i fine tern og tilberedes som en salat med eddike, olje, peber og skalotteløg. Belægges med ærtespirerne.

Æblesenneps-vinaigrette:

Ingredienserne blandes med hinanden og smages eventuelt til med noget citronsaft og salt. Vinaigretten er meget tykflydende og bør derfor påføres eller smøres tyndt på.

ANRET:

Det kogte kød skæres i tynde skiver og tallerkenen fyldes ud dermed. Krydres med Fleur de Sel og anrettes midt på salaten. Vinaigretten sprøjtes på det kogte kød. Serveres med lunt valnødderød.

Muletasker med små kalvekæber og persilleskum

Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Små kalvekæber:

300 gram små kalvekæber, klargjorte | 0,2 liter Spätburgunder | 2 gulerødder
3 skalotteløg | Salt | Peber fra kværnen | Smør

Persilleskum:

1 bundt glat persille | 150 gram frisk ost | 50 ml mild olivenolje | 100 ml mælk
Revet lemon | 1 teske Xanthan

Muletasker:

150 gram mel | 150 gram boghvedegryn | 3 æg (medium) | Salt | Peber fra kværnen
Mel til at rulle ud | 1 æggeblomme til at »klistre« dejen

TILBEREDNING

Små kalvekæber:

De små kæber saltes og brunes; pebres efter bruningen og svejses inde i den dertil beregnede pose med Spätburgunderen. Småkoges i termalisereren i 20 timer ved 66 grader C. De små kalvekæber tages ud af posen; fonden fanges op og stilles på køl. De nedkølede små kæber skæres i små tern og rystes i en pande med skalotteløg og rødderne.

Muletasker:

En dej af mel, gryn, æg, salt og peber æltes. Rulles tynde ved hjælp af en nudelmaskine og skæres i rektangler. Kæbemassen gives på dejstykkerne. Kanterne stryges ind med æggeblomme og trykkes forsigtigt fast sammen. Muletaskerne småkoges i saltet vand.

Sauce:

Kalvefonden indarbejdes med smør.

Persilleskum:

Persillen blanches; pureres sammen med mælken. Frisk ost, olivenolje, revet lemon og Xanthan gives til; pureres endnu engang og passerer gennem en si. Pureen gives i en syfon og piskes sammen med 2 kapsler. Stilles varm.

ANRET:

Muletaskerne anbringes i forvarmede dybe tallerkener. Saucen hældes over og sprøjtes med persilleskummet.

Ossobuco med Gremolata og risotto

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Ossobuco:

2 kg kalveben, savet i 5 cm tykke skiver | 2 løg, hakket | 1 fed hvidløg, hakket
2 gulerødder, skåret i tern | 2 stænger rodselleri, skåret i tern | 3 tomater, udkernet og
skåret i tern | 4 spsk. olivenolje | 40 gram smør | 250 ml rødvin | 200 ml kalvefond
½ teske basilikum, finthakket | ½ teske timian, pillet | 1 laurbærblad | Peber fra kværnen
Salt

Gremolata:

1 spsk. citronskal, revet | 1 spsk. hvidløg | 3 spsk. persille

Risotto:

1 løg, lille, hakket | 50 gram smør | 200 gram arborio (risottoris) | 450 ml grøntsagsfond,
varm | 1 knivspids salt | 1 spsk. urter (basilikum og oregano)

TILBEREDNING

Ossobuco:

Tomaterne ridses over kryds; skoldes kort med kogende vand og huden trækkes af. Tomaterne halveres; stilkens rod fjernes; tomaterne udkernes og skæres i grove tern. Kalvebenskiverne vaskes og plettørres. Skivernes hudrand skæres ind i afstande på 2 cm, så kødstykkerne ikke buler ved stegning. Oljen varmes i en pande. Kalvebenene krydres og lægges i den varme olje. Bruner på hver side. Tages så ud; grøntsagerne gives i panden, bruner, røres ud med rødvinen og reduceres til det halve. Panden tages fra komfuret og afkøles noget. Kalvebenskiverne med den reducerede rødvin, tomaterne, kalvefond, basilikum, timian og laurbærbladet gives i en vakumpose. Småkoges 24 timer ved 66 grader C.

Gremolata:

Hvidløgen og persillen hakkes fine og blandes med den revne citronskal.

Risotto:

Smøret opvarmes i en kasserolle og løgternene dampkoges deri. Risottorisen gives til og dampkoges indtil den er glasklar. Nogen fra den varme fond hældes til, bringes i kog og risen småkoges ved svag varme omkring 20 minutter under lejlighedsvis røren; efterhånden føjes fonden til. Efterfølgende smages risottoen til med salt og urterne røres i.

ANRET:

Ossobucoen anbringes på forvarmede tallerkener ved siden af risottoen og gremolataen strøs ud over.

Pærer, bønner & flæsk

Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Flæsk:

500 gram svinemave, frisk | 2 dl kalvesky, mørk | 1 skalotteløg | 1 fed hvidløg
1 laurbærblad | 10peberkorn | 10korianderkorn | 2bønneurtgrene | 1 melspidslag salt
1 melspidsråkommen | 1 melspids kommen | Meget tynde citronskiver

Bønner:

100 gramsnitbønner | 2 spsk. hestebønnekerner | 2 spsk. hvide bønner, kogt
2 spsk. risinibønner, kogt | 2 spsk. bønneurtesmør

Bønneurteskum:

1 skalotteløg | 3champignoner, hvide | 2 clrapsole | 4 clRiesling | 2 dl hønsefond
5 bønneurtgrene | Lecithin, salt, peber

Pæreconfit:

2 pære Abate | 25 gram sukker | 10 clpæresaft | 10 clRiesling | Pæregelé
220 gram pæresaft (pærefond fra confit) | 2,5 gram Agar Agar | 1 bønneurtgren
2 blade husblas

Bønneurtsky:

1 skalotteløg | 2 clportvin, rød | 5 clpæresaft | 2 dlsvinemavefond, reduceret
3 bønneurtgrene | ¼ teske kommen, stødt | 5 peberkorn, malet

Garniture:

rå pærestykker | friske bønneurtspidser | Flæsketern, ristet

TILBEREDNING

Flæsk:

Sværet løsnes fra svinemaven. Maven gøres i stand og skæres til. Stykkerne og ribbenene koges op med 2 dl vand og det andet tilbehør og lad trække ca. 1 time ved svag varme. Fonden sies gennem en fin si og afkøles noget. Svinemaven med fonden vakuumeres så fast så muligt i en pose. Småkoges i vandbad konstant ved 65 grader C omkring 36 timer. Den afkølede svinemave skæres i tern i en størrelse på 5 x 5 x 5 cm; fonden koges noget ind og anvendes til bønneurtsovsen.

Bønner:

Snitbønnerne blanches indtil de har bid i saltvand og dyppes i koldt vand straks efter kogningen. Bønnerne portioneres med en længde på op til 14 cm og skæres i fine strimler. Bagepapirstrimler pensles med bønneurtsmør og bønnestrimlerne lægges på som rektangler i en størrelse af 5 x 14 cm. Pensles så igen med bønneurtsmør. Hestebønnerne blanches i saltvand, dyppes i koldt vand straks efter kogningen og huden trækkes af.

Bønneurtskum:

Skalotteløget og champignonerne skæres fine og tilsauteres. Udrøres med Riesling og hønsefond hældes i. Bønneurter føjes til, koges op og lad så trække i 20 minutter. Smages til med salt og peber; en knivspids lecithin føjes til og sis gennem en sigte. Til anretning blandes fonen ved omkring 70 grader C op som mælkeskum.

Bønneurtsky:

Skalotteløget skæres fin og brunes; røres ud med portvin og pæresaft og fyldes op med fon fra svinemaven. Bønneurter, kommen og peber føjes til og koges en gang op. Lad så trække i 30 minutter; koges endnu en gang op og sis gennem en fin si. Bindes let efter behov med en knivspids Xanthan og smages til med salt og peber.

Pæreconfit:

Pærerne skrælles og deles i fire dele. Sukkeret karameliseres og røres ud med pæresaft og Riesling. Pærerne vakumeres med fonen og småkoges i vandbad ved 65 grader C indtil de er let bidfaste. Pærestykkerne skæres i lige store tern og enderne blandes til cremet tilstand. Begge dele blandes til en cremet confit.

Pæregelé

Pæresaften koges med Agar Agar og bønneurt i 3 minutter. Husblaset opløses deri og alt hældes igennem en si på et forvarmet kunststoffilet. Geleen fordeles komplet og afkøles på en jævn flade. Det faste gele skæres i kvadrater på 7 x 7 cm.

ANRET:

Svinemaveternene tempereres op til 60 grader C, krydres med salt og peber, brunes let på alle sider. Bønnerektanglerne opvarmes med pergamentet i bageovnen omkring 3 minutter og anbringes med hjælp af pergamentet eksakt på tallerkenerne. De resterende bønner opvarmes med noget bønneurtsmør, krydres med salt og peber og anrettes let. Svinemaveternet dækkes med en geleskive og tempereres i omkring 1 minut ved overvarme; anbringes så på tallerkenerne. De rå pærestykker og 1 bolle fra lunken pæreconfit anrettes Til sidst anrettes bønneurtskyen og en lille sky fra pisket bønneurtskum gives på tallerkenerne. Strøs med sprøde små flæsketern og serveres.

Farnsburger svineben

Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich

INGREDIENSER TIL 3-4 PORTIONER

1 svineben (ca. 2 kg) | 3 timiangrene | 2 fede hvidløg, mast | 100 ml hvidvin | Salt
Peber fra kværnen

TILBEREDNING**Forberedelse:**

Tag et svineben med knogler og svær; dette krydres gavmildt med salt og peber. Gnid benet ind med hvidvinen og det knuste hvidløg. Put benet med timiangrenene i en kogefast vaku-mpose og svejs denne sammen.

Småkogningstider:

Put benet ved 90 grader C i steameren (dampkoger) og småkog det i 1,3 timer.

Derefter tager De benet ud af posen og ciselerer sværet.

Nu skal benet have endnu 30 minutter i ovnen ved 200 grader C. Sådan bliver sværet dejlig sprød og kødet forbliver meget mørt og aromatisk.

Små kæber fra Ibérico-svin, røget skorzonerrødspuré, saft fra grønne bønner og vintertrøfler

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Små kæber fra Ibérico-svin:

4 små kæber fra Ibérico-svin (fint rensset) | 3 spsk. kalvesky | 1 spsk. arganolje
1 timiangren | 1 presset fed hvidløg | Salt | Peber fra kværnen | 1 vakumpose

Skorzonerrødspuré:

240 g skorzonerrødspuré | noget brunt smør | Salt | Peber fra kværnen | Muskatblomst
Rygemel | Rygeovn

Saft fra grønne bønner:

500 g grønne, bredde bønner (blancheret) | 100 ml hønsefond | 1 gren bønneurt (uden stilk) | noget grøn tabasco | 1-2 spsk. Maizena | Salt | Peber fra kværnen

Vintertrøfler:

4-8 gram vintertrøfler fra Périgord (pr. person ca. 1-2 gram) | Trøffel- eller microplane-rivejern

TILBEREDNING

Små kæber fra Ibérico-svin:

De små renrensede Ibérico-kæber puttes sammen med skyen, arganolje, timian og hvidløg i en vakumpose og vakumsvejses. Termostaten stilles på 70 grader C og kødet småkoges i ca. 9 timer: Derefter tages kødet ud af vakumposen, væsken sies fra og kogereduceres noget i en lille gryde. Inden kødet serveres, krydres det med salt og peber og efterfølgende hældes saucen over.

Skorzonerrødspuré:

Puréen røges i rygeovnen i 1 til 2 minutter. Opvarmes derefter med noget brunt smør og smages til med salt, peber samt muskatblomst.

Saft fra grønne bønner:

De blancherede bønner med bønneurterne gives i en saftspresse og saften presses ud. Saften opvarmes forsigtigt og kort sammen med hønsefond og legeres et efter et med Maizena, indtil den ønskede konsistens er nået. Bemærk derved venligst, at Maizena er et stivelsesmiddel og legerer temmelig kraftigt. Anvend derfor hellere mindre end mere! Til sidst krydres med tabasco, salt og peber.

ANRET:

Puréen anrettes midt i en dyb tallerken, hæld bønnesaften rundt omkring puréen og anbring den lille Ibérico-kæbe på puréen. Noget trøffel høvles med et trøffel- eller microplanerivejern på kødet.

Bayersk flæskesteg med citronsalt, portvins-kommensovs, glaserede grøntsager og kartoffelbolle-chips

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Flæskesteg:

1 kg af svinets forreste del med svær | Salt | 2 spsk. olie til stegning

Portvins-kommensovs:

300 ml kødfond | 100 ml hvid portvin | ½ laurbærblad | ¼ teske kommenkorn
¼ teske korianderkorn | ½ fed hvidløg i skiver | 1 tynd skive ingefær | Peber | Salt

Kartoffelboller:

250 gram kartofler, kogte | 250 gram kartofler, rå | 1 teske citronsaft | 100 ml grøntsagsfond | ½ rundstykke skåret i små tern | Mel | Salt

Kartoffelbollechips:

2 kartoffelboller | Mel | Salt | Fritérolje

Glaserede grøntsager:

1 knoldselleri, lille, skåret i stykker | 2 gulerødder, skåret i stykker | 6 portobelloer (brune champignoner) | Smør | Sukker og brun sukker | Salt

Citronsalt:

1 spsk. Flos Salis (Fleur de Sel fra Marisol) | 1 reven økologisk citronskal (kun det gule)

videre:

sort peber fra kværnen

TILBEREDNING

Flæskesteg:

I flæsket ridses felter med en skarp kniv i en afstand på omkring

på 1 cm til hinanden. Stegen krydres med salt. Olien opvarmes i en pande og flæskestegen brunes hele vejen rundt - sværet brunes noget længere. Puttes i vakumposen og vakuumeres fast. Småkoges i vandbad i 10 timer ved 59 grader C.

Portvins-kommensovs:

Portvinen opvarmes i en kasserolle og afflammes. Laurbærbladet, kommen, koriander og hvidløg gives med ingefæret i fonden; portvinen hældes til og småkoges noget ind. Krydres med salt og peber, hældes gennem en si og lad sovsen koge ind til den ønskede konsistens.

Kartoffelboller:

De kogte kartofler, bedst fra dagen inden, rives i en skål. Rundstykketernene ristes i en pande, tages så fra kogepladen og grøntsagsfonden hældes til. Lad trække i 10 minutter; rundstykketernene moses godt ud og gives til de revne kartofler. De rå kartofler rives og moses godt; gives til de kogte med citronsaften, krydres godt med salt og alt blandes. Boller æltes med fugtige hænder i melet - sådan bliver de glattere. Put bollerne i kogende, let saltet vand og lad disse trække i 20 minutter indtil de er færdigkogte.

Kartoffelbollechips:

Lad kartoffelbollerne hvile i 2 timer efter kogningen. Skær dem så i tynde skiver. Bland noget mel med fin salt; vend kartoffelskiverne deri og fritér dem i varm fedt.

Glaserede grøntsager:

Selleri- og gulerodsstykkerne puttes med noget sukker, salt og smør i en vakumpose og vakuumeres. Småkoges i et vandbad i 2 timer ved 86 grader C. De pudsede portobelloer skæres i stykker og brunes i noget smør og småkoges kort. Sellerien og gulerødderne gives til og glaseres med noget brunt sukker.

Citronsalt:

Saltet og den revne citron blandes; gives i et glas og opvarmes i en mikrobølgeovn i 10 sek. ved 600 watt.

ANRET:

Flæskestegen skæres i skiver, strøs med citronsalt og noget peber males med peberkværnen ud over. Sovsen stilles i små skåle på tallerkenerne. Kartoffelbollechipsene og de glaserede grøntsager anrettes dertil.

Hel skulder fra lam, glaseret med artiskokker

Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Skulder fra lam:

1 skulder fra lam, lam fra saltgræsmark | Havsalt | Olivenolje | Havsalt

Lammesky:

750 gram lammekød, fra bryst | 65 gram hvide løg | 40 gram skalotteløg | 40 gram fennikel | 1 ½ tomat | 5 gram sort peber | 2 fede hvidløg | 1 timiangren | 1 gren fennikeltræ
Smør fra basissky | 1 liter basissky | Olivenolje til kogning

Basissky

750 gram kyllingevinger, halveret | 750 gram kalveben | 125 gram hvide løg | ½ hvidløg | 150 gram smør | Olivenolje

Artiskokker:

4 artiskokker | 1 bundt persillestilke | 100 ml hønsefond | Olivenolje til stegning | Havsalt

TILBEREDNING

Skulder fra lam:

Alle lymfekirtler fjernes fra lammets skulder og der skæres feltartigt ind i fedtet. Krydres med havsalt og marineres i 20 minutter. Skulderen gnides af med en klud. Brunes i olivenolje med farve; lægges på en rist og afkøles. Skulderen vakuumeres med noget olivenolje på højt trin. Dampes 3 minutter ved 83 grader C for at dræbe overfladebakterierne (mælkesyrebakterier). Småkoges 12 timer ved 63 grader C. Tages ud af posen og glaseres med lammeskyen.

Lammesky:

Lammekødet skæres i 4 x 4 cm store tern. Løgene seksdeles. Skalotteløgene skæres i 1 cm tykke ringe. Tomaternes skind trækkes af og de udkernes. Hvidløgene skæres ind på kryds og tværs. Olivenoljen varmes i panden, lammekødet gives dertil og brunes til gyldengul farve. Varmen reduceres; smøret og grøntsagerne gives dertil. Lad det småkoge 20 minutter. Kødet og panden affedtes godt. Kødet lægges i panden igen og tomatfileterne gives dertil. Lad kompottere i 5 minutter. Deglasseres med noget fond og glaseres. Hældes til med basisskyen og lad det småkoge i 45 minutter. Passeres og reduceres eventuelt noget.

Basissky:

Kyllingevingerne og kalvebenene brunes gyldne. Smøret og grøntsagerne gives dertil; lad det småkoge i 20 minutter. Panden og kød affedtes godt. Deglasseres med noget fond og glaseres; denne handling gentages tre gange. Hældes i med fonden og lad småkoge i 1 ¼ time. Lad hvile i 15 minutter og passeres så.

Artiskokker:

Artiskokkerne rengøres og dyppes altid igen ned i isvand hvori persillestilkene ligger. Vakuumeres fast med noget lys hønsefond, havsalt og olivenolje og småkoges ved 95 grader C i ca. 35 minutter. Artiskokkerne skal være bløde, men ikke falde fra hinanden. Tages ud af posen og steges i olivenolje.

London-lammekarry »Sous-Vide« med mynte-popris

Evert Kormmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Lammekarry

1 lammekød, | 2 spsk. smør, ren (ghee) | 2 løg, finthakket | 1 fed hvidløg | 2 teskeer ingefær, frisk, revet | 125 ml yoghurt | 3 tomater, udkernet og hakket | 1 teske chilipulver
 ½ spsk. koriander, malet | 1 teske hvid kommen, malet | 1 teske kardemomme, malet
 ½ teske nellikepulver | 1 teske kurkuma | 2 teskeer Garam Masala | 1 teske salt

videre:

3 spsk. mandelstifte

Mynte-popris:

250 gram ris | 750 ml vand | 500 ml pebermyntete

TILBEREDNING

Lammekarry:

Hvidløget males med saltet i morteren. Det rene smør opvarmes i en gryde. Løgene, ingefæren og hvidløget gives til og dampkoges under omrøring til de er glasklare. I en anden pande ristes krydderierne - uden Garam Masala. Lammekødet skæres i 2 ½ til 3 cm store tern. Lammekødsternene puttes i en vakumpose med løgblandingen, de ristede krydderier, garam masalen, yoghurten og de hakkede tomater og vakuumeres. Varmes i vandbad i 12 timer ved 65 grader C.

Mynte-popris:

Risen vaskes grundigt i en skål med meget koldt vand. Så småkoges denne i en gryde med vandet og pebermynteteen ved svag varme i 25 minutter. Hældes igennem en si og lad risen dryppe af. Deles ud på et med bagepapir udrullet bageblik for at tørre i den op til 80 grader C forvarmede ovn i 5-6 timer.

ANRET:

Risen og karryen anrettes på en tallerken. Mandelstiftene ristes i en pande og strøs ud over karryen.

Lemon-ginger-majspoulard med krydder-couscous og guacamole

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Majspoulard:

4 poulardbryster, med skind og uden ben | 8 spsk. olivenolje, ekstra vergine | 2 spsk. lys sojasauce | 2 økologiske citroner, den revne skal af disse | 2 fede hvidløg, finhakket | 1 limette, saften deraf | nogle grene citrontimian | groft stødt farvet peber | Havsalt
noget rørsukker

Couscous-salat:

300 gram 5-minutters-couscous | 300 ml kogende vand | 50 gram fennikeltern, kort tilsorteret | 50 gram berberis | 50 gram fine røde løgtern | 50 gram rød paprika, skåret i fine tern | 50 gram gul paprika, skåret i fine tern | 30 gram ristede pinjekerner | friskpresset citron- og appelsinsaft | Arganolje og olivenolje, ekstra vergine | Raz el Hanout og havsalt efter smag

Guacamole:

2 modne avocadoer | 100 gram græsk yoghurt (10 %) | friskpresset limettesaft | Havsalt
Chili | Korianderblade, friske, hakket

TILBEREDNING

Majspoulard:

Fremstil en marinade af 2/3 af olivenoljen, sojasauce, limettesaft, pillet citrontimian, citronskal og hvidløg. Poulardbrysterne vendes i marinaden, så de er krydret jævnt på begge sider. Put 2 poulardbryster i hver vakumpose og vakuumer blødt. Ved behov lad trække ved 78 grader C (alt efter tykkelse) i 20 minutter indtil de er møre. Inden serveringen strøs med lidt havsalt og rørsukker og brunes kort og hurtigt i en pande med olivenolje indtil de er lysebrune.

Couscous-salat:

Couscousen hældes over med kogende vand i en skål af ædelstål og røres sammen med 5 spsk. olivenolje. Lad vanddamp udvide sig endnu i 10 minutter i skålen af ædelstål.

Couscousen gives i en ny kold skål og smuldreres forsigtigt, bedst med hænder, så der ikke er flere klumper.

Grøntsagstern og berberis gives til og blandes forsigtigt i. Citron- og appelsinsaft samt 2-3 spsk. arganolje gives til og smages til med Raz el Hanout og havsalt. Blandes godt igennem. Anvend pinjekernerne til udsmykning; giv ikke i salaten, ellers bliver de bløde.

Guacamole:

Halver avocadoerne og fjern kernerne. Purér det bløde avocadokød. Yoghurten røres under og smages til med limettesaft, havsalt, chili og frisk koriander.

Afkøles godt i køleskabet.

Berberi andebryst á l`Orange med appelsinskum og gratin Savoyard

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Andebryst:

2 berberi andebryst (á 300 g) | 1 appelsin, saft derfra | 70 g smør | 30 ml Grand-Marnier
hvid peber fra kværnen | noget salt

Appelsinskum:

1 spsk. eddike | 1 spsk. sukker | 160 ml appelsinsaft, friskpresset | 100 ml hønse- eller
kalvefond | 15 g bitter appelsinmarmelade | 15 ml aprikoslikør | 15 teskeer Celluzoon
6 teskeer Xanthazon

Gratin Savoyard:

500 g kartofler | 125 ml frisk mælk, ikke pasteuriseret | 3 spsk. smør | 3 spsk. Emmen-
taler, revet | Peber fra kværnen | Salt

TILBEREDNING

Andebryst:

Grand-Marnieren opvarmes kort og afkøles så. Andebrysterne krydres med peber og salt;
puttes med appelsinsaften, smøret og Grand-Marnieren i en vakumpose og vakuumeres.
Småkoges i et vandbad i 12 timer ved 66 grader C. Tages ud af posen inden serveringen og
brunes på hudens side.

Appelsinskum:

Tilbehøret, undtagen Celluzoon og Xanthazon opvarmes i en gryde op til 80 grader C. Celluzo-
onet gives til under omrøring og opløses. Tages fra komfuret og stilles natten over i køleska-
bet. Inden serveringen piskes Xanthozoonen med et piskeris og skummet opvarmes.

Gratin Savoyard:

Kartofflen skæres i 0,4 cm tykke skiver. En pande smøres ind med smør og mælk hældes til.
Krydres med salt og peber og opvarmes. Et lag kartoffelskiver gives til; ost strøs ud over og
på denne måde lægges flere lag ovenpå hinanden og afsluttes med et lag ost. Koges svagt
i omkring 15 minutter og lunes 5 minutter i 210 grader C forvarmet ovn.

ANRET:

Gratin Savoyard skæres i tern og fordeles på forvarmede tallerkener. Andebrysterne skæres i strimler, anrettes på tallerkenerne og appelsinskummet gives til.

Dyreryg Baden-Baden

Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

4 dyrerygfileter(å 170 gram) | 1 laurbærblad | 2 enebær | 2 pimentkorn | 6 sorte peberkorn | ½ kanelstang | 125 ml badischer Spätburgunder | ¼ liter mørk vildtfond
3 spsk. fløde (eller crème fraîche) | 2 pærer | 1 spsk. honning | 2 kryddernelliker
30 gram tyttebær, friske | 20 gram tyttebærmarmelade | Havsaltgryn, groft | 2 cl gin til flambering | 20 gram kakaosmør til stegning

TILBEREDNING

Enebær, pimentkorn, peberkorn og kanelstangen varmes kort i en pande uden olie og stødes lidt i en morter. Koges endnu engang op med en Spätburgunder og laurbærbladet og reduceres med op til det halve. Hældes i isterneforme og fryses ned; dermed lader skyen sig lettere vakuumere. De afsnede dyrerygsfileter vakuumeres nu med rødvin-krydderisken. Pærerne skrælles, halveres og kernehuset fjernes med en lillekniv. Vakuumeres med honningen, de friske enebær og kryddernellikerne. Småkoges i 1 time i termalisereren ved 51 grader C.

Den marinerede dyreryg småkoges nu i vakumposen i 40 minutter ved 51 grader C. Ved kogetidens slutning sis dyrerygsken gennem en hårsi i en lille gryde og hældes op med vildtfonden. Reduceres med en tredjedel og jævnes med fløden. Kakaosmøret varmes i en pande og dyreryggen brunes atter kraftigt og kort deri. Røres ud med ginen og antændes forsigtigt med en tændstik. Vent indtil alkoholen er fuldstændig brændt væk og anret nu dyreryggen på en tallerken. Krydres med havsaltet og overhældes med saucen. Den færdige pære lægges ved siden af og fyldes med den kolde tyttebærmarmelade.

Traditionelt tilbehør er håndskrællede nudelstrimler og rødkål.

Müritzer fjeldørred, konserveret med verveinolje, pistacieemulsion og lakseskindcrumble

Michael Kempf, Facil - The Mandala Hotel, Berlin

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Fjeldørred:

1 fjeldørred (ca. 500 gram) | 4 spsk. verveinolje (verveine tørret, malet og lagt i olivenolje)
Japansk bjergpeber | Havsalt

Lakseskindsrumble:

1 lakseskind | 1 spsk. toastbrødstern, meget fin, uden skorpe | 1 melspids Purple karry
1 melspids Garam Masala | 6 fennikelfrø | 6 anisfrø, grøn | ½ teske havsalt
1 spsk. pistacier, ristet i skålen og saltet

Pistacieemulsion:

400 ml fiskefond | 1 teske ristede pistacier, finthakket | 1 skalotteløg | 2 peberkorn,
hvidt, stødt | 40 ml geröstetes Pistazienöl | 20 gram smør

Artiskokmarmelade:

3 store artiskokker, skrælet og befriet af artiskokkegræs | 2 skalotteløg, skåret i fine tern
2 spsk. olivenolje | 1 hvidløg, finskåret | 1 timiangren | 1 rosmaringren | 200 ml hønse-
fond | 50 ml Noilly Prat | 50 ml hvid portvin | 1 spsk. akaciehonning | Olivenolje

TILBEREDNING

Fjeldørred:

Fjeldørreden fileteres, flås og fiskebenene trækkes ud. Vaskes, plettørres og portioneres.
Marineres med havsalt og japansk bjergpeber. Fjeldørredfileterne portioneres og vakuume-
res middelhårdt med verveinoljen. Varmes ved 65 grader C i vandbad ca. 12 minutter.

Lakseskindsrumble:

Lad lakseskindet blive så længe på bagepapir i bageovn ved overvarme (150 grader C) indtil
skindet er meget sprød. Toastbrødsternene ristes i meget lidt smør og dryppes af. Fennikeln
og anissen males meget fin og blandes med de andre krydderier og havsaltet. Pistacierne
hakkes meget groft og blandes under crumblen.

Pistacieemulsion:

Fiskefonden med det fintskårede skalotteløg, pistacierne og peberet reduceres til 150 ml.
Pistacieoljen og smøret blandes i og smages efter med havsalt.

Artiskokmarmelade:

Skalotteløgene og hvidløget svitses i oliveoljen til det er glasklart. Artiskokkerne skæres
groft og dampkoges kort med. Røres ud med fonden og alkoholen. Urterne lægges oven-
på, noget havsalt og hvid peber gives derover og lad langsomt grydestege ved lille flamme
med låg. Tag artiskokkerne ud; hak dem igennem kødhakkerens grove skive og kog fonden
meget godt ind. Føj begge dele sammen igen og lad det blive en cremet konsistens med
honningen og noget olivenolje.

ANRET:

Anret artiskokmarmeladen som bolle i en dyb tallerken. Fjeldørreden dryppes af og lægges
derpå. Lakseskindstrimlen strøs ud over og pistacieemulsionen skummes op og hældes
på.

Grillet stortorsk på Rieslingkål á la crème med små bagte blodpølsetasker

Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Neviges

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Stortorsk:

4 stortorskrygfileter (á ca. 100 gram) | Fleur de Sel | hvid peber fra kværnen | Olivenolje
2 små grene timian

Kål:

300 gram surkål, rengjort | 1 løg, skåret i fine strimler | 200 ml kalvefond | 50 ml æblesaft | 200 gram crème fraîche | 150 ml tør Riesling | 1 spsk. smeltet smør | 1 mellemstor kartoffel, rå, revet | 1 lille urtepose med 4 enebær, | 2 nelliker og 2 laurbærblade
Salt | hvid peber fra kværnen

Små blodpølsetasker:

4 wan-tan-blade (8 x 8 cm) | 3 spsk. blodpølse, skåret i fine tern | 1 teske skalotteløg, skåret i fine tern | 1 teske timian, finthakket | 1 spsk. æble, skåret i fine tern
10 gram smør | 1 æggeblomme, pisket sammen | Smeltet smør

TILBEREDNING

Stortorsk:

Stortorskrygfileten krydres på begge sider og vakuumeres fast med noget olivenolje og timianen. Småkoges i vandbad i 12 minutter ved 56 grader C.

54 grader C kernetemperatur opvarmes. Tag nu fileterne ud af posen og eftersteg ganske kort på hudsiden i skummende smør.

Kål:

Smeltet smør gives i en gryde; løgene tilføjes og brunes til de er farveløse. Kål gives til og røres ud med fond, æblesaft og hvidvin. Den lille urtepose og den revne kartoffel gives i gryden; forkrydres let med salt og peber og lad småkoge med låg i 30 minutter. Fjern den lille urtepose; tilføj crème fraîche og smag til.

Små blodpølsetasker:

Smør smeltes i gryde; deri svitses skalotteløget. Blodpølsen, æblet og timianen gives til og svitses kort. Krydres let med salt og peber og afkøles. Den kolde masse anbringes på midten af wan-tan-bladene; kanterne pensles med æggeblomme og de hver især overfor hinanden liggende sider klæbes sammen til tasker. De små blodpølsetasker bages gyldent færdige i varmt smeltet smør.

Anret:

Kålen anrettes midt på tallerkenen; derpå lægges stortorskrygfileten med hudsiden opad og garneres med de små blodpølsetasker.

TIP:

I stedet for stortorskryg kan man lige så godt også tage en tyk helleflynder.

Havtaske i Latte-Macchiato-Skum med varm asparges og med trøffel forsynede champignonkartofler

Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Havtaske:

640 gram havtaskefilet, gjort i stand | 800 ml fløde | 100 gram kaffebønner
100 gram smør | 1 laurbærblad | 2 enebær | Salt | Peber fra kværnen

Asparges:

20 stænger hvid asparges | 2 teske smør | 1 ½ teske salt | 2 teske sukker
½ teske citronsaft

Kartofler:

8 store nye kartofler | Trøffelsmør

TILBEREDNING

Havtaske:

Havtasken vaskes grundigt og skæres i 8 lige store stykker. Derefter bliver havtasken puttet i en vakuumeringspose. Fløden, kaffebønnerne, laurbærbladet og enebærerne koges op sammen og lad trække i 20 minutter.

Efter afkølingen sies fonden gennem en fin si og hældes på havtasken. Det hele indvakuumeres og varmes ved 60 grader i ca. 28 minutter. Derefter tages havtasken ud.

Latte-Macchiato-skum:

Kogeskyen og det iskolde smør blandes under med blenderen og smages til med salt og peber i gryden.

Asparges:

20 stænger asparges skrælles; skær derved den træagtige stilk af. Sammen med de resterende ingredienser indvakuumeres kraftigt i en vakumpose og varmes ved 90 grader i ca. 22 minutter.

Kartofler:

Kartoflerne skrælles, vaskes og så mange kugler så muligt stikkes ud ved hjælp af en kugleudstikker. Efterfølgende bliver kuglerne stukket ud indtil midten med en æbleudstener. Med en lille kniv skæres nu rundt omkring æbleudsteneren delen af, så der opstår en lille svamp. De færdige kartofler opbevares i iskoldt vand, så de ikke misfarves. Blancheres efterfølgende ca. 5 min. i saltvand og puttes straks under iskoldt vand efter kogningen. Kartoflerne dryppes godt af og vakuumeres med en teske stor mængde trøffelsmør og varmes i 10 minutter ved 70 grader C.

ANRET:

Skær havtasken en gang igennem på skrå, anbring på tallerken, aspargen ved siden af og anret champignon-kartoflerne løst rundt omkring. Til sidst hældes Macchiato-skummet ud over og serveres omgående.

»Sous-vidé« småkogt Chinook-Vildlaks og Langoustino på ærte-myntemos og champagnesmør

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Laksefilet:

4 laksefileter (å 120 gram) | 4 lagoustinofileter, skrællet | 20 gram smør | 1 sjat hvidvin
Havsalt | Peber fra kværnen

Ærte-mynte-mos :

200 gram dybfrosne ærter | 40 gram smør | ¼ bundt frisk mynte | ½ skalotteløg
4 spsk. vand | Salt | Peber fra kværnen | Sukker

Dekoration:

Ærter, blancheret | Ærteskud | Minigulerødder, blancheret

Champagnesmør:

200 ml fiskefond | 50 ml fløde | 1 spsk. crème double | 100 ml champagne | Koriander
Estragon, timian | 1 melspids Stivelse | 1 spsk. smør

TILBEREDNING

Champagnesmør:

Fiskefonden og halvdelen af champagnen koges ind til det halve. Fyldes op med fløde og noget crème double, koges op og jævnes med let tilrørt stivelse. Kryddergrenene som koriander, estragon og noget citrontimian gives til og lad trække. Sovsen sigtes og påsættes med en spsk. smør. Smages til med salt, peber og champagne.

Laksefileter:

Laksefileten med alle ingredienser svejses fast i en vakumpose og småkoges i kombikoger eller vandbad ved 56 grader C i 10 minutter.

Langoustinos:

Langoustinoerne kun med salt, svejses fast i en vakumpose og småkoges i 5 minutter.

Ærtepuré:

Alle ingredienser dampkoges let i en gryde og pureres helt fint en blender. Smages til med salt, peber og sukker.

Dekoration:

Ingredienserne rystes igennem i en lille pande under stegningen og smages til med noget olivenolje, salt, peber og en knivspids sukker.

ANRET:

Ærtepuréen anbringes på forvarmede tallerkener; derpå anbringes laksen med langoustinoerne. Derpå lægges ærteskudene. Minigulerødderne og ærterne fordeles dekorativt på tallerkenerne og champagnesmøret anbringes derpå.

Rokkevinger med bladspinat og brunt smør

Evert Kormmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Rokker:

2 rokkevinger | 1 teske smør | noget Kaneichi Sansho (japansk peber, kan fås hos Ingo Holland) | Salt

Bladspinat:

400 g bladspinat, ny | 10 gram smør | 1 knivspids muskat | noget havsalt

Brunt smør:

150 gram smør | 60 gram kapers | 1 spsk. eddike

TILBEREDNING

Rokkevinger:

Fileterne fra rokkevingen skæres fra. Det japanske peber stødes fint i morteren og fileterne krydres med peberet og salt. Fileterne rulles sammen; stikkes hver især sammen med en tandstikker, gives med smøret i en vakumpose og svejses fast sammen. Småkoges i vandbad i 25 minutter ved 55 grader C. Læg så posen i en skål med isvand og lad afkøle i mindst 60 minutter.

Bladspinat:

Bladspinaten blancheres og dryppes af i en si. Smøret varmes i en pande, spinaten gives til, rystes igennem og krydres med peber og muskat.

Brunt smør:

Varm smøret så længe i en pande indtil det bliver brunt. Når der begynder at opstå røg, røres ud med eddike og kapers gives til.

ANRET:

Spydene fjernes fra filetrullerne; rullerne skæres i 5 mm tynde skiver og varmes kort i panden. På forvarmede tallerkener gives en mængde af det brune smør; rokkeskiverne lægges derpå, nogle kapers deles ud over og spinaten anbringes på siden.

Jakobsmuslinger, dampet i skålen, med sauterede østerssvampe

Evert Kormmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

Jakobsmuslinger:

12 Jakobsmuslinger, med en skål | smør | Havsalt

Østerssvampe:

100 gram østerssvampe | 1 ½ spsk. smør | Fleur de Sel

TILBEREDNING

Jakobsmuslinger:

Muslingerne åbnes noget og put 1 teske smør i hver. Muslingerne lukkes igen og 3 eller 6 muslinger med noget salt lagt ved siden af hinanden puttes i en vakumpose og vakuumeres fast. Småkoges i 15 minutter i vandbad ved 56 grader C. Derved trykkes poserne med en vægt under vand.

Østerssvampe:

Østerssvampene gøres i stand, skæres i skiver og sautes 3 minutter ved middelvejrme i smør.

Anret:

Jakobsmuslingerne åbnes; på hver tallerken lægges 3; østerssvampene gives derover og strøs med Fleur de Sel.

Blomkål grundopskrift

Evert Kornmayer

TILBEHØR TIL 4 PORTIONER

400 gram blomkål | noget citronsaft | 1 knivspids muskat | 1 knivspids salt

TILBEREDNING

Blomkålen findeles og puttes i vakumposen med citronsaften, saltet og muskaten. Småkoges i vandbad i 1 time ved 62 grader C. Gives efterfølgende i en skål med koldt vand. Opvarmes kort til servering.

Evert Kornmayer (Utgivare)

SOUS-VIDE BASICS

32 recept från stjärnkockar och experter

SOUS-VIDE

Sous-Vide betyder översatt: „i vakuum“. Metoden används för att upphetta livsmedel i vattenbad i vakuumpåse vid en konstant temperatur. Livsmedel som tillagas med denna metod blir tillagade ”precis på pricken” ändå in i mitten av livsmedlet. Näringsämnen, vitaminer, konsistens och färg tillvaratas på bästa möjliga sätt. En oxidation av livsmedlet förhindras och därmed förlängs hållbarheten. Ingen annan tillagningsmetod ger jämförelsevis ett lika perfekt och tillförlitligt resultat. Tillagningsmetoden utvecklades i Frankrike för mer än 30 år sedan och etablerades snabbt bland de främsta inom gastronomin. Modern STEBA-teknik gör det möjligt att använda denna unika proffsmetod enkelt och säkert i det egna hushållet.

VAD HÄNDER VID OLIKA TEMPERATURER?

Kött och fisk

56-57 °C	rå/blodig
58-59 °C	medium
60-61 °C	rosa
62-68 °C	genomstekt, inte rosa, fortfarande saftig
över 68 °C	förändras köttets proteinstruktur, vilket ger torrhet och färgförändringar.

Unvik tillagningstemperaturer under 52 °C. (-> bakterier)

Upphetta fågel minst 1 timme i temperatur över 65 °C.

Grönsaker

80 °C	Tillagning av grönsaker med mycket stärkelse (t. ex. potatis) [Stärkelse löses upp och separeras]
85 °C	Tillagning av grönsaker med pektininnehåll (t. ex. morötter) [Separering av pektin]

GRUNDLÄGGANDE HANTERING

Tillredning av livsmedel med Sous-Vide-metoden görs i följande steg:

1. Förberedning av livsmedlet

- Vid behov krydda eller lägg livsmedlet i marinad

2. Vakuumpörpacka

- Placera i vakuumfolie
- Vakuumpörpacka med en vanlig vakuumpörpackare (t.ex. Steba vakuumpörpackare).

3. Tillaga

- Lägg påsen i Sous-Vide-apparatens vattenbad, välj temperatur och tid.

4. Steka

- Öppna påsen, vill du ha en stekyta stek livsmedlet lätt i en stekpanna.

5. Lägg upp och servera

- Placera livsmedlet på tallriken, dekorera och servera.

6. Eller förvara

- Kyl av livsmedlet ordentligt i isvatten, placera i kylskåp eller frys.

7. Uppvärmning efter förvaring

- Värm snabbt upp livsmedlet innan servering i Sous-Vide-apparaten till önskad serveringstemperatur.
- Tina upp frysta livsmedel långsamt innan uppvärmning.

Recepten

Kronärtskockor lagade i sous vide påse	167
Stolt fjällskivling med lax och gorgonzolakräm	167
Rostbiffskivor med "Frankfurter Grüne-Soße-Luft"	168
Ostfälischer Pfefferpotthast	169
Skaldjursoppa „okomplicerad och god“	169
Bräserade oxkinder	170
Luffarstek med katrinplommon stekt under lock, smält anklever och puré på jordfrukter	171
Pepparstek entrecote med indonesisk långpeppar, rödvin schalottenlök och grön sparris	171
Oxtunga med Madeira-Espuma, Bombay-Saphir-Cornichons och Bigilla	172
Rulad från „Simmentaler“ oxkött med Wagyu entrecote, karamelliserade piplökar och potatismos	173
Rostbiff med Yorkshirepudding och remoulad	174
Rosa stekt kalvkött med peppar senapskrydda, rödvins-schalottenlök-sås, savoykål med fläsk, stekta ostronskivlingar och potatisstomp	175
Odenwälder Tafelspitz (kalvkött), sous-vide tillagning, med sallad på ärtskott och rödbetor i äppelsenap vinäger	177
Maultaschen (pastapåsar) med kalvkinder och persiljeskum	178
Osso buco med gremolata och risotto	179
Päron, bönor & fläsk	180
Farnsburger schweinshaxe	181
Kinder av Ibérico-gris, rökt svartrotspuré, saft från gröna bönor och vintertryffel	182
Bayrischer Schweinebraten (grisstek) med citronsalt, portvin-kumminsås, glaserade grönsaker och potatis kroppkakor chips	183
Hel lammskuldra, glaserad med kronärtskockor	184
London lammcurry „Sous-Vide“ med mynta och puffat ris	185
Lime-ingefära-majskyckling med kryddad couscous och guacamole	186
Ankröst (Barbarie) à l'Orange med apelsinskum och gratäng Savoyard	187
Rådjursadel Baden-Baden	188
Müritzer röding, confiterad med Verveine olja, pistage-emulsion och paj på laxskinn	189
Grillad torskfilé på Riesling surkål à la crème med dumplings med bakad blodkorv	190
Marulk i latte-macchiato-skum med termiserad sparris, tryffel och champinjonpotatis „Sous-vide“ kokt Chinook lax och havskräftor på ärt- och myntapuré och champagnesmör	191
Rockavingar med bladspenat och brunt smör	192
Pilgrimsmusslor, ångkokta i skalen, med sauterade ostronskivlingar	194
Blomkol grundrecept	194

Kronärtskockor lagade i sous vide påse

Bernd Ackermann, Suvretta House, St. Moritz

Tillagningstid 4 till 5 timmar, beroende på storlek.

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

10 Kronärtskockor, färska | 500 ml Olivolja, kallpressad | Salt | svartpeppar från kvarn
1 Kaffir lime | 80 g Njurtalg av kalv, tärnad | Rosmarinkvistar | Timjankvistar

TILLREDNING

Bryt av stjälken och de grova bladen på kronärtskockorna. Den nu synliga botten skärs av precis ovanför den punkt där de mjälla bladen börjar. Den fina bladkanten bör alltid vara kvar på botten, för att bevara den nödvändiga fördjupningen för placering av en fyllning. De träiga delarna på botten välvning avlägsnas med en vass kniv. Därefter tar man t.ex. med hjälp av en rund fruktskärare försiktigt bort de hår som finns kvar i fördjupningen. De utskurna bottenarna lägger man i surgjort saltvatten.

När alla kronärtskockor är tillskurna och rensade, läggs de i en passande skål. Kronärtskockorna kryddas nu med salt, svartpeppar, olivolja, lite saft och riven kaffir lime, njurtalg av kalv samt en aning rosmarin och timjan. Lägg kronärtskockorna med kryddmarinaden i en vakuumpåse, så att de ligger sidan om varandra i påsen. Svetsa ihop påsen på steg 1, så att luften sugts ut, men kronärtskockorna inte mosas.

Koka (68 °C) den fyllda vakuumpåsen i 4 till 5 timmar i en kastrull med vatten. Genom att trycka på dem med tummen, kan man känna hur lång koktid kronärtskockorna har kvar. Låt de nu mjuka kronärtskockorna svalna i vakuumpåsen innan du fortsätter att bearbeta dem.

Stolt fjällskivling med lax och gorgonzolakräm

Andreas Rummel, europamästare i grillning, Neustadt/Südharz

Den stolta fjällskivlingen hittar man på fuktiga ängar i september och oktober. Till detta recept kan endast fullt utvecklade svampar användas. Ju större, desto bättre – idealiska från och med en diameter på 20 cm.

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Stolt fjällskivling:

2 stolta fjällskivlingar | Havssalt | Svartpeppar från kvarn | 50 g smör | Timjan

Gorgonzolakräm:

100 g crème fraîche | 50 g gorgonzola | 3 sardeller | Worcestershiresås | 4 skivor rökt lax
Bladspenat

TILLREDNING

Stolt fjällskivling:

Vi behöver endast svamparnas hatt, foten är träig och tas bort. Skivorna på hattens undersida tas försiktigt bort med en kniv eller borste. Krydda svamparna med salt och peppar och vakuamera dem separat med vardera 25 g smör och en liten mängd timjan. Var rädd om svampen och vakuamera inte på för höga steg.

Kokas i ett vattenbad (65 °C) i 45 minuter. Därefter använder vi svampen som ett slags wrap.

Gorgonzolakräm:

För att laga till krämen krossar vi gorgonzolan med gaffeln och blandar den med crème fraîche. Skär sardellerna i mycket små bitar och rör ned även dessa i krämen tillsammans med en skvätt worcestershiresås.

Stryk krämen på hälften av svampens undersida och fördela spenaten ovanpå. Därefter täcker vi över det hela med rökt lax. Nu rullar vi försiktigt ihop svampen precis som en wrap och fixerar med tandpetare. Lägg rullarna försiktigt på den förvärmda grillugnen och grilla i 15 minuter vid 150 °C.

SERVERING:

Skär upp svampen snett i mitten och ställ den upp. Slutligen garnerar du med några laxstrimlor och värklynne, radicchio, krämen och timjankvistar.

Rostbiffskivor med "Frankfurter Grüne-Soße-Luft"

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 10 PORTIONER

Rostbiff:

1 kg rostbiff, parerad | Olja för stekning | Peppar från kvarn | Salt

Grön-sås-luft:

1 bunt örter till grön sås | (gurkört, körvel, krasse, persilja, pimpineller, ängssyra och gräslök) | 600 ml vatten | en liten mängd salt | 2 strukna portioneringsskedar „Emulzoon“

dessutom:

Fleur de Sel

TILLREDNING

Rostbiff:

Krydda rostbiffen med peppar och salt och bryn kort i en panna med en liten mängd olja. Lägg allt i vakuumpåsen och vakuamera på ett högt steg. Lagas 50 minuter vid 66 °C i vattenbad. Kärntemperaturen ska vara 63 °C. Lägg det hela därefter i en skål med isvatten och kyl.

Grön-sås-luft:

Mosa vatten, en liten mängd salt och örterna till den gröna såsen fint, låt det stå en kort

stund, och låt det hela passera genom en fin sil. Häll 150 ml av vattnet till den gröna-såsen i ett mätglas och förfina nämnda „Emulzoon“ med stavmixern.

Servering:

Skär den kalla rostbiffen i tunna skivor, lägg den på tallrikar, strö på Fleur de Sel och tillsätt Grüne-Soße-Luft.

Ostfälischer Pfefferpotthast

Evert Kormmayer

Ett gott recept lätt att laga..

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

1 kg oxfilé | 400 g schalottenlökar | 1 msk smält smör | Salt | svartpeppar från kvarn
½ tsk kumminfrö | 1 lagerblad | ½ l grönsaksbuljong | ¼ l öl | en liten mängd rivna
citronskal | 1 nypa socker

TILLREDNING

Skär filén i 3 cm stora tärningar. Bryn schalottenlökarna i en panna och tillsätt köttet en kort stund.

Lägg det hela i en vakuumpåse tillsammans med alla kryddor, vakuamera lätt och förslut påsen försiktigt med vätskan. Låt det dra i vattenbadet vid 65 °C i 2 timmar.

När den är färdig kan denna gryta förvaras i kylskåpet över 8 dagar.

Skaldjursoppa „okomplicerad och god“

Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, Wartenberg/Rohrbach

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Del 1:

600 g djupfrost skaldjursblandning | 1 ¼ l vatten | 3 saftiga tomater, skurna i fyra delar
100 ml Noilly Prat | 75 ml Ricard | 50 ml vitt vin | 25 g grönsaksbuljong, instant
2 lagerblad | 2 g fänkålsfrö, hela | 12 g Maldon salt | 8 g socker | 1 g saffran, mald
5 g kryddpeppar, hela | 1 nypa kummin, hela | 10 g färsk vitlök, skivad | 10 g färsk ingefära

Del 2:

färsk dill | färsk dragonört | 1 stänk citronsaft | 1 obehandlad citron, rivet skal därav
1 nypa pastejkrydda | en liten mängd fruktig olivolja | 8 knapriga skivor baguette

TILLREDNING

Lägg alla ingredienser tillhörande del 1 i en vakuumpåse, förslut och laga i vakuummaskin i 6 timmar vid 80 °C. Filtrera därefter skyn genom en fin sil, plocka ut havets frukter och spara dem som garnityr!

Bräserade oxkinder

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIENSER FÖR 4-6 PORTIONER

Kinder:

800 g oxkind | 30 g smält smör | 30 g tomatpuré | 1 l sky från rådjur eller vilt
20 g äppelgelé | 2 msk smör

Marinad:

50 g morötter | 50 g persiljerot | 100 g schalottenlök, skalad och fint tärnad
300 ml Spätburgunder | 30 ml balsamvinäger | 2 rosmarinkvistar | 2 timjankvistar
2 kryddnejlikor | Peppar från kvarn | en liten mängd havssalt

TILLREDNING

Marinad:

Blanda alla marinadens ingredienser i en skål, lägg dem i en vakuumpåse med kinden och förvara dem 3 dagar i kylskåpet.

Kinder:

Ta ut köttet ur marinaden och torka det försiktigt. Bryn det runtom i en mycket varm gryta med smält smör. Ta ut köttet och lägg grönsakerna, örterna och kryddorna från marinaden i grytan. Rosta kort och tillsätt sedan tomatpurén och äppelgelén och karamellisera 2–5 minuter. Deglacera med rödvinsmarinad och fyll på med skyn, koka upp en gång, håll det i en vakuumpåse och svetsa ihop ordentligt. Lagas i ett vattenbad (67 °C) i 65 minuter. Därefter tar du ut köttet ur påsen, täcker över det och håller det varmt.

Sås:

Håll sedan skyn från bräseringen genom en fin sil och reducera till hälften vid svag värme. Red med kalla smörtärningar. Smaksätt ännu en gång.

SERVERING:

Skär upp köttet i tunna skivor precis innan du serverar. Till detta passar bräserad savoykål, spätzle och lingon.

Luffarstek med katrinplommon stekt under lock, smält anklever och puré på jordfrukter

Michael Kammermeier, Restaurant Ente – Nassauer Hof, Wiesbaden

INGREDIENSER FÖR 8 PORTIONER

Nötkött (skuldra):

1 luffarstek (US-beef), skuldra | ½ flaska Madeira | ½ flaska Cabernet Sauvignon
500 ml kalvfond | 100 g schalottenlökar | 2 vitlöksklyftor | 100 g katrinplommon
100 g smör | 8 tunna skivor rå anklever | Salt | Peppar från kvarn

Puré på jordfrukter

200 g potatis | 100 g morötter | 200 g jordärtskockor | 400 g selleri | 200 g persiljerot
200 ml grädde | 100 g crème fraîche | 50 g brunt smör

TILLREDNING

Nötkött (skuldra):

Krydda köttet väl, stek det rejält runtom och lägg det åt sidan. Skär schalottenlökarna i små bitar, tillsätt vitlök och bryn i pannan. Deglacera med Madeira och Cabernet. Fyll på med kalvfond och reducera till 250 ml. Vakuamera nötköttet med spad och katrinplommon. Lagas i ett vattenbad (65 °C) i 12 timmar.

Puré på jordfrukter

Skala grönsakerna och koka dem med en liten mängd saltvatten. Häll bort vattnet och fyll på med grädde. Låt det puttra en kort stund, tillsätt crème fraîche och bearbeta det hela i termomixern till en krämig puré.

Öppna vakuumpåsen och håll ut fonden. Reducera fonden tills du erhåller önskad konsistens och red med smör.

SERVERING:

Portionera köttet och håll såsen varm. Häll purén på tallriken, lägg på köttet och fördela såsen. Låt levern smälta på köttet och strö över grov svartpeppar och grovt salt.

Pepparstek entrecote med indonesisk långpeppar, rödvin schalottenlök och grön sparris

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGREDIENSER FÖR 8 PORTIONER

Entrecotestek:

4 Charolais rumpstek med liten fettrand eller bästa rib-eye kvalitet (à 250 g) | några stjälkar rosmarin och timjan, grovt hackade | 6 msk olivolja extra vergine | 2 msk ljus sojasås
2–3 msk gammal konjak | 1 tsk indonesisk långpeppar, krossad (i mortel) | Havssalt

Sparris:

800 g grön sparris, rensad | 0,1 l apelsinjuice, färskpressad | 100 g smör | Havssalt
Socker

Rödvin schalottenlökar:

12 mellanstora schalottenlökar, skalade | 0,1 l kalvfond | 0,2 l Rött vin, torrt
3 msk olivolja extra vergine | 4 msk gammal Balsamico ättika | 1 msk honung
färska lagerblad | Havssalt | Peppar från kvarn

TILLREDNING

Entrecotestek:

Torka av rumpstekarna med kökspapper. Gör en marinad av olivolja, sojasås, konjak, krossad peppar och hackade örter. Vänd rumpstekarna i marinaden, så att de blir lika mycket kryddade på båda sidor. Lägg 2 stekar i en vakuumpåse och vakuamera lätt. Marineras i kylskåpet i minst 12 timmar.

Pochera rumpstekarna i 30 minuter vid 58 °C i vattenbad – öppna påsen försiktigt och håll den fond som uppstått till schalottenlökarna. Ta bort den peppar som befinner sig på stekarna och bryn dem kort och snabbt på båda sidor i olivolja eller klarat smör. Krydda med havssalt före serveringen.

Sparris:

Koka upp apelsinjuicen och smöret, smaksätt med havssalt och socker och reducera till hälften. Vakuamera (lågt steg) sparris med smörsky och pochera 30 minuter i vattenbad vid 75 °C.

Rödvin schalottenlökar:

Bryn schalottenlökarna i olivolja under omrörning tills de blir ljusbruna. Deglacera med rött vin och kalvfond och tillsätt Basamico ättika, sojasås och honung. Koka schalottenlökarna mjuka och reducera fonden till hälften.

TIPS:

Istället för rumpstek kan man även laga till filéer. Här vore det meningsfullt, att inte dela filén, bryna den hel och skära den i skivor senare.

Oxtunga med Madeira-Espuma, Bombay-Saphir-Cornichons och Bigilla

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Oxtunga:

800 g oxtunga, färdig att lagas | Salt

Bigilla:

400 g vita bönor | 1 vitlöksklyfta, krossad | Olivolja | 1 msk persilja, fint hackad

Natriumkarbonat | Vitpeppar från kvarn | Salt

Madeira-Espuma:

80 ml Madeira | 20 ml kalvfond | 200 ml grädde | 2 msk olivolja | 1 barskedar gelatin

Salt | Vitpeppar från kvarn

Cornichons:

3 Cornichons | 3 msk Bombay-Saphir Gin | 1 tsk socker

TILLREDNING**Oxtunga:**

Tvätta och vattna den skalade oxtungan. Ta ut den ur vattnet, torka och krydda med salt. Lägg den i en vakuumpåse, vakuamera med högt steg och laga i vattenbad i 12 timmar vid 65 °C.

Bigilla (maltesisk pastej på bönor):

Låt börnorna ligga 2 dagar i saltvatten och natriumkarbonat. Byt vatten efter 1 dag. Låt börnorna droppa av och koka i osaltat vatten vid svag värme. Håll ut vattnet, låt börnorna droppa av och passera genom en sil. Smaksätt med salt, peppar, vitlök, olivolja och persilja. Värm upp pastejen innan du serverar.

Madeira-Espuma:

Mjuka upp gelatinen, pressa ur och lös upp den i uppvärmd Madeira och kalvfond. Ta av den från spisen, tillsätt grädde och olja, smaksätt med peppar och salt och vispa upp med en stavmixer. Håll vätskan i en ISI-whip. Ladda med 1 patron, skaka och ställ den i kylskåpet i 3 timmar.

Cornichons:

Skär dina Cornichons i små tärningar på 2 till 3 mm kantlängd, strö över sockret och marinera 2 timmar i gin. Håll bort den innan du serverar.

SERVERING:

Tärna tungan och lägg på några Cornichontärningar. Lägg Bigilla och Madeira-Espuma runtom.

Rulad från „Simmentaler“ oxkött med Wagyu entrecote, karamelliserade piplökar och potatismos

Evert Kornmayer**INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER****Rulader:**

4 rulader från „Simmentaler“ oxkött | 200 g Köttfärs från Wagyu entrecote (Kobe Style Beef) | 1 lök

2 ättiksgurkor, strimlade | 12 skivor bacon eller rökt fläsk, tunt skuret | 2 msk dijonsenap a l Ancienne | 1 msk senap, medium | 4 tsk Code Greengras (krydda från Ingo Holland) | Peppar från kvarn | Salt | Flott för stekning | Smör för stekning

Piplökar:

4 tjocka piplökar | 80 ml kalvfond | 40 g smör | 1 msk socker

Potatismos:

500 g potatis | 125 g havssalt, grovt | 2 msk smör, mjukt | 1 msk olivolja, extra vergine | 1 msk slät persilja, fint hackad | fint havssalt

TILLREDNING

Rulader:

Skär löken i ringar och bryn dem i smör till de blir glasiga. Blanda de båda senaps sortererna i en skål. Krydda ruladerna på båda sidorna med peppar och salt, lägg ut dem och stryk på senapsblandningen. Lägg baconskivorna ovanpå och på dessa i sin tur Wagyu-köttfärsen och garnera med lökringarna och gurkstrimlorna. Strö över Code Greengras, rulla ihop ruladen och fixera med en tandpetare. Värm flott i en panna och stek ruladen ordentligt runtom. Lägg ruladerna i vakuumpåsen och vakuumera på ett högt steg. Lagas i ett vattenbad (64 °C) i 12 timmar.

Piplökar:

Skär bort blasten från piplöckarna, rensa och dela löckarna. Lägg löckhalvorna med kalvfonden i en vakuumpåse, vakuumera med högt steg och laga 50 minuter i vattenbad vid 85 °C. Karamellisera löckhalvorna i smör och söker innan du serverar dem.

Potatismos:

Strö det grova havssaltet i en panna, lägg potatisen med skal ovanpå och laga 50 minuter i ugnen som förvärmats på 190 °C. Ta ut dem ur ugnen, låt dem svalna något och skala dem. Lägg i dem i en förvärmad skål. Mosa potatisen med en gaffel, blanda i smör, olivolja och fint havssalt, utan att potatismosen blir för glatt.

SERVERING:

Skär ruladen i sneda skivor, lägg dessa på förvärmade tallrikar och håll på en mindre mängd kokspad. Gör klimpar av potatismosen och strö över persilja. Placera de karamelliserade piplöckarna bredvid.

Rostbiff med Yorkshirepudding och remoulad

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 6 PORTIONER

Rostbiff:

1 ½ kg Hereford prime rostbiff | 4 msk tistelolja eller solrosolja | 1 msk worcestershiresås
2 msk sherry eller portvin | 1 msk gröna pepparkorn | svartpeppar från kvarn | Salt

Yorkshirepudding:

2 msk oxtalg, eller fläskflott | 4 ägg | 250 ml mjölk | 250 g mjöl | 1 nypa muskot
Vitpeppar från kvarn | Salt

Remoulad:

200 g majonäs | 125 g lättkvarg | 1 litet glas Cornichons | 1 tsk kapris | 1 liten lök
Persilja | Gräslök | Dill | Vitpeppar från kvarn | Salt

TILLREDNING

Rostbiff:

Blanda oljan med sherryn, worcestershiresåsen och de krossade pepparkornen. Med detta gnider du nu in rostbiffen, lägger det hela i en skål, håller resten av marinaden över och

marinerar under lock i 30 minuter. Därvid vänder du rostbiffen ett flertal gånger. Förvärm ugnen till 250 °C. Skär in rostbiffens fettskikt i rektanglar, utan att träffa det kött som finns under. Värm en liten mängd olja i en panna och stek rostbiffen ordentligt runtom. Lägg den sedan med stekfettet i en vakuumpåse och vakuamera på ett högt steg. Lagas i ett vattenbad (66 °C) i 24 timmar.

Yorkshirepudding:

Koka upp mjölken och låt den svalna. Slå upp äggen i en skål och rör. Sila mjöl över, vispa under äggen och håll därvid i mjölken efterhand. Smaksätt smeten med salt, peppar och muskotnöt och låt den vila under lock i kylskåpet i ca 1 timme. Rör ännu en gång ordentligt igenom puddingsmeten. Värm och blanda i oxtalg eller fläskflott. Stryk smör i 6 små pastejformar (eller en flat suffléform) och värm i 5 minuter i en ugn som förvärmats på 220 °C. Häll i puddingsmeten och baka den i 12 till 15 minuter tills den får en guldbrun färg.

Remoulad:

Hacka dina Cornichons. Fortsätt med att hacka kapris, lök och örter och blanda alltihop med majonäs och kvarg. Smaksätt med salt och peppar från kvarnen.

SERVERING:

Ta ut Yorkshirepuddingen ur formarna, lägg den på tallrikar och lägg den skivade rostbiffen. Till detta serverar du remouladen.

Rosa stekt kalvkött med peppar senapskrydda, rödvins-schalottenlök-sås, savoykål med fläsk, stekta ostronskivlingar och potatisstomp

Andreas Krolik, Brenner`s Park Restaurant, Baden-Baden

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Kalvkött:

700 g kalvkött (låt det tunna fettskiktet på ovasidan vara kvar, men avlägsna i övrigt alla senor) | 2 tsk grov senap | 1 tsk svartpeppar, grovt krossad | Olja för stekning
2 timjankvistar | 2 rosmarinkvistar | 2 salviakvistar | 2 vitlöksklyftor | 3 lagerblad

Sås:

200 g skalade schalottenlökar, skurna i fina tärningar | 250 ml kalvstek sås eller
500 ml kalvfond | 500 ml bra rött vin, t.ex. ett kraftigt Spätburgunder från Baden
1 timjankvist | Olivolja

Savoykål med ostronskivlingar:

100 g rökt randigt fläsk | 1 lök, skalad och tärnad | 1 savoykål (ca 800 g) | 2 lagerblad
300 g ostronskivlingar, utan fötter med hattarna skurna i bitar på ca 2 cm | 100 ml hönsbuljong | 3 persiljekvistar, bladen avdragna och fint skurna | Olivolja eller rapsolja

Potatisstomp:

3 stora skalpotatis (kokta / à 200 g) | salt | Peppar från kvarn | Muskotnöt | 1 msk gräslök, fint skuren | 1 tsk libbsticka, fint skuren | 50 g smör | 2 msk bra olivolja

TILLREDNING

Kalvkött:

Krydda kalvköttet endast med grovt krossad peppar och 1 liten örtkvist (av de som tvättats). Vakuamera i påsen 25 sekunder på -1 bar och förslut i 6 sekunder. Koka 2 ½ timmar i vattenbad vid 60 °C. Torka därefter väl med en kökshandduk, krydda ordentligt med havssalt och stek fettsidan i pannan ca 2 minuter. Ta ut köttet ur pannan, stryk på grov senap på den brynta sidan, beströ fint med mjöl och bryn ytterligare 1 minut på senapssidan, tills en fin brun skorpa uppstår. Vänd kort och ta ut köttet ur pannan direkt. Resten av örtkvistarna och vitlöken bryns i olivolja, hålls över kalvköttet och ställs sedan på en ca 60 °C varm plats tills det är dags att servera.

Sås:

Ångkoka tärningarna av schalottenlök med olivoljan i ca 10 minuter utan att de får färg, håll på det röda vinet, tillsätt timjankvisten och koka in tills all vätska försvunnit. Håll över steksåsen/kalvfonden och koka upp ännu en gång. Om kalvsky kommer till användning bör såsen reduceras till hälften. Red med stärkelse vid behov.

Savoykål:

Under tiden tar du bort bladen från Sovaykålen en och en. Skär ut den grova mellersta bladvippan på alla blad. Tvätta bladen väl, torka försiktigt och skär dem i bladiga bitar med en kantlängd på cirka 2 x 2 cm.

Ta loss svålen (men spara den) från det röka fläsket och skär det i fina, korta strimlor. Bryn fläskstrimlorna, tillsätt löktärningarna, ångkoka kort, utan att lökarna blir bruna. Den skurna savoykålen med lagerbladen, hönsbuljongen och fläsksvålen täcks över och steks på svag värme tills den är färdig. Ta av locket och koka vid hög värme kort bort den sky som eventuellt finns kvar.

Potatisstomp:

Skala de varma skalpotatisen, tryck sönder dem med en gaffel, blanda i smöret, olivoljan och de skurna örterna, krydda med salt, peppar, muskotnöt och håll det hela varmt.

FÄRDIGSTÄLLANDE:

Bryn bitarna från ostronskivlingarna i en varm panna med en liten mängd olja, tills en fin färg uppstår, krydda och lägg dem till den färdiga savoykålen tillsammans med den skurna persiljan.

Servera savoykål-ostronskivling-grönsakerna på tallrikar eller en bricka. Forma potatisstompen till klimpar innan den läggs på tallrikarna. Skär köttet mot fibrerna i 8 fina skivor, krydda med 1 nypa salt och grovt krossad svartpeppar och fördela 2 skivor på varje tallrik. Håll över såsen.

Odenwälder Tafelspitz (kalvkött), sous-vide tillagning, med sallad på ärtskott och rödbetor i äppelsenap vinäger

Marco Wenninger, Hotel Hessischer Hof, Frankfurt am Main

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Kalvkött:

1 kalvkött (ca 500 g) | 2 msk rapsolja | 4 msk hasselnötsolja | 8 stora salviablåd

6 stora blad av ängssyra | 1 msk sichuanpeppar ur mortel | Örter | Fleur de Sel

Sallad på ärtskott och rödbetor:

1 rödbeta | 1 paket ärtskott | 2schalottenlökar | 2 timjanstjälkar | 1vitlöksklyfta

Vitvinsvinäger | Rapsolja (helst Frankfurter örtolja) | Peppar från kvarn | Salt

Äppelsenap vinäger

2 msk äppelsenap (t. ex. Kornmayers) | 6 msk äppelvin | 1 tomat, fint tärnad (utan kärnhus) | 2 msk gräslök, mycket fint skuren

TILLREDNING

Kalvkött:

Bryn kalvköttet i rapsolja runtom, utan att krydda. Därefter låter du det svalna (så att påsen sedan hålls ordentligt försluten) och lägger örter på både över- och undersidan. Lägg kalvköttet i en vakuumpåse och tillsätt hasselnötsolja och sichuanpeppar. Vakuamera nu påsen på högsta steget. För tillagning ställer du in vattenbadet eller kombiugnen på 66 °C. Koktiden är 20 timmar. Efter lagning måste kalvköttet svalna i påsen! Kalvköttet kan ätas kallt eller varmt, äter man det varmt, måste man värma upp det igen vid maximalt 70 °C (ca 1 timme).

Sallad på ärtskott och rödbetor:

Skala rödbetorna och skär dem i 4 bitar. Därefter lägger du dem i en vakuumpåse. Dessutom lägger du timjan, den krossade vitlöksklyftan och 1 schalottenlök i påsen. Vakuamera nu påsen på högsta steget. Laga rödbetorna 45 till 50 minuter i 90 °C i vattenbadet (ska också svalna i påsen, tillsätt ingen syra, då färgen kan påverkas). När rödbetorna svalnat skär du dem i fina tärningar och blandar till en sallad med ättika, olja, peppar och schalottenlök. Lägg ärtskotten ovanpå.

Äppelsenap vinägrett

Blanda ingredienserna med varandra och smaksätt med en liten mängd citronsaft och salt. Vinägretten är mycket tjockflytande och bör därför strykas på mycket tunt.

SERVERING:

Skär kalvköttet i tunna skivor och lägg ut dem på tallriken. Krydda med Fleur de Sel och placera salladen i mitten. Forma vinägretten på kalvköttet. Servera med ljummet valnötsbröd.

Maultaschen (pastapåsar) med kalvkinder och persiljeskum

Clemens Faber, Kleines Gesellschaftshaus, Rellingen

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Kalvkinder:

300 g kalvkinder, parerade | 0,2 l Spätburgunder | 2 morötter | 3 schalottenlökar | Salt
Peppar från kvarn | Smör

Persiljeskum:

1 bunt slätbladig persilja | 150 g färskost | 50 ml mild olivolja | 100 ml mjölk
Rivet limeskal | 1 tsk xantangummi

Maultaschen (pastapåsar):

150 g mjöl | 150 g durragryn | 3 ägg (M) | Salt | Peppar från kvarn | Mjöl att rulla ut
1 äggula för att „klistra“ smeten

TILLREDNING

Kalvkinder:

Salta och bryn kinderna, peppra och lägg i dem i den avsedda påsen tillsammans med nämnda Spätburgunder. Förslut vakuumpåsen. Lagas 20 timmar vid 66 °C i vakuummaskinen. Ta ut kalvkinderna ur påsen, samla upp skyn och ställ den i kylskåpet. Skär de avkylda kinderna i tärningar och sautera med schalottenlöken och morötterna.

Maultaschen (pastapåsar):

Knåda en smet av mjöl, gryn, ägg, salt och peppar. Rulla ut smeten tunt med hjälp av en pastamaskin och skär ut rektanglar. Lägg ut kinderna på degbitarna. Stryk äggula på ränderna och tryck fast försiktigt. Låt pastapåsarna koka i saltat vatten.

Sås:

Förbättra kalvskyn med smör.

Persiljeskum:

Blanchera persiljan, mosa tillsammans med mjölken. Tillsätt färskost, olivolja, rivet limeskal och xantangummi, mosa igen och passera genom en sil. Håll purén i en sifon och vispa upp med 2 kapslar. Håll den varm.

SERVERING:

Lägg pastapåsarna på en förvärmde djupa tallrikar. Täck pastapåsarna med sås, dekorera med persiljeskummet.

Ossobuco med gremolata och risotto

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Ossobuco:

2 kg kalvlägg, skuret i 5 cm tjocka skivor | 2 lökar, hackade | 1 vitlöksklyfta, hackad
2 morötter, tärnade | 2 stänger stjälkselleri, tärnade | 3 tomater, utan kärnor och tärnade
4 msk olivolja | 40 g smör | 250 ml rött vin | 200 ml kalvfond | ½ tsk basilika, fint
hackad | ½ tsk timjan | 1 lagerblad | Peppar från kvarn | Salt

Gremolata:

1 msk citronskal, rivet | 1 msk vitlök | 3 msk persilja

Risotto:

1 lök, liten, hackad | 50 g smör | 200 g arborioris (risottoris) | 450 ml grönsaksbuljong,
varm | 1 nypa salt | 1 msk örter (basilika och oregano)

TILLREDNING

Ossobuco:

Rista ett kors i tomaterna, håll kort över kokande vatten och dra av huden. Dela tomaterna, ta bort stjälkarna och kärnorna och skär dem i grova tärningar. Tvätta kalvläggsskivorna och torka dem försiktigt. Skär in kanten på skivorna med 2 cm mellanrum, för att hindra köttbitarna från att deformeras när du bryner dem. Värm oljan i en gryta. Krydda kalvläggsskivorna och lägg dem i den varma oljan. Bryn från alla sidor tills köttet blir brunt. Ta därefter ut köttet, lägg grönsakerna i pannan, bryn, deglacera med rött vin och koka bort hälften. Ta bort pannan från spisen och låt den svalna. Lägg kalvläggsskivorna med det reducerade röda vinet, tomaterna, kalvfonden, basilikan, timjan och lagerbladet i en vakuumpåse. Kokas 24 timmar vid 66 °C.

Gremolata:

Hacka vitlöken och persiljan fint och blanda med det rivna citronskalet.

Risotto:

Värm smöret i en kastrull och bryn löktärningarna däri. Tillsätt risottoriset och ångkoka tills det blir glasigt. Håll på en liten mängd av den varma buljongen, koka upp och låt riset svälla i 20 minuter under lock vid svag värme. Rör då och då. Tillsätt buljongen efterhand. Smaksätt därefter risottton med salt och rör ned örterna.

SERVERING:

Lägg din ossobuco bredvid risotton på förvärmade tallrikar och strö över gremolata.

Päron, bönor & fläsk

Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Fläsk:

500 gfärskt sidfläsk | 2 dlkalvfond, mörk | 1schalottenlök | 1vitlöksklyfta | 1 lagerblad
10 pepparkorn | 10 korianderfrö | 2kvistar kyndel | 1 knivsuddnitritsalt | 1 knivsuddspis-
kummin | 1 knivsuddkummin | Citronskal

Bönor:

100 gskärbönor | 2 msk bondbönor, frö | 2 msksprita bönor, kokta | 2 mskrisoni bönor,
kokta | 2 msk kyndel, smör

Skum av kyndel:

1 schalottenlök | 3vita champinjoner | 2 clrapsojja | 4 clRiesling | 2 dl fågelfond
5kvistar kyndel | Lecitin, salt, peppar

Confiterade päron:

2 päron Abate Fetel | 25 g socker | 10 clpäronsaft | 10 clRiesling

Pärongelé:

220 gpäronsaft (päronsky från confiteringen) | 2,5 g Agar agar | 1kvist kyndel | 2 barske-
dar Gelatin

Sky av kyndel:

1 schalottenlök | 2 clportvin, rött | 5 clpäronsaft | 2 dlsky från sidfläsk, reducerad
3kvistar kyndel | ¼ tskkummin, krossad | 5pepparkorn, krossade

Garnering:

färska päronbitar | färsk kyndel | fläsktärningar, rostade

TILLREDNING

Fläsk:

Ta loss svålen från sidfläsket. Parera och skär till köttet. Det du skurit bort och revbensspjällen kokas upp med 2 dl vatten och de andra ingredienserna och ska sedan dra i cirka 1 timme vid svag värme. Håll skyn genom en fin sil och låt den svalna. Påsen med sidfläsket och skyn ska sedan vakuumeras på ett så högt steg som möjligt. Laga i vattenbadet vid konstant 65 °C i 36 timmar. När sidfläsket svalnat ska det skäras i tärningar på 5 x 5 x 5 cm, skyn kokas in något och används för kyndel såsen.

Bönor:

Skärbönorna blancheras med „bett“ och spolas med isvatten. Skär bönorna i fina strimlor med 14 cm längd. Stryk kryddsmör på remsorna av bakpapper och lägg på de strimlade bönorna formade som rektanglar 5 x 14 cm. På dessa stryker du åter kryddsmör. Blanchera bondbönorna i salt vatten, spola av dem och dra av huden.

Skum av kyndel:

Skär och sautera schalottenlöken och champinjoner. Deglacera med Riesling och fyll på fågelfond. Tillsätt kyndel, koka upp och låt det dra i 20 minuter. Krydda med salt och peppar, tillsätt en knivsudd lecitin och passera. Blanda upp fonden vid cirka 70 °C, precis som ett mjölkkskum, när du serverar.

Sky av kyndel:

Skär till schalottenlöken och koka med låg värma, deglacera med portvin och päronsaft och fyll på med sky från sidfläsket. Tillsätt kyndel, kummin och peppar och koka upp en gång. Därefter ska det dra 30 minuter, koka upp igen och passera genom en fin sil. Red vid behov med en knivsudd xantangummi och krydda med salt och peppar.

Confiterade päron:

Skala päronen och dela dem i fyra bitar. Karamellisera sockret och deglacera med päronsaft och Riesling. Vakuamera päronen med skyn och koka upp i vattenbad vid 65 °C. Skär päronbitarna i regelbundna tärningar och vispa bitarna tills de blir krämiga. Blanda ihop till en krämig confitering.

Pärongelé:

Koka päronsaften med Agar agar och kyndel i 3 minuter. Lös upp gelatinen däri och håll allt genom en fin sil på en förvärmad bricka av plast. Fördela gelén komplett och låt den svalna på en jämn yta. Den fasta gelén skärs nu i kvadrater på 7 x 7 cm.

Servering:

Sidfläsktärningar tempereras (60 °C), kryddas med salt och peppar och steks lätt på alla sidor. Rektanglarna av bönor värms med pergamentet i bakugnen i 3 minuter och placeras exakt på tallrikarna med hjälp av pergamentet. Resten av bönorna värms med en liten mängd kryddsmör, kryddas med salt och peppar och serveras. Täck sidfläsktärningen med en geléskiva och temperera cirka 1 minut med övervärme, lägg den därefter på tallriken. Laga till de färska päronbitarna med vars en del confiterade päron. Till slut lägger du upp skyn av kyndel och ett litet moln vispat skum av kyndel på tallriken. Strö på knapriga fläsktärningar och servera.

Farnsburger schweinshaxe

Alexander Kroll, Widder Hotel, Zürich

INGREDIENSER FÖR 3-4 PORTIONER

1 fläsklägg (ca 2 kg) | 3 timjankvistar | 2 vitlöksklyftor, krossade | 100 ml vitt vin | salt
Peppar från kvarn

TILLREDNING

Förberedelse:

Ta ett fläsklägg med ben och svål, krydda det med mycket salt och peppar. Gnid in fläsklägget med det vita vinet och den krossade vitlöksklyftan. Lägg fläsklägget med timjankvistarna i en kokfast vakuumpåse och svetsa ihop denna.

Koktider:

Lägg fläsklägget i steamern (ångkokaren) vid 90 °C och koka i 1,3 timmar.

Därefter tar du ut fläsklägget ur påsen och ciselerar svålen. Fläsklägget behöver nu ytterligare 30 minuter i ugnen vid 200 °C. Därmed blir huden härligt knaprig och köttet mjukt och aromatiskt.

Kinder av Ibérico-gris, rökt svartrotspuré, saft från gröna bönor och vintertryffel

Danijel Kresovic, Restaurant 44, Berlin

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Kinder av Ibérico-gris:

4 kinder av Ibérico-gris (fint rensade) | 3 msk kalvsky | 1 msk arganolja | 1 timjankvist
1 pressad vitlöksklyfta | Salt | Peppar från kvarn | 1 vakuumpåse

Svartrotspuré:

240 g svartrotspuré | en liten mängd brunt smör | Salt | Peppar från kvarn | Muskotblomma | Rökspån | Rökugn

Saft från gröna bönor:

500 g gröna, breda bönor (blancherade) | 100 ml fågelfond | 1 kvist kyndel (utan stjälk)
en liten mängd grön tabasco | 1–2 msk Maizena | Salt | Peppar från kvarn

Vintertryffel:

4–8 g vintertryffel från Périgord (ca 1–2 g per person) | Tryffel- eller Microplane rivjärn

TILLREDNING

Kinder av Ibérico-gris:

Lägg de rensade Ibérico-kinderna i en vakuumpåse tillsammans med fonden, arganoljan, timjan och vitlöken och svetsa ihop. Ställ in sous vide maskinen på 70° C och laga köttet i ca 9 timmar. Därefter tar du ut köttet ur vakuumpåsen, silar vätskan och kokar in en mindre mängd i en liten kastrull. Innan du serverar måste köttet kryddas med salt och peppar och slutligen hålls såsen över.

Svartrotspuré:

Rök purén i rökugnen i 1 till 2 minuter. Värm det hela med en liten mängd brunt smör och smaksätt med salt, peppar samt muskotblomma.

Saft från gröna bönor:

Lägg de blancherade bönorna med kyndel i en saftpress och pressa ut saften. Värm saften försiktigt och kort tillsammans med fågelfonden och red av efter hand med Maizena, tills du erhåller önskad konsistens. Beakta därvid att Maizena är en stärkelse, som binder ganska starkt. Använd därför hellre mindre än mer! Till slut kryddar du med tabasco, salt och peppar.

Servering:

Purén placeras i mitten på en djup tallrik, saften från bönorna hålls runtom purén och Ibérico-kinderna kommer slutligen ovanpå purén. Riv en liten mängd tryffel på köttet med ett tryffel- eller Microplane-rivjärn.

Bayrischer Schweinebraten (grisstek) med citronsalt, portvin-kumminsås, glaserade grönsaker och potatis kroppkakor chips

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Grisstek:

1 kg fläsk skuldra, med svål | Salt | 2 msk olja till stekning

Portvin-kumminsås:

300 ml köttfond | 100 ml vitt portvin | ½ lagerblad | ¼ TL kumminfrö | ¼ TL korianderfrö
½ vitlöksklyfta, skivad | 1 tunn skiva ingefära | Peppar | Salt

Potatis kroppkakor:

250 g kokta potatis | 250 g råa potatis | 1 tsk citronsaft | 100 ml grönsaksbuljong
½ småfranska, skuren i små tärningar | Mjöl | Salt

Potatis kroppkakor chips:

2 kroppkakor | Mjöl | Salt | Olja till fritering

Glaserade grönsaker:

1 liten bladselleri, skuren i bitar | 2 morötter, skuren i bitar | 6 portobellos (bruna champinjoner)

Smör | Socker och brunt socker | Salt

Citronsalt:

1 msk Flos Salis (Fleur de Sel från Marisol) | 1 tsk rivet ekologiskt citronskal (endast det gula)

dessutom:

svartpeppar från kvarn

TILLREDNING

Grisstek:

Rista in små rutor i svålen med en kniv med ett mellanrum på cirka

1 cm. Krydda steken med salt. Värm oljan i en panna och bryn grissteken runt om – svålen ska stekas lite längre. Lägg allt i vakuumpåsen och vakuamera på ett högt steg. Lagas 10 timmar vid 59 °C i vattenbad.

Portvin-kumminsås:

Värm portvinet i en kastrull och flambera. Tillsätt lagerblad, kummin, koriander och vitlök med ingefära i skyn, håll i portvin och låt det koka ner något. Krydda med salt och peppar, håll det hela genom silen och koka tills såsen nått rätt konsistens.

Potatis kroppkakor:

Riv de kokta potatisen, helst från gårdagen, i en skål. Rosta tärningarna av småfranska i en panna, ta dem från spisen och ös över grönsaksbuljongen. Låt det dra 10 minuter, pressa ut brödtärningarna väl och tillsätt de rivna potatisen. Riv de råa potatisen och pressa ut dem väl. Tillsätt dem till de kokta potatisen, krydda med salt och blanda det hela. Rulla kroppkakorna i mjöl med fuktiga händer – på detta sätt bli de slätare. Lägg kroppkakorna i kokhett, något saltat vatten och låt det dra i 20 minuter.

Potatis kroppkakor chips:

Efter kokning ska potatis kroppkakorna vila i 2 timmar. Därefter skärs de i tunna skivor. Blanda mjöl med fint salt, vänd de skivade kroppkakorna däri och fritera i varmt fett.

Glaserade grönsaker:

Lägg selleri- och morotsbitarna med lite socker, salt och smör i en vakuumpåse och vakuumera. Lagas 2 timmar i vattenbad vid 86 °C. Skär de rensade portobellos i bitar och koka dem kort i smör med hög värme. Tillsätt selleri och morötterna och gläsera med en liten mängd brunt socker.

Citronsalt:

Blanda saltet och den rivna citronen, håll de båda ingredienserna i ett glas och värm i mikrovågsugnen i 10 sekunder vid 600 Watt.

Servering:

Skiva grissteken, strö över citronsaltet och en aning peppar. Placera såsen i små skålar på tallriken. Till detta serverar du potatis kroppkakor chips och de glaserade grönsakerna.

Hel lammskuldra, glaserad med kronärtskockor

Gerald Zogbaum, Restaurant Küchenwerkstatt, Hamburg

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Lammskuldra:

1 lammskuldra, från saltängslamm | Havssalt | Olivolja | Havssalt

Lammsky:

750 g lammkött, från bröstet | 65 g vita lökar | 40 g schalottenlökar | 40 g fänkål

1 ½ tomater | 5 g svartpeppar | 2 vitlöksklyftor | 1 timjankvist | 1 kvist sassafras

Smör från grundskyn | 1 l grundsky | Olivolja för matlagning

Grundsky:

750 g kycklingvingar, halvor | 750 g kalvben | 125 g vita lökar | ½ vitlök | 150 g smör

Olivolja

Kronärtskockor:

4 kronärtskockor | 1 bunt persiljestjälkar | 100 ml fågelbuljong | Olivolja för stekning

Havssalt

TILLREDNING

Lammskuldra:

Avlägsna alla lymfkörtlar på lammskuldran och skär in fettet i rutor. Krydda med havssalt och marinera i 20 minuter. Torka av skuldran med en duk. Bryn i olivolja tills färg uppstår, lägg den på ett galler och låt den svalna. Vakuumera skuldran på ett högt steg med en liten mängd olivolja. Ångkoka i 3 minuter vid 83 °C, för att eliminera de bakterier (mjölksyrabakterier) som finns på ytan. Laga 12 timmar vid 63 °C. Ta det hela ur påsen och gläsera med lammsky.

Lammsky:

Skär lammköttet i 4 x 4 cm stora tärningar. Skär lökarna i sex delar. Skär schalottenlökarna i 1 cm tjocka ringar. Skala tomaterna och ta bort kärnorna. Skär in vitlöksklyftorna korsvis. Värm olivoljan i grytan, tillsätt lammköttet och stek tills det blir guldgul. Sänk värmen, tillsätt smöret och grönsakerna. Låt det koka i 20 minuter. Stryk på ordentligt med fett på köttet och i grytan. Lägg tillbaka köttet i grytan och tillsätt tomatfiléerna. Låt det koka till kompott i 5 minuter. Deglacera och glacera med en liten mängd kalvfond. Fyll på med grundsky och låt det puttra i 45 minuter. Passera och reducera vid behov.

Grundsky

Bryn kycklingvingarna och kalvbenen i olivolja tills de får en guldgul färg. Tillsätt smör och grönsaker, låt det puttra i 20 minuter. Stryk på ordentligt med fett i grytan och på köttet. Deglasera och glasera med en liten mängd kalvfond. Upprepa denna procedur tre gånger. Fyll på med grundsky och låt det puttra i 1 ¼ timmar. Låt det vila 15 minuter och passera sedan.

Kronärtskockor:

Rensa kronärtskockorna och doppa dem regelbundet i isvattnet med persiljestjälkarna. Vakuumera med ljus fågelfond, havssalt och olivolja. Koka cirka 35 minuter vid 95 °C. Kronärtskockorna ska vara mjuka, men ej falla isär. Ta ut dem ur påsen och stek i olivolja.

London lammcurry „Sous-Vide“ med mynta och puffat ris

Evert Kornmayer**INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER****Lammcurry:**

1 kg lammkött | 2 msk smör, skirat (ghee) | 2 fint hackade lökar | 1 vitlöksklyfta
2 tsk ingefära, färsk, riven | 125 ml yoghurt | 3 tomater, utan kärnor och hackade
1 tsk chilipulver | ½ msk koriander, mald | 1 tskspiskummin, mald | 1 tskkardemumma, mald | ½ tsk nejlikrot | 1 tsk gurkmeja | 2 tsk garam masala | 1 tsk salt

dessutom:

3 msk hackad mandel

Puffat ris med mynta:

250 g ris | 750 ml vatten | 500 ml pepparmyntste

TILLREDNING**Lammcurry:**

Krossa vitlöken med saltet i morteln. Värm det skirade smöret i en kastrull. Tillsätt löken, ingefäran och vitlöken och rör medan du ångkokar tills de blir glasiga. Rosta kryddorna i en andra panna – utan garam masala. Skär lammköttet i 2 ½ bis 3 cm stora tärningar. Lägg lammtärningarna med lökblandningen, de rostade kryddorna, garam masala, yoghurt och de hackade tomaterna i en vakuumpåse och förslut den. Termisera i ett vattenbad (65 °C) i 12 timmar.

Puffat ris med mynta:

Tvätta riset noga i en skål med mycket kallt vatten. Låt sedan kastrullen med vatten och pepparmyntste stå och puttra i 25 minuter vid svag värme. Häll ut genom en sil och låt riset droppa av. Fördela på en bakplåt med bakpapper och torka i en förvärmad (80 °C) ugn i 5–6 timmar.

SERVERING:

Lägg riset och curryn på en tallrik. Rosta de hackade mandlarna i en panna och strö dem över curryn.

Lime-ingefära-majskyckling med kryddad couscous och guacamole

Markus Haxter, Cuisine Concept, Bergisch Gladbach

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Majskyckling:

4 kycklingbröst, med hud och utan ben | 8 msk olivolja extra vergine | 2 msk ljus sojasås
2 ekologiska citroner, rivet skal därav | 2 vitlöksklyftor, fint hackade | 1 lime, saften från denna | några kvistar citrontimjan | grovt krossad pepparblandning | Havssalt | en liten mängd rörsocker

Couscous-sallad:

300 g 5-minuters-couscous | 300 ml kokande vatten | 50 g fänkål | 50 g berberis
50 g rödlök, fint tärnad | 50 g röd paprika, fint tärnad | 50 g gul paprika, fint tärnad
30 g rostade pinjekärnor | färskpressad citron- och apelsinjuice | 8 msk arganolja och olivolja extra vergine | Ras el Hanout och havssalt efter behov

Guacamole:

2 mogna avokado | 100 g grekisk yoghurt (10 %) | färskpressad limejuice | Havssalt | Chili | Färska korianderblad, hackade

TILLREDNING

Majskyckling:

Gör en marinad av två tredjedelar av olivoljan, sojasås, limejuice, citrontimjan, citronskal och vitlök. Vänd kycklingbrösten i marinaden, så att de blir lika mycket kryddade på båda sidor.

Lägg 2 kycklingbröst i en vakuumpåse och vakuumera lätt.

Vid behov (beroende på tjocklek) kan de dra vid 78 °C i 20 minuter tills de är färdiga.

Strö på lite havssalt och rörsocker och bryn dem i en panna med olivolja på båda sidor tills de blir ljusbruna.

Couscous-sallad:

Häll kokande vatten över din couscous i en skål av rostfritt stål och rör ned 5 matskedar olivolja. I skålen av rostfritt stål ska den svälla i ytterligare 10 minuter på vattenånga.

Häll din couscous i en ny kall skål och smula sönder den med händerna, så att inga klumpar finns kvar.

Tillsätt och rör ned grönsakstärningar och berberis. Tillsätt citron- och apelsinjuice samt 2–3 msk arganolja och smaksätt med Ras el Hanout och havssalt. Blanda väl. Använd pinjekärnorna för att garnera. Lägg dem inte i salladen, då de lätt blir mjuka.

Guacamole:

Dela avokadosarna och ta bort kärnorna. Mosa avokadons mjuka kött. Blanda in yoghurten och smaksätt med limesaft, havssalt, chili och färsk koriander. Förvaras i kylskåpet.

Ankbröst (Barbarie) à l'Orange med apelsinskum och gratäng Savoyard

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Ankbröst:

2 ankbröst (Barbarie) (à 300 g) | 1apelsin, saften från denna | 70 g smör | 30 ml Grand-Marnier | vitpeppar från kvarn | en liten mängd salt

Apelsinskum:

1 msk ättika | 1 msk socker | 160 ml apelsinjuice, färskpressad | 100 ml fågel- eller kalvfond | 15 g pomeransmarmelad | 15 ml aprikoslikör | 15 tsk metylcellulosa | 6 tsk xantangummi

Gratäng Savoyard:

500 g potatis | 125 ml färsk mjölk, ej pastöriserad | 3 msk smör | 3 msk emmentaler, riven | Peppar från kvarn | Salt

TILLREDNING

Ankbröst:

Den Grand-Marnier som används ska värmas kort och sedan svalna. Krydda ankbrösten med peppar och salt, lägg dem i en vakuumpåse tillsammans med apelsinjuice, smör och Grand-Marnier, och vakuumera. Laga i vattenbadet vid 66 °C i 12 timmar. Ta ut rätten ur påsen och stek lätt på den sida där huden finns innan du serverar.

Apelsinskum:

Värm upp ingredienserna i en kastrull till 80 °C, förutom metylcellulosa och xantangummi. Rör ned metylcellulosan och låt den lösa upp sig. Ta bort den från spisen och ställ den i ett kylskåp över natten. Innan du serverar blandar du ned metylcellulosan med hjälp av en visp och värmer skummet.

Gratäng Savoyard:

Skär potatisen i 0,4 cm tjocka skivor. Stryk smör i en panna och håll på smör. Krydda med salt och peppar och värm upp. Lägg i ett lager skivade potatis, strö över ost och lägg på detta sätt flera lager över varandra och avsluta med ost. Låt det koka försiktigt i 15 minuter och grantinera sedan 5 minuter i en på 210 °C förvärmad ugn.

SERVERING:

Skär din gratäng Savoyard i tärningar och fördela den på förvärmade tallrikar. Skär ankbrösten i strimlor, lägg dem på tallrikarna och tillsätt apelsinskummet.

Rådjurssadel Baden-Baden

Bernd Winkler, Dorint Maison Messmer, Baden-Baden

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

4 rådjursfiléer (å 170 g) | 1 lagerblad | 2 enbär | 2 kryddpepparkorn | 6 svartpepparkorn
½ kanelstång | 125 ml Spätburgunder från Baden | ¼ l mörk viltfond | 3 msk smetana
(eller crème fraîche) | 2 päron | 1 msk honung | 2 kryddnejlikor | 30 g lingon, färska
20 g lingonsylt | Havssaltflingor, grova | 2 cl gin till flambering | 20 g kakaosmör till stekning

TILLREDNING

Värm kort enbär, kryddpepparkorn, pepparkorn och kanelstången i en panna utan olja och krossa i en mortel. Koka upp ännu en gång med Spätburgunder och lagerbladet och reducera till hälften. Håll det hela i frysformar och frys in, det blir då lättare att vakuamera skyn. Vakuamera nu rådjursfiléerna (utan senor) med fonden av rött vin och kryddor.

Skala och dela päronen och skär ut kärnhuset med en liten kniv. Vakuamera med honung, färska lingon och kryddnejlikorna. Lagas 1 timme i vakuummaskin vid 51 °C.

Den marinerade rådjurssadeln lagas nu i vakuumpåse i 40 minuter vid 51 °C. När koktiden är över silas fonden av rådjurssadeln i en liten kastrull med hjälp av en hårsikt. Fyll på med viltfond. Reducera med en tredjedel och red med smetana. Värm kakaosmöret i en panna och bryn rådjurssadeln ännu en gång snabbt och intensivt. Deglacera med gin och tänd försiktigt med en tändsticka. Vänta tills alkoholen brunnit bort, och lägg rådjurssadeln nu på tallriken. Krydda med havssaltet och nappera med sås. Lägg det färdiga päronet bredvid och fyll på med lingonsylt.

Traditionella tillbehör är handgjorda spätzle och rödkål.

Müritzer röding, confiterad med Verveine olja, pistage-emulsion och paj på laxskinn

Michael Kempf, Facil – The Mandala Hotel, Berlin

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Röding:

1 röding (ca 500 g) | 4 msk Verveine olja (Verveine torkad, mald och inlagd i olivolja)

Japansk bergspeppar | Havssalt

Paj på laxskinn:

1 laxskinn | 1 msk tärningar av rostat bröd, mycket fint, utan skorpa | 1 knivsudd Purple

Curry | 1 knivsudd Garam Masala | 6 fänkålsfrö | 6 anisfrö, gröna | ½ tsk havssalt

1 msk pistagenötter, rostade i skalen och saltade

Pistage-emulsion:

400 ml fiskfond | 1 tsk rostade pistagenötter, fint hackade | 1schalottenlök | 2 pepparkorn, vita, krossade | 40 ml rostad pistageolja | 20 g smör

Marmelad av kronärtskockor:

3 stora kronärtskockor, skalade utan hö | 2 schalottenlökar, skurna i fina tärningar

2 msk olivolja | 1 fint skuren vitlöksklyfta | 1 timjankvist | 1 rosmarinkvist

200 ml fågelsky | 50 ml Noilly Prat | 50 ml vitt portvin | 1 msk akaciahonung | Olivolja

TILLREDNING

Röding:

Filetera rödingen, dra av skinn och ben. Tvätta, torka och portionera. Marinera med havssalt och japansk bergspeppar. Portionera rödingfiléerna och vakuamera (medium) dem tillsammans med Verveine oljan. Termisera i vattenbad i ca 12 minuter vid 65 °C.

Paj på laxskinn:

Skira laxskinnets på bakpapper i bakugnen vid ovanvärme (150 °C) ända tills det blir mycket knaprigt. Rosta tärningarna av rostat bröd med endast lite smör tills de blir knapriga och låt dem droppa av. Fänkål och anis ska malas mycket fint och blandas med de andra kryddorna och havssaltet. Hacka pistagenötterna grovt och blanda in dem i pagen.

Pistage-emulsion:

Reducera fiskfonden med den fint skurna schalottenlöken, pistagenötterna och peppar till 150 ml. Förfina med pistageoljan och smöret och smaksätt sedan med havssaltet.

Marmelad av kronärtskockor:

Bryn schalottenlöken och vitlöken i olivolja tills de blir glansiga. Skär kronärtskockorna grovt och koka dem kort i spad. Deglacera med fonden och alkoholen. Lägg örterna ovanpå, strö en liten mängd havssalt och vitpeppar ovanpå och stek under lock vid svag värme. Ta ut kronärtskockorna, kör dem genom köttkvarnens grova skiva och koka in fonden väl. Foga ihop ingredienserna igen och skapa en krämig konsistens med honung och en liten mängd olivolja.

SERVERING:

Forma marmeladen av kronärtskockor till en klump och lägg denna på en djup tallrik. Droppa av rödingen och lägg den ovan på. Strö pajen av laxskinn över och vispa upp pistage-emulsionen och ös på den.

Grillad torskfilé på Riesling surkål à la crème med dumplings med bakad blodkorv

Sascha Stemberg, Restaurant Stemberg Anno 1864, Velbert-Nevigas

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Torsk:

4 torskryggfiléer (à ca 100 g) | Fleur de Sel | Vitpeppar från kvarn | Olivolja
2 små kvistar timjan

Kål:

300 g surkål, tvättad | 1 lök, skuren i fina strimlor | 200 ml kalvfond | 50 ml äpplesaft
200 g crème fraîche | 150 ml torrt Rieslingvin | 1 msk smält smör | 1 mellanstor potatis
potatis, rå, rivna | 1 örtpåsar med 4 enbär, | 2 nejlikor och 2 lagerblad | salt | vitpeppar
från kvarn

Dumplings med blodkorv:

4 blad Wan-Tan (8 x 8 cm) | 3 msk blodkorv, fint tärnad | 1 tsk schalottenlök, fint tärnad
1 tsk timjan, fint hackad | 1 msk äpple, fint tärnad | 10 g smör | 1 äggula, vispad | Smält
smör

TILLREDNING

Torsk:

Krydda torskryggfiléerna på båda sidor och vakuamera ordentligt med en liten mängd olivolja och timjan. Värms i 12 minuter i vattenbad vid 56 °C till 54 °C kärntemperatur. Ta nu filéerna ur påsen och stek kort på hudsidan i skummande smör.

Kål:

Lägg smält smör i kastrullen, tillsätt lök och stek dem kort utan att de färgas. Tillsätt kålen och håll på buljong, äpplesaft och vitt vin. Lägg örtpåsen och den rivna potatisen i en kastrull, krydda med salt och peppar och koka med lock i 30 minuter. Ta bort örtpåsen, tillsätt crème fraîche och smaka.

Dumplings med blodkorv:

Smält smör i kastrullen, stek schalottenlöken kort. Tillsätt blodkorv, äpple och timjan och stek kort. Krydda lätt med salt och peppar och låt det svalna. Placera den kalla massan på Wan-Tan bladen, pensla ränderna med äggula och klistra ihop de mittemot liggande sidorna till fickor. Nämnade dumplings med blodkorv bakas i varmt smörfett tills de får en guldgul färg.

SERVERING:

Placera kålen mitt på den förvärmade tallriken, lägg torskryggfilén med hudsidan uppåt ovanpå och garnera med nämnda dumplings med blodkorv.

TIPS:

Istället för torskrygg kan man även använda en tjock hälleflundra.

Marulk i latte-macchiato-skum med termiserad sparris, tryffel och champinjonpotatis

Dieter Jansen, Alte Rentei, Schleiden

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER**Marulk:**

640 g marulk, parerad | 800 ml grädde | 100 g kaffebönor | 100 g smör | 1 lagerblad
2 enbär | Salt | Peppar från kvarn

Sparris:

20 vita sparrisar | 2 tsk smör | 1 ½ tsk salt | 2 tsk socker | ½ tsk citronsaft

Potatis:

8 stora nya potatisar | Tryffelsmör

TILLREDNING**Marulk:**

Tvätta marulken ordentligt och dela den i 8 lika stora bitar. Därefter läggs marulken i en vakuumpåse. Koka upp grädden, kaffebönorna, lagerbladet och enbären tillsammans och låt det hela dra 20 minuter.

När det svalnat hålls spadet genom en fin sil på marulken. Vakuamera det hela vid 60 °C och termisera i ca 28 minuter. Ta därefter ut marulken.

Latte-macchiato-skum:

Blanda ned kokspadet och det iskalla smöret med stavmixern och smaksätt i kastrullen med salt och peppar.

Sparris:

Skala 20 sparris och skär därvid av den träiga stammen. Vakuamera (med högt steg) de övriga ingredienserna i vakuumpåsen och termisera i ca 22 minuter vid 90 °C.

Potatis:

Skala potatisen, tvätta dem och gör så många kulor som möjligt med hjälp av ett kuljärn. Därefter sticker man in en urkärnare till mitten på kulorna. Med en liten kniv skär du nu ut delen kring urkärnaren, så att en liten svamp uppstår. De färdiga potatisen förvaras i isvatten, så att de inte sväller. Blanchera därefter ca 5 minuter i saltvatten och håll över isvatten. Droppa av potatisen och vakuamera dem tillsammans med en tesked tryffelsmör och termisera i 10 minuter vid 70 °C.

SERVERING:

Dela marulken snett, lägg den på tallriken, sparrisen vid sidan om och fördela champinjonpotatisen runtom. Till slut öser du över macchiato-skummet och serverar.

„Sous-vide“ kokt Chinook lax och havskräftor på ärt- och myntapuré och champagnesmör

Christopher Wilbrand, Hotel-Restaurant zur Post, Odenthal

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Laxfilé:

4 laxfiléer (à 120 g) | 4 havskräftor, skalade | 20 g smör | 1 skvätt vitt vin | Havssalt

Peppar från kvarn

Ärt- och myntapuré:

200 g djupfrysä ärtor | 40 g smör | ¼ knippe färsk mynta | ½ schalottenlök

4 msk vatten | Salt | Peppar från kvarn | Socker

Dekoration:

Blancherade ärtor | Ärtskott | Minimorötter, blancherade

Champagnesmör:

200 ml fiskfumet | 50 ml grädde | 1 msk crème double | 100 ml champagne | Koriander

Dragonört, timjan | 1 knivsudd stärkelse | 1 msk smör

TILLREDNING

Champagnesmör:

Koka bort hälften av fiskfonden och champagnen. Fyll på med grädde och en liten mängd crème double, koka upp och red med lätt vispad stärkelse. Tillsätt örtekvistar som koriander, dragonört och en liten mängd citrontimjan och låt det hela dra. Passera såsen och vispa upp med 1 matsked smör. Smaksätt med salt, peppar och champagne

Laxfiléer:

Lägg laxfilén med alla ingredienser i en vakuumpåse, förslut denna ordentligt och laga i en kombiugn eller i ett vattenbad på 56 °C i 10 minuter.

Havskräftor:

Lägg havskräftorna i en vakuumpåse med endast salt, svetsa ihop denna ordentligt och koka i 5 minuter.

Ärtpuré:

Alla ingredienser ska ångkokas i en kastrull och därefter mosas i en köksmaskin. Smaksätt med salt, peppar och socker.

Dekoration:

Sautera ingredienserna i en liten panna och smaksätt med en liten mängd olivolja, salt, peppar och 1 nypa socker.

SERVERING:

Placera ärtpurén på förvärmda tallrikar och lägg laxen med havskräftorna ovanpå. Överst lägger du ärtskotten. Fördela minimorötterna och ärtorna på tallriken och tillsätt slutligen champagnesmöret.

Rockavingar med bladspenat och brunt smör

Evert Kornmayer**INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER****Rocka:**

2 rockavingar | 1 tsk smör | en liten mängd Kaneichi Sansho (japansk peppar, finns hos Ingo Holland) | Salt

Bladspenat:

400 g bladspenat, ung | 10 g smör | 1 nypa muskot | en liten mängd havssalt

Brunt smör:

150 g smör | 60 g kapris | 1 msk ättika

TILLREDNING**Rockavingar:**

Ta loss filéerna från rockavingarna. Krossa den japanska pepparn fint i mortel och krydda filéerna med peppar och salt. Rulla ihop filéerna, fixera med en tandpetare, lägg dem med smöret i en vakuumpåse och svetsa ihop hårt. Lagas 25 minuter i vattenbad vid 55 °C. Lägg sedan påsen i en skål med isvatten och kyl ned den i minst 60 minuter.

Bladspenat:

Blanchera bladspenaten och låt den droppa av i en sil. Värm smöret i pannan, tillsätt spenaten, sautera och krydda med peppar och muskot.

Brunt smör:

Värm smör i en panna tills det blir brunt. När det börjar ryka, deglacera med ättika och tillsätt kapris.

SERVERING:

Ta bort spetten från filérullarna, skär rullarna i 5 mm tjocka skivor och värn dem kort i pannan. Lägg det bruna smöret som en spegel på förvärmda tallrikar, lägg på rockaskivorna, fördela kapris ovanpå och placera spenaten på sidan.

Pilgrimsmusslor, ångkokta i skalen, med sauterade ostronskivlingar

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

Pilgrimsmusslor:

12 pilgrimsmusslor, med skal | Smör | Havssalt

Ostronskivlingar:

100 g ostronskivlingar | 1 ½ msk smör | Fleur de Sel

TILLREDNING

Pilgrimsmusslor:

Öppna musslorna något och tillsätt 1 tesked smör i varje. Stäng musslorna igen lägg alltid 3 eller 6 musslor (med lite salt) bredvid varandra i vakuumpåsen och vakuamera på ett högt steg. Lagas i vattenbad i 15 minuter vid 56 °C. Tryck därvid ned påsarna med en vikt under vattnet.

Ostronskivlingar:

Rensa ostronskivlingarna, skär dem i skivor och sautera dem i smör i 3 minuter vid lagom värme.

SERVERING:

Öppna pilgrimsmusslorna, lägg 3 på varje tallrik med ostronskivlingarna ovanpå och strö på Fleur de Sel.

Blomkol grundrecept

Evert Kornmayer

INGREDIENSER FÖR 4 PORTIONER

400 g blomkol | en liten mängd citronsaft | 1 nypa muskot | 1 nypa salt

TILLREDNING

Dela upp blomkålen i små buketter och lägg den i vakuumpåsen tillsammans med citronsaften, salt och muskot. Kokas 1 timme vid 62 °C i vattenbad. Därefter läggs den i en skål med isvatten. Värm upp blomkolen för servering.