

ZuGast

Genuss mit allen Sinnen

Erscheint zweimal jährlich
Nr. 19 | 2018
Schweiz CHF 16.–
Deutschland € 9.50
Österreich € 9.50
Luxemburg | Belgien € 9.90
ISSN 1663-0289 08
ISBN CH 978-3-9524337-8-2
www.zugast.tv

Microleafs

Die winzigen Geschmacksbomben

Aus dem «Atelier»

Jan Hartwig und
Christian Hümb

Hoch hinaus

Mike Wehrle im Bürgenstock-Resort

Tim Tegtmayer

mehr als Patisserie

Feines für Freunde von
**Tobias Peyerl, Mike Trebesch und
Damiàn Carini**

Sommerliches auf den Tellern von
Nicolai Wiedmer und

Caviar und Champagner: das perfekte Paar
Was für ein Käse: die Belper Knolle



SCHWEINERÜCKEN | KNOCHENMARK-KAFFEEKRUSTE



KRUSTE 150 g Knochenmark
150 g Pankomehl | 1 Eigelb
1 TL Kaffeebohnen | 5 g Salz
1 g Pfeffer

KAROTTENPÜREE 500 g violette Karotten
130 g Butter

SCHWEINERÜCKEN 900 g Schweinerücken, pariert | 100 ml Olivenöl
4 Thymianzweige | 3 Knoblauchzehen | Sauce | 600 ml Kalbsjus
300 ml Rotwein | 300 ml Portwein
150 g Schalotten | 1 Thymianzweig

GEMÜSE 8 junge Karotten | 4 Erbsenschoten | 12 Morcheln | 20 g Butter
Salz | Zucker | Pfeffer | 25 ml Cognac
1 Schale Erbsenkresse

KRUSTE Die Kruste wird am Vortag zubereitet. Das Knochenmark wässern, mit einem Tuch trocken tupfen. Mit dem Pankomehl, dem gemahlene Kaffeebohnen, Eigelb, Salz und Pfeffer zu einer knetfähigen Masse verarbeiten. In ein Rechteck formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank lagern. Kann auch zur späteren Verwendung eingefroren werden.

KAROTTENPÜREE Die Karotten waschen, und auf Salz im auf 155 Grad vorgeheizten Backofen backen bis sie weich sind. Das Innere der Karotten auskratzen und in den Thermomix geben. Die kalte, in kleine Würfel geschnittene Butter einmischen.

SCHWEINERÜCKEN Den Schweinerücken in vier gleich große Stücke schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, dem Thymian und Olivenöl vakuumieren. Zwei Stunden bei 58 Grad im Wasserbad garen.

SAUCE Aus Rotwein, Portwein und Schalotten eine Reduktion kochen, mit der Jus auffüllen. Danach zur gewünschten Konsistenz herunterkochen. Den Thymian etwas ausziehen lassen, wenn nötig mit etwas Salz abschmecken.

GEMÜSE Die Karotten und Erbsen in gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen. Anschließend in etwas Butter glasieren. Die Morcheln in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Cognac ablöschen und glasieren.

FERTIGSTELLEN Die Schweinesteaks aus dem Wasserbad nehmen, kurz von beiden Seiten nachbraten.



FRANK TREPESCH

ist Executive Chef Bürgenstock Hotel. Der 41 Jährige Deutsche hat im Schlosshotel Bühlerhöhe gelernt. Über Freiburg (Colombi) kam er ins Hotel Erbprinz, arbeitete auf Gut Faistenberg, wurde dann Küchenchef im Schlosshotel Bühlerhöhe und später im Savoy Hotel in London, ehe er als Küchenchef im «Fairmont St. Andrews» anheuerte. Von dort führte ihn sein Weg hinauf auf den Berg, wo er sein klassisches wie modernes Können am Herd beweist.



Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste in etwa vier Millimeter dicke Scheiben schneiden, auf die Steaks legen und unter dem Salamander (oder einem Backofengrill) gratinieren.

Die Steaks auf die Teller legen, das Karottenpüree auf die Teller verteilen, Karotten, Erbsen und Morcheln verteilen. Mit der Erbsenkresse garnieren.



2 Rib-Eye-Steaks vom Black Angus Rind von Fideco à 300 g | 100 g Butter | 4 Stangen dicker, weißer, badischer Spargel | 6 Tomaten | 1 EL Ponzusaft (oder Zitronensaft) Speisestärke | 100 g Macadamianüsse | 100 g Pankomehl 200 ml Rapsöl | 20 Schnittlauchstängel | 100 ml Bitter Lemon | 50 ml Zitronensaft | 2 EL Agar Agar 100 g Crème fraîche | 30 g Oona | Kaviar | 4 Perlzwiebeln 4 Spargel, weiß | 4 ganze Macadamianüsse | Salz Zucker | Pfeffer | Limonen-Kresse | Kapuziner-Kresse

Die Steaks salzen und in der Butter in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Wahlweise kann man die Steaks auch auf dem Grill braten. Ruhen lassen. Die Spargelstangen halbieren und die hinteren Stücke für eine Suppe oder Ähnliches zur Seite legen. Die langen Spargelspitzen in reichlich Wasser mit etwas Salz und Zucker bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken. Die Tomaten grob würfeln und mit Salz und Zucker marinieren und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Tomaten in ein feines Sieb gießen, das mit doppeltem Küchenpapier ausgelegt ist. Die klare Tomatenflüssigkeit auffangen. Diesen Tomatensaft mit etwas Ponzu- oder Zitronensaft abschmecken und leicht aufkochen. Mit etwas Speisestärke binden. Die Macadamianüsse fein hacken und mit dem Pankomehl mischen.

Das Rapsöl in einem Topf auf zirka 120 Grad erhitzen und warm über den kleingeschnittenen Schnittlauch gießen. Sofort während zwei Minuten mixen. Das Schnittlauchöl durch ein feines Sieb streichen und auskühlen lassen.

Die Steaks im vorgeheizten Backofen auf die gewünschte Garstufe bringen.

Für das Zitronengel den Zitronensaft mit Bitter Lemon und Zucker einmal aufkochen und mit Agar Agar binden. Auskühlen lassen und zu einer Creme mixen.

Die Spargelspitzen mit der Crème fraîche bepinseln und durch die Nuss-Panko-Mischung rollen. Das Rib-Eye der Länge nach aufschneiden und mit Pfeffer würzen. Den Tomaten-Ponzu-Sud als Sauce verwenden, dazu sollte er lauwarm sein. Die Spargelstangen auf die Teller legen und mit Kaviar dekorieren. Das Zitronengel draufspritzen und mit Limonen-Kresse garnieren. Die Perlzwiebeln ganz in etwas Butter schmoren, halbieren und kurz grillen.

Das Fleisch auf die Teller verteilen. Den weißen Spargel ganz dünn hobeln und auf dem Fleisch verteilen. Mit Kapuzinerkresse garnieren. Die Macadamianüsse halbieren und auf Punkte des Zitronengels setzen.

Die kompakten Geräten mit intuitiver Bedienung vereinfachen jede Zubereitung. Der Kombi-Steamer NQF700 unterstützt mit Bratautomatik für kürzere Garzeiten und eine knusprige Kruste und der Ofen NV9900 erlaubt es einem, zwei Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, bei zwei Temperaturen mit bis zu 80 Grad Unterschied, ohne dass sich die Gerüche der beiden Gerichte vermischen.



RIBEYE VON BLACK ANGUS: EINE EXKLUSIVITÄT VON FIDECO IN MURTEN.

SWISS BLACK ANGUS RIB EYE | BADISCHER SPARGEL
 OONA KAVIAR | MACADAMIANÜSSE | TOMATEN-PONZU EMULSION
 LIMONE | MICROGREENS