



## **KOCHEN MIT MAISCHE, HOLZ UND KOHLE**

### **MENU**



GEBEIZTES SIEDFLEISCH / HEISS GERÄUCHERT  
ROSMARINCHAMPIGNONS



ARVENHOLZSUPPE



EINGEMASICHTE RINDERHAXE  
POLENTA



ORANGENCREME

## GEBEIZTES SIEDFLEISCH, HEISS GERÄUCHERT

Menge (für 10 Personen)

<b>Siedfleisch</b>			
1000 g	Siedfleisch (leicht durchzogen)		
1500 g	Wasser		
60 g	Salz		
	Pfeffer		
	Schweizer Holl-Rapsöl		
<b>Champignons</b>			
600 g	Champignons		
400 g	Weisswein		
200 g	Butter		
50	Rosmarinnadeln, sehr fein gehackt		
10 g	getrocknete Morcheln		
	Salz / Pfeffer		In obigem Bild fehlen die Champignons und die Mayonnaise...
<b>Gekohlte Mayonnaise</b>			
1	Eigelb		
250 g	Sonnenblumenoel		
	Essig, Salz Kohlepulver		

Siedfleisch mind. 12 Stunden beizen

Wassermenge zum Beizen soll rund 150% vom Fleisch betragen

um leicht zu salzen, soll die Salzmenge rund 3-4% vom Wasser betragen

Das Fleisch kann so schön Flüssigkeit aufnehmen und wird gleichmässig und fein gesalzen

Vor dem Anbraten das Siedfleisch trocken tupfen und mit Holl-Rapsöl fein einstreichen

allseitig auf dem Grill scharf anbraten

anschliessend bei 100-150°C 7-8 Stunden auf dem Grill räuchern

Hinweis: Unter das Gargut eine Wasserschüssel legen, damit es nicht austrocknet...

(Ansonsten gibt es eine Ledersohle, mit welcher man über den Kilimandscharo wandern kann...)

Champignons gut säubern und in Stücke schneiden

Weisswein einkochen (reduzieren auf ¼ der Menge), 80 g Butter mit Schneebesen einrühren

Restliche Butter erhitzen und die Pilze mit gehacktem Rosmarin stark anbraten

Die Pilze in ein Metallsieb geben und im Sieb über sehr heisser Glut grillen

mit Salz abschmecken, schön scharf Pfeffern und mit Morchelpulver bestreuen

## ARVENHOLZSUPPE

Menge (für 10 Personen)

400 g	gelbe Zwiebeln	
8	Knoblauchzehen	
400 g	Lauch, nur weisser Teil	
300 g	Knollensellerie	
300 g	gelbe Rüben	
200 g	weisser Rettich	
120 g	Butter	
300 g	trockener Weisswein	
1500 g	Wasser	
250 g	Rahm	
1 ½ Handvoll	Arvenholzspäne	
	Gemüsebouillon	
	gepresster Zitronensaft	

Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse waschen, putzen und in sehr feine Scheiben hobeln  
 Butter in einem Topf aufschäumen lassen  
 Die Zwiebel-, Knoblauch- und Lauchscheiben darin andünsten, bis sie zusammenfallen  
 Das restliche Gemüse dazugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls zusammenfallen lassen  
 Das Gemüse darf ruhig etwas Röstaromen bekommen, darf aber auf keinen Fall verbrennen

Mit dem Weisswein ablöschen, Wasser, Rahm und das Arvenholz dazugeben  
 Die Suppe etwa 2 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze köcheln lassen, bis sich das Gemüse zwischen 2 Fingern problemlos zerdrücken lässt  
 (Hinweis: Mit dem Dampfkochtopf geht das etwas 3x schneller... Hebt sich das Ventil bis zum ersten Ring, gart der Inhalt schonend bei niedrigem Druck.)

Die Suppe durch ein feines Sieb abseihen und mit Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Falls die Suppe zu wenig nach dem Holz schmecken sollte, kann nochmals etwas Holz reingehobelt werden. Danach noch so lange ziehen lassen, bis das gewünschte Resultat erreicht ist und die Suppe erneut abseihen

Der Zitronensaft sollte auf jeden Fall erst ganz kurz vor dem Servieren dazugegeben werden, damit sich seine Frische hält und die Suppe neben ihrer Wärme und Tiefe auch frisch und vibrierend schmeckt.

Suppe heiss servieren, Teller vorwärmen  
 Zur Dekoration in Butter goldbraun gebratene Rettichscheiben, gesalzen, begeben  
 wenig roter Pfeffer

## EINGEMAISCHTE RINDSHAXE MIT POLENTA

Menge (für 10 Personen)

10	Rindhaxen
4	Zwiebeln
4	Karotten
1/2	Knollensellerie
1	Lauch
800 g	gehackte Tomaten
4 EL	Tomatenpüree
2	Knoblauchzehen
800 g	Bouillion
	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Schweizer Holl Rapsoel
1000 gr	Schalotten
	Puderzucker
	Balsamico Essig
	Polenta (gemäss Rezept)
	Salz, Butter



Zwiebeln, Karotten schälen, mit dem Sellerie würfeln, Lauch schneiden

Fleisch mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben

Fleisch von allen Seiten mit Holl Rapsoel goldbraun anbraten

Gemüse in der Bratpfanne andünsten. Mit Bouillion ablöschen, abschmecken

Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Gratinformen mit Butter leicht austreichen.

Fleisch in Gratinformen legen. Mit Gemüse, Bouillion und den weiteren Zutaten übergiessen

Gratinform beim Backen mit Alufolie bedecken

1 ½ Stunden schmoren lassen, falls nötig, etwas Wasser nachgiessen

Schalotten schälen, längs halbieren. Butter zerlassen, Puderzucker darin karamellisieren. Schalotten zugeben, salzen, bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Balsamico ablöschen. Schalotten zugedeckt bei kleiner Hitze glacieren, immer wieder umrühren.

Haxen aus dem Bräter nehmen, vom Knochen lösen

Knochenmark rauslösen

Anrichten mit Sauce, Gemüse und den Balsamico Schalotten.

Das Knochenmark schön separat im Teller anrichten

Polenta gemäss Verpackung zubereiten, circa 10 Min. ausquellen lassen

ein Küchenbrett mit kaltem Wasser abspülen. Die fertige Polenta daraufgeben und mit einem grossen, breiten Messer ca. 1,5 cm hoch glattstreichen. Circa 30 Min. abkühlen und fest werden lassen

Vorsichtig schöne Rondellen ausstechen, bei mittlerer Hitze knusprig und goldbraun in Butter braten

Restliche Polenta gibt am Folgetag ein knuspriges Festessen.

## ORANGENCREME

Menge (für 10 Personen)

3-4	Orangen
6 Blatt	Gelatine
360 g	saurer Halbrahm
360 g	Naturjoghurt
150 g	Puderzucker
2 dl	Rahm
	Schokopulver / Pfefferminz



6 Blatt Gelatine in circa 1 Liter Gefäss gut wässern  
 2 Orangen gut waschen, am Besten Bioqualität verwenden, Schale abreiben, Orangen auspressen, in Schüssel geben. Puderzucker dazusieben und mit Handschwingbesen gut mischen  
 Gelatine nicht ausdrücken, in eine Pfanne geben und leicht wärmen (schmelzen)  
 wenig von der obigen Flüssigkeit in die Gelatine einrühren  
 durch ein Sieb unter gutem Rühren wieder zur Flüssigkeit begeben, zur Creme rühren  
 Schlagrahm fein unter die Creme ziehen  
 in Gläser abfüllen, Hinweis: Gläser gut zur Hälfte füllen  
 kühl stellen und fest werden lassen.  
 Mit Orangenschnitzen, Schokopulver, Pfefferminze etc. schön anrichten



## Whiskey Sour: So bereitest du ihn perfekt

Menge (für 10 Personen)

50 cl	Straight Bourbon Whiskey (40%)
20 cl	Frischer Zitronensaft
20 cl	Zuckersirup (1:1)
	Eiweiss
	Eiswürfel (2-3 Würfel pro Pers.)
	Angostura Bitter
	Orangenzeste zur Dekoration



Als erster Schritt erfolgt der „Dry Shake“. Alle Zutaten ohne Eis in den Shaker  
 Das Eiweiss gibst du als letzte Zutat hinzu.  
 Schüttle nun 10 bis 12 Sekunden  
 Gib anschliessend 4 bis 5 mittelgrosse Eiswürfel hinzu und shake erneut 12 Sek. („Wet Shake“)  
 Ins Gästeglas abseihen. Der Whiskey Sour soll an der Unterseite des Shakers herausfliessen.  
 Gin 2 Spritzer Angostura Bitters auf die Schaumkrone  
 Garniere den Cocktail mit einer Orangenzeste.

Durch das Eiweiss bekommt der Cocktail eine andere Konsistenz. Er legt sich cremiger auf deine Zunge, wird milder und nimmt die Schärfe aus dem Drink.

Achte unbedingt auf die Süss-Säure-Balance:



Die Basisformel eines Sours lautet 2 : 1 : 1.  
 Dabei handelt es sich nicht um das Mengenverhältnis, nein es handelt sich um ein aromatisches Verhältnis!!! Einfach ausgedrückt heisst es, dass der Whiskey doppelt so stark ausgeprägt sein muss, wie die Süsse und die Säure.  
 Diese beiden wirken in etwa gleich stark.

So verwendest du frischen Zitronensaft richtig:

An der süß-Säure-Balance scheitern viele. Auch wenn die Rezeptur einfach anmutet, ist es eine Crux sie gut zu beherrschen.

Du solltest den Cocktail vor dem Servieren abschmecken.



So stellst du Zuckersirup für deinen Whiskey Sour her:

Du glaubst nicht, welchen Einfluss der Zucker auf die Qualität des Whiskey Sours hat. Nicht nur ist er Gegenpart zur Säure des Zitronensaftes, er kann deinen Drink auch mit einer Hand voll Aromen versorgen.



Zur Zubereitung des Whiskey Sours wird ein Verhältnis von 1 : 1 von Zucker zu Wasser empfohlen.

Empfohlene Whiskeys:

z.B. Bourbon Whiskey, Evan Williams Black Label, Kentucky Straight. (43%)

z.B. Baker's 7 Jahre Bourbon (53,5%), Talisker 10 Jahre..., Makers Mark Bourbon

Wichtiger Hinweis:

Der Versuch mit Whiskey Sour kann scheitern... Falls es nicht gelingt, ist üben üben und weiter üben angesagt.

Ein Vergleich mit dem Whiskey Sour im Parkhotel Zug lohnt sich bei Jan Ericsson...