

Das Rezept von Anastasia Mischukova

# WIUDS CHAUB



Anastasia Mischukova  
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA, Interlaken



## KOCHWETTBEWERB 2022

## Das Rezept von Anastasia Mischukova

### Rezept für 4 Personen

#### **Kalbshuft sous-vide im Wildkräuter-Mantel**

300 g	Huft vom Schweizer Kalb
etwas	Butter, Salz, Pfeffer
15 g	saisonale Wildkräuter aus dem Wald z.B.:
	– wilder Thymian
	– Wiesensalbei
	– Waldmeister
	– Eisenkraut
	– Giersch

#### **Shiitake-Ragout**

80 g	Shiitake
20 g	Schalotten
0,5 dl	Rotwein
0,1 dl	Kalbsjus
etwas	Salz, Pfeffer

#### **Heller Kalbsfond**

1,2 kg	Knochen vom Schweizer Kalb
500 g	Schwanz vom Schweizer Kalb
500 g	Markknochen vom Schweizer Kalb
400 g	Füsse vom Schweizer Kalb
200 g	Fleischabschnitte vom Schweizer Kalb
150 g	Sellerie
200 g	Karotten
100 g	Stangensellerie
80 g	Lauch
1	Zwiebel
5 l	Wasser
1	Gewürzsäcklein

#### **Kalbsjus (ergibt ca. 400 g)**

2 kg	Knochen vom Schweizer Kalb
300 g	Füsse vom Schweizer Kalb
350 g	Schwanz vom Schweizer Kalb
250 g	Markknochen vom Schweizer Kalb
100 g	Sellerie
100 g	Karotten
100 g	Lauch
2	Zwiebeln
100 g	Tomatenmark
5 dl	Portwein
1 l	Kalbsfond vom Schweizer Kalb
3 l	Wasser
1	Gewürzsäcklein
0,2 dl	Cassis-Likör
0,1 dl	Balsamico dunkel

#### **Grüne Sauce allemande (schnelle Variante)**

3 dl	Kalbsfond vom Schweizer Kalb
2 dl	Rahm
1,5 dl	Weisswein
40 g	Brennnessel
20 g	Sauerampfer
etwas	Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren

#### **Sanddornpüree**

150 g	Sanddornbeeren
100 g	Puderzucker

#### **Opera**

##### **Opera-Crêpes**

180 g	Leber vom Schweizer Kalb
1	Ei
30 g	Sauerhalbrahm
20 g	Mehl
0,35 dl	Milch
etwas	Salz, Pfeffer, Butter

##### **Füllung**

100 g	Shiitake
25 g	Schalotten
80 g	Gantrisch Rolle (Frischkäse der Käserei Glauser)
20 g	Sanddornpüree
etwas	Salz, Pfeffer, Öl

#### **Wareniki**

##### **Teig**

75 g	Mehl
55 g	Semola
0,65 dl	Wasser, heiss
0,05 dl	Olivener Öl
2 g	Salz

##### **Glasiertes Kalbsschulter-Ragout**

300 g	Schulter vom Schweizer Kalb
70 g	Sellerie
70 g	Karotten
70 g	Lauch
60 g	Schalotten
10 g	Tomatenmark
2 dl	Weisswein
4 dl	Kalbsfond vom Schweizer Kalb
1	Gewürzsäcklein

##### **Füllung**

30 g	Brennnessel
20 g	Sauerampfer
100 g	Kalbsschulter-Ragout
0,4 dl	Kalbsfond vom Schweizer Kalb, kalt
etwas	Salz, Pfeffer

##### **Brennnesselbett**

100 g	Brennnessel
etwas	Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

#### **Garnituren**

Kornblumen, Mini-Blutsauerampfer,  
Mini-Brennnessel, roter Sauerklee und  
kleine, glasierte Shiitake

## Das Rezept von Anastasia Mischukova

### Zubereitung

#### **Kalbshuft sous-vide im Wildkräuter-Mantel**

Kalbshuft parieren, zuschneiden und würzen. Zuerst mit Frischhaltefolie und danach in Alufolie einrollen. Im Sous-vide-Bad bei 54 °C 90 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, im Öl anbraten. Butter, Kräuterstängel dazugeben und damit arrosieren. Kräuter hacken und das Fleisch darin wenden.

#### **Shiitake-Ragout**

Shiitake in Würfel schneiden. Schalotten hacken. Pilze heiss anbraten, Schalotten dazugeben. Mit Wein ablöschen und mit Jus abschmecken. Würzen. Auf dem Ragout wird die Kalbshuft angerichtet.

#### **Heller Kalbsfond**

Gemüse in Mirepoix schneiden, Zwiebel halbieren und leicht rösten. Kalbsknochen, Füsse, Schwanz und Markknochen blanchieren, danach warm und kalt abspülen. Gemüse in etwas Öl hell dünsten, Knochen, Fleischabschnitte und Zwiebel dazugeben. Mit kaltem Wasser auffüllen, einmal aufkochen, abschäumen und Gewürzsäcklein dazugeben. Ca. 4 Stunden leicht köcheln lassen. Durch ein Passiertuch passieren und erkalten lassen.

#### **Kalbsjus**

Kalbsknochen, Füsse, Schwanz und Markknochen in Ofen bei 190 °C 90 Minuten rösten. Zwiebeln halbieren und in der Pfanne rösten. Gemüse in Mirepoix schneiden, in der Pfanne anrösten, tomatieren und mit Portwein ablöschen. Knochen und Zwiebel dazugeben, mit kaltem Wasser und Kalbsfond auffüllen, Gewürzsäcklein dazugeben und aufkochen. Ca. 12 Stunden leicht köcheln lassen und dabei ab und zu den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Durch ein Passiertuch abseihen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Erst am Schluss mit etwas Balsamico, Cassis-Likör und Salz abschmecken.

#### **Grüne Sauce allemande**

Kalbsfond, Rahm und Weisswein mit den Wacholderbeeren dickflüssig einkochen. Brennnessel und Sauerampfer blanchieren, abschrecken und fein mixen. Wacholderbeeren herausnehmen. Grünes Püree zur Sauce dazugeben, aufmixen, passieren und abschmecken.

#### **Sanddornpüree**

Sanddornbeeren fein mixen, durch ein feines Sieb streichen und mit Puderzucker gut vermischen.

#### **Opera**

##### **Opera-Crêpes**

Alle Zutaten miteinander fein mixen. Pfanne mit Butter bepinseln und Lebercrêpes darin ausbacken.

##### **Füllung**

Shiitake und Schalotten hacken. In etwas Öl anbraten. Pilzmasse mit dem Frischkäse fein mixen und abschmecken. 4 Crêpes in eine viereckige Form zuschneiden, ca. je 25 g Pilzfüllung gleichmässig auf die 3 Crêpes verteilen, ca. 5 g Sanddornpüree auf jede Schicht der Pilzfüllung geben. Mit der 4. Crêpe zudecken, andrücken und kühl stellen. Vor dem Servieren in 4 Stücke zuschneiden. Im Ofen wärmen. Jus mit Sanddorn mischen und damit die warme Opera bepinseln. Mit rotem Sauerklee ausgarnieren. Die Abschnitte der Opera fein mixen, beiseitestellen. Damit wird am Schluss der Teller ausgarniert.

#### **Wareniki**

##### **Teig**

Alle Zutaten im Moulinex mixen. Herausnehmen und fest vakuumieren. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

##### **Füllung**

Gemüse für Kalbsragout in Mirepoix schneiden und in der Pfanne leicht anbraten. Herausnehmen. Schulter in kleine Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne leicht anbraten. Gemüse dazugeben, tomatieren und mit Weisswein ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und das Gewürzsäcklein dazugeben. Im Ofen bei 160 °C 1 Stunde mit Deckel und danach 30 Minuten ohne Deckel glasieren. Fleischstücke herausnehmen, zupfen. Sauce passieren, etwas einkochen und zum gezupften Fleisch dazugeben. Brennnessel mit Sauerampfer blanchieren, abschrecken und hacken. Gehacktes vom gelierten Kalbsfond und gezupftes Kalbsragout dazugeben. Alles miteinander vermischen und würzen. Teig dünn ausrollen, rund ausstechen, Füllung daraufgeben und die Teiglinge verschliessen. Kurz und knusprig ausfrittieren.

##### **Brennnesselbett**

Brennnesseln in Butter andünsten und würzen. Auf dem Bett wird das Wareniki angerichtet.

#### **Garnituren**

Sauce allemande auf den Teller geben. Opera, Wareniki und Kalbshuft darauflegen. Mit Opera-Püree ein paar Punkte dressieren. Mit Jus und Sanddornpüree beträufeln. Glasierte Shiitake verteilen und schliesslich mit Mini-Kräutern ausgarnieren.

Unsere Power-Partner im Bereich Nachwuchsförderung:



HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

JRE  
JOURNAL RESTAURANTIER

WORK  
SPACE

HUGENTOBLER  
Schweizer Kochsysteme

7132  
SILVER

BRAGARD

Villerey & Boch