



*Landesverband
Baden-Württemberg*



*Rezepte Talentschmiede 2016
<- Tobias Laabs
Marianus von Hörsten ->*



Taschenkrebis

Kaisergranat

Wildschweinbäckchen

Birne

Enten Pellette

Lammbraten

Foie Gras

Zwiebel

Heilbutt

Taschenkrebssalat, Rote Beete, Quitte, Estragon Majo, Filo

ca. 30 Portionen

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Taschenkrebs Salat

30	Stk.	Taschenkreb	Taschenkrebse blanchieren und ausbrechen
0,300	Kg	Mirepoix	
5	Stk.	Quitte	Quitte ankochen und dann in Julienne schneiden
0,030	Kg	Koriander	Taschenkreb Fleisch klein schneiden
0,050	L	Getreideessig	Quitte und Koriander dazu geben
0,100	L	Macadamia Öl	
3	Stk.	Limette	Abschmecken mit Limette, Zitrone, Orange,
3	Stk.	Zitrone	Essig, Macadamia Öl und Gewürzen
2	Stk.	Orange	
divers		Gewürze	

Rote Beete

15	Stk	Rote Beete	Rote Beete im Ofen auf Salz und Kümmel
n.B.		Kümmel	garen, erkalten lassen und ausstechen

Estragon Majonaise

1,000	L	Milch, 3,5%	Estragon sehr fein schneiden
0,200	L	Öl	Mit Pürierstab aus Milch und Öl eine
3	Bund	Estragon	Emulsion bilden, Senf und Estragon unter-
0,100	Kg	Estragon Senf	heben und abschmecken
divers		Gewürze	

Filo Teig Chip

1	Pck	Brick Teig	Aus dem Teig kleine Segel schneiden
1	Pck	Filo Teig	mt Sesam bestreuen und im Ofen backen
0,020	Kg	Sesam schwarz	
0,020	Kg	Sesam weiß	
3	Schalen	Scarlet Cress	Garnitur
3	Schalen	Garten Cresse	Garnitur

Aufbau

Rote Beete ausstechen, marinieren. Darauf den Taschenkrebs Salat setzen.

Die Majo ansetzen, mit Chip ausgarnieren und mit Cresse topen.

Notizen:

.....
.....
.....
.....

Kaiserkranat, Topinambur, Cremolata

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Topinambur

50	Stk.	Topinambur, kleine	Topinambur fritieren, trocken legen
2,000	L	Öl	Vorsichtig halbieren und Fleisch entnehmen Die Schalen und der Wärmebrücke trocknen

Cremolata

0,500	Kg	Polenta	Brühe aufkochen, Polenta dazu geben
0,300	Kg	Parmesan	Quellen lassen
0,300	Kg	Butter	Abschmecken mit Limette, Zitrone, Butter
0,300	L	Gemüsebrühe	
5	Stk.	Limette	
5	Stk.	Zitronen	
2	Bund	Petersilie, Glatt	
divers		Gewürze	

Kaisergranat

50	Stk.	Kaisergranat	Kaisergranat putzen und ausbrechen
0,500	Kg	Butter	Aus Butter und den Gewürzen Nussbutter herstellen
15	Stk.	Wacholder	
1	Stk.	Knoblauch	
0,010	Kg	Thymian	
0,010	Kg	Rosmarin	

Kerbel Salat

4	Bund	Kerbel	Kerbel putzen und portionieren
0,100	L	Haselnuss Öl	Zum Service mit Haselnuss Öl marinieren und servieren
divers		Gewürze	

Aufbau

In den trockenen und lauwarmen Topinambur Schalen die Cremolata füllen.
Gebratenen Kaisergranat rein setzen und mit Kerbel Salat topen.

Notizen:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Birne, Bohne, Speck, Aal

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Birnensorbet

2,000	Kg	Birnen	Ein Teil der Birnen in kleine Würfel schneiden. Für die Bohnencreme. Aus den Rest eine Sorbetmasse zubereiten.
0,500	Kg	Birnenpüree	
5	Stk.	Limetten	
0,200	Kg	Trocken Glucose	
0,200	Kg	Zucker	

Bohnencreme

0,400	Kg	weiße Bohnen	Bohnen über Nacht einweichen. Schalotten klein schneiden und mit den Bohnen anschwemmen. Auffüllen mit Brühe. Kochen bis die Bohnen weich sind. Pürieren zu einer Creme. Abschmecken.
0,300	Kg	Schalotten	
2	Stk.	Ingwer	
12	Stk.	Zitronengras	
2	Stk.	Knoblauch	
0,300	L	Sojasauce	
0,100	Kg	Limettenblätter	
0,200	L	Fischsauce	
0,300	Kg	Muscovado Zucker	
0,200	Kg	Limettensaft	
5	Stk.	Limetten	

Aal, Speck, Bacon, Bohne

0,600	Kg	Prinzess Bohne	Den Bacon dünn schneiden und rösten. Als Garnitur. Bohnen zuschneiden und blanchieren. Zum Service in Bohnenkraut und Butter glasieren. Aal portionieren und temperieren.
1,200	Kg	Aal, geräuchert	
0,300	Kg	Bacon	
2	Bund	Bohnenkraut	
0,300	Kg	Butter	
0,200	Kg	Schalotten	
divers		Gewürze	

Aufbau

Bohnencreme setzen, darauf den Aal legen. Bohnen anlegen. Sorbet auf den Aal setzen und mit Bacon topen.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Enten Rellette, Zwiebelmarmelade, Brioche, Friseesalat

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Enten Rellette

3,000	Kg	Enten Keulen	Entenkeulen über Nacht im Fett confieren. Am nächsten Tag das Fleisch abzupfen, mit etwas Sauce versetzen und abschmecken
3,000	L	Enten Fett	
0,300	Kg	Schalotten	
2	Stk.	Knoblauch	
3	Stk.	Apfel, Boskop	
divers		Gewürze	

Brioche

0,400	Kg	Mehl, Typ 550	Alles außer Butter zu einen geschmeidigen Teig verkneten. Butter nach und nach zugeben. Abdecken und auf doppelte Größe gehen lassen. Wieder platt drücken, portionieren und in Form bringen. Abdecken und auf doppelte Größe gehen lassen. Anschließend backen.
0,080	Kg	Eigelb	
0,060	Kg	Zucker	
0,150	L	Milch, 3,5%	
1	Stk.	Zitrone	
1	Würfel	Hefe, frisch	
0,160	Kg	Butter	
0,015	Kg	Salz	

Zwiebelmarmelade

2,000	Kg	Rote Zwiebeln	Zwiebel in Würfel schneiden. Aus dem Zucker ein leichten Karamell herstellen. Zwiebel dazu geben und ablöschen mit dem Alkohol. Einkochen.
0,500	L	Portwein, rot	
0,300	L	Rotwein	
0,100	Kg	Zucker	

Frisee Salat

3	Köpfe	Frisee Salat Spitzen	Frisee zuputzen und die feinen Spitzen als Garnitur nehmen und marinieren.
0,200	Kg	Dijon Senf	
0,100	L	Olivenöl	

Aufbau

Enten Rellette im kleinen Ring anrichten. Das Brioche anbraten und mit servieren.
Zwiebelmarmelade mit anlegen und topen mit Frisee Spitzen.

Notizen:

.....
.....
.....
.....

Lamm Bries, Erbsencreme, Dicke Bohnen, Rahmwirsing

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Lammbries

40	Stk.	Lammbries	Lammbries zuputzen. In Pökelsalz und Milch kurz blanchieren. Zum Service in Jus glasieren und Servieren.
0,100	Kg	Pökelsalz	
1,000	L	Kalbsjus	
1,000	L	Milch, 3,5%	
1,000	Bund	Thymian	
divers		Gewürze	

Erbsencreme

2,000	Kg	Erbsen, TK	Erbsen und Schalotten kurz anschwemmen. Anschließend im Thermomix zu einer feinen Creme zubereiten.
0,200	Kg	Schalotten	
0,200	Kg	Crème Fraîche	
0,200	Kg	Butter	
divers		Gewürze	

Dicke (Fava) Bohnen

2,000	Kg	Fava Bohnen, TK	Bohnen blanchieren und abschrecken. Dann aus der Schale entfernen. Zum Service in Butter und Brühe glasieren.
0,200	Kg	Butter	
0,500	L	Gemüsebrühe	
1	Bund	Bohnenkraut	
divers		Gewürze	

Rahmwirsing

2	Köpfe	Wirsing	Wirsing zuputzen und Blätter kurz blanchieren. Schalotten und Speck klein schneiden. Braten. Wirsing auch sehr klein schneiden. Sahne und Brühe einkochen. Zu den Wirsing geben.
0,300	Kg	Schalotten	
0,300	Kg	Schinkenspeck	
1,000	L	Sahne	
1,000	L	Gemüsebrühe	
divers		Gewürze	

Garnitur

3 Schalen		Vene Cress
3 Schalen		Salad Pea
0,200 Kg		Macadamia Nüsse

Aufbau

Erbsencreme Tupfen setzen. Glasierteres Lambries mit ein wenig Sauce in der Mitte setzen. Bohnen anlegen. Ein kleine Nocke Rahmwirsing dazu legen. Ausgarnieren mit Vene Cress und Salad Pea.

Foie Gras, Apfel, Passionsfrucht, Gurke, Quinoa

ca. 30 Portionen

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Foie Gras Mousse

0,600	Kg	Foie Gras Ente, entnervt	Foie Gras im Thermomix mixen. Mit Pökelsalz und reduzierten Portwein abschmecken. In ein Blech streichen und anschließend ausstechen.
0,800	Kg	Foie Gras Gans, entnervt	
0,800	L	Portwein, rot	
0,050	Kg	Pökelsalz	
divers		Gewürze	

Quinoa

0,400	Kg	Quinoa, rot	Quinoa in heißen Öl auspuffen lassen.
1,000	L	Öl	Trocken lagern.

Gewürz Knäckebrot

0,150	Kg	Mehl	Alles zusammen aufkochen. 1 Stunde stehen lassen und dann dünn auf Silpat ausrollen. Bei 150°C - 40 Minuten backen.
0,050	Kg	Speisestärke	
0,250	Kg	Wasser	
0,050	Kg	Öl	
0,010	Kg	Fenchelsamen	
0,010	Kg	Anissamen	
divers		Gewürze	

Komprimierter Apfel

6	Stk.	Granny Smith Apfel	Aus den Flüssigkeiten ein Fond zubereiten. Äpfel schälen und Scheiben runter schneiden. Ausstechen und mit der Flüssigkeit vaccumie.
0,240	Kg	Tannenhonig	
0,300	Kg	Ingwer	
0,150	L	Limettensaft	
0,900	L	Wasser	

Apfel Gurken Salat

8	Stk.	Granny Smith Apfel	Äpfel und Gurke mit Schale in dünne Julienne schneiden. Mit den Flüssigkeiten kurz marinieren.
4	Stk.	Gurke	
0,200	Kg.	Tannenhonig	
0,100	L.	Wasser	
0,050	Kg.	Balsamico Essig	
0,010	Kg.	Salz	
0,020	Kg.	Zucker	

Apfel Gel

0,400	Kg	Apfel Püree, Boiron	Alle Zutaten aufkochen und kalt stellen. Wenn erkaltet alles mixen und in Spritzflasche kalt stellen.
0,100	Kg	Apfelsaft	
n.G.		Limettensaft	
0,006	Kg	Agar Agar	

Passionsfrucht Gel

0,500	Kg	Maracuja Püree, Boiron	Alles zusammen aufkochen und kalt stellen. Wenn die Masse fest ist alles mixen. In die Spritzflasche abfüllen.
0,080	Kg	Zucker	
0,008	Kg	Agar Agar	
n.G.		Salz	

Zwiebel, Zwiebelragout, Selleriepuffer, Pilze

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Zwiebel

50	Stk.	Zwiebel weiß und mittel	Mit Schale im Ofen garen. Vorsichtig ausbrechen.
----	------	-------------------------	--

Zwiebelragout

1,000	Kg	Zwiebel	Zwiebel klein schneiden und mit Flüssigkeiten weich dünsten. Zu einer Creme mixen. gebratene Morcheln und Pinienkerne unterheben. In die Zwiebeln füllen.
0,200	Kg	Pinienkerne	
0,100	Kg	Morcheln	
3	Bund	Schnittlauch	
0,300	L	Sahne	
0,050	Kg	Senf	
0,200	L	Gemüsebrühe	
0,100	L	Noilly Prat	
0,100	L	Weißwein	

Sellerie Puffer

2	Knolle	Sellerie	Sellerie weich kochen und fein pürieren. Dann daraus eine Masse zubereiten und kleine Puffer braten.
0,400	L	Sahne	
0,100	Kg	Eigelb	
0,080	Kg	Mehl, Typ 405	
0,040	Kg	Stärke	
n.G.		Gewürze	

Pilze

1,500	Kg	Pfifferlinge, kleine	Pilze putzen und anbraten. Staudensellerie in feine Scheiben schneiden und unter die Pilze heben. Abschmecken.
3	Schalen	Buchenpilze	
0,200	Kg	Schalotten	
1,000	Kg	Staudensellerie	
n.G.		Gewürze	
1	Schale	Hippo Tops	

Aufbau

Auf den gebratenen Selleriepuffer die gefüllte Zwiebel setzen. Gebratene Zwiebel darum anrichten. Hippo Tops als Garnitur.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

Heilbutt, Blumenkohl, Kerbelwurzel

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Heilbutt

1	Stk.	Heilbutt, ganz	Filitieren und portionieren.
0,500	Kg	Butter	Nussbutter herstellen.

Blumenkohl gebraten und Creme

3	Köpfe	Blumenkohl	Aus dem Blumenkohl Scheiben schneiden. Diesen zum Service scharf anbraten. Aus den Rest eine feine Creme zubereiten.
0,200	Kg	Schalotten	
0,300	L	Sahne	
0,100	L	Noilly Prat	
0,400	L	Gemüsebrühe	
0,100	L	Weißwein	
n.G.		Gewürze	

Kerbelwurzel

40	Stk.	Kerbelwurzel	Kerbelwurzel schälen und kurz blanchieren. Zum Service in Butter schwenken.
0,400	L	Butter	
n.G.		Gewürze	

Butterbrösel

0,400	Kg	Panco Crumbs	Kaviar trocknen. Butter schmelzen und Panco dazu geben. Rösten. Kaviar unterheben.
0,400	Kg	Butter	
0,200	Kg	Felchen Kaviar	
diverse		Gewürze	

Garnitur

2	Bund	Radieschen	Radieschen in feine Scheiben schneiden.
2	Schalen	Albino Kaviar	
4	Schalen	Zorri Cress	

Aufbau

Auf der gebratenen Blumenkohl Scheibe den Heilbutt setzen. Mit der Creme ausgarnieren. Kerbelwurzel dazugeben. Mit Butterbrösel topen. Ausgarnieren mit Kaviar, Zorri Cress und Radieschen.

Notizen:

.....

.....

.....

.....