



Rezepte Talentschmiede 2022

Thorben Grübnau - Vkd- Vizepräsident Nord
Teammanager der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen /
Skill Manager und Bundestrainer bei den Worldskills Germany

1	<i>November Salat im Würstartelette</i>
2	<i>Onsen Ei / Spinat / Trüffel / Champignon</i>
3	<i>Geräuchertes Matjes Tatar in Harmonie mit Wildkräutern und herbstlichem Gemüse</i>
4	<i>Gebeitzter Herbstlachs</i>
5	<i>Möhre</i>
6	<i>Foie Gras / Granny Smith / Kohlrabi</i>
7	<i>Lander im Bete Modus</i>
8	<i>Perlhuhn vs. Schwarzwurzel</i>
9	<i>Lamm von seiner besten Seite</i>
10	<i>Kalbsbäckchen</i>

Geräte

Spiralschneider
Sousvide becken
Räucherpistole und cloche
Thermomix
Tartlettförmchen klein
Nudemaschine
Backmatten



November Salat im Würztartelette

ca. 40 Portionen

KALT

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

Salat

2 Köpfe	Friesesalat Bronzefenchel Wildkräutersalat Blütenmix
---------	---

Orangen Miso Dressing

2 Ltr.	Orangensaft	Alle Zutaten, Außer dem Öl und die Misopaste in einen Topf geben und langsam auf die Hälfte reduzieren. Den Fond passieren und abkühlen lassen. Miso dazugeben und mit dem Öl aufmontieren.
0,500 L	Rapsöl	
100 g	Schalotten	
30 g	Ingwer frisch	
1 Bund	Thymian Misopaste	

Pickelfond / Wird noch für andere Gerichte ebenfalls benötigt

300 ml	Apfelessig	Gewürze kurz anrösten mit Apfelessig und Wasser ablöschen und ein mal aufkochen.
900 ml	Wasser	
Abs:	Blütenhonig, Salz, Weiße Pfefferkörner Fenchelsaat ganz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Sternanis ganz	Blütenhonig und Salz begeben. Ziehen lassen

Eingelegte Salatbeilagen

2 x	Buchenpilze
500 g	kleine Pfifferlinge
2 Stk.	Fenchel
1 kleiner	Rettich

Deko & Sonstiges

240 g	Butter	Butter, Salz, Ei und die Gewürze vermengen. Das gesiebte Mehl zugeben und langsam verkneten. Mürbeteig ausrollen und für 30 min oder über Nacht in den Kühlschrank. Teig in eine Tartelette formen und für 160°C für 10 Min backen
2 Stk	Ei	
5 g	Salz	
560 g	Weizenmehl	
Abs:	Salz, Pfeffer, Cyanpf.	

Onsen Ei / Spinat / Trüffel / Champignon

ca. 40 Portionen

lauwarm

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

Onsen Ei

40	Hühnereier	Eier im Lochblech bei 68°C für 50 min Sous vide garen. In der Nußbutter bei 62°C bis zur
1,000 L	Nussbutter	

Champignoncreme mit Trüffel

600 g	Weißer Champignons gr.
100 ml	Sahne
150 g	Schwarzer Trüffel
100 ml	Zwiebel Pilzfond
	100 g Zwiebeln
	Pilzpulver
	1 g Zucker
	7 g Salz
	1 Ltr. Wasser
1 g	Lecitin

Abs: Salz / Pfeffer / Piment / Liebstöckel

Kohlrabi

3Stk.	Kohlrabi	Kohlrabi, zu putzen und in dünne Scheiben ausstechen. Mit Salz & Zucker würzen.
-------	----------	---

Spinat

500 g	Blattspinat gewaschen
100 g	Schalotten
100 g	Butter
2 stk	Zitrone
Abs:	Salz / Pfeffer / Muskat

Deko & Co

1 x	Toasbrot Körner
	Kresse & Blüten
	Butter

Geräuchertes Matjes Tatar in Harmonie mit Wildkräutern und herbstlichem Gemüse

ca. 40 Portionen

kalt

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

Matjes Tatar

18 Stk	Rauchmatjesfilet	Matjes in feine Brunoise schneiden dazu die roten Zwiebeln in derselben Form. Eine entkernte Salatgurke hinzufügen. Fein gehackter Dill hinzugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenabrieb
3 Stk	Rote Zwiebeln	
1 Bund	Zweige Dill	
1 Stk	Salatgurke	
Abs:	Abrieb einer Zitrone, Salz, Pfeffer	

Gepickelter Kürbis / Rote Beete

1 Stk.	Hokaido Kürbis	Dünn geschnittener Kürbis einmal im Würzfond kurz aufkochen und herausnehmen dann die Rote Beete hinzufügen und kurz aufkochen lassen
3 Stk.	Rote Beete	
200 ml	Pickelfond	

Korallen Chip

30 g	Mehl	Alle Zutaten miteinander vermengen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. 10 min stehen lassen damit das Mehl quellen kann. Bei 200°C auf der Bratenplatte von beiden Seiten ausbacken
20 ml	Öl	
100 ml	Wasser	
	Grüne Farbe Pulver	
Abs:	Salz, Pfeffer	

Dill - Würzöl

8 Blätter	Sauerrampfer	Kräuter zupfen. Anschließend bei 55°C für 15min im Thermomix mixen. Mit Salz abschmecken und durch ein Mikrosieb filtern
1 Bund	Dill	
1 Bund	Blattpetersillie	
200 ml	Öl	

Abs: Salz

Deko & Co

40x	Pumpernickel scheiben rund
	Geröstete Zwiebeln
	Kürbiskerne
	Wildkräutersalat
	Buchenspäne für die Räucherpistole



Gebeitzter Herbstlachs

ca. 30 Portionen

kalt

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

Lachs gebeitz

3 Seiten	Lachsfilet
600 g	Salz
300 g	Zucker
4 Stk.	Zitronen
	Rote Beete Pulver
	Berpfeffer
	Bronze Fenchel

Lachs filtieren und in Lions schneiden. Beize herstellen und übernacht beizen.



Wasabi Majo Vegan

50 ml	Saft von der Kichererbse
400 ml	Rapsöl
n.B.	Essig (ApfelEssig)
n.B.	Wasabi Pulver
n.B.	Senf

Den Saft von der Kichererbese mit dem Senf , Wasabi pulver und etwas Essig aufschlagen. Anschließend mit dem Öl hochziehen. Abschmecken und Umfüllen

Gurke

4 Stk.,	Salatgurke
n.B.	Xantan
n.B.	Apfelessig
n.B.	Nußöl
	Schalotten
	Fenchelkraut
	Dill

Lauchasche

2 Stk.	Lauch
--------	-------

Längs halbieren und bei 250°C im Ofen verbrennen lassen, mixen.

Grüner Staub

200 g	Pankow Mehl
1 Bund	Dill
1 Bund	Blattpetersilie
1 Bund	Schnittlauch

Kräuter zusammen mit dem Pankomehl im Thermomix mixen. Trocknen und nachmixen

Deko & Co

200 g	Creme fraiche
	Nüsse
	Wildkräutersalat

Möhre

ca. 40 Portionen

kalt

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

Karotte

30 Stk	dicke Fingermöhren orange	Fingermöhren putzen und längshalbieren. Mit Fond SousVide garen. Scheiben von gelber und oranger Möhe herstellen und garen
10 Stk	Gelbe Fingermöhren	

Orangenfond für Möhren

1 ltr	Orangensaft
4 Stk	Orangen, Zesten
12 g	Anissamen
12 g	Fenchelsamen
8 g	Sternanis
1 g	Safranfäden

Rote Zwiebelcreme

600 g	Rote Zwiebeln	Zwiebeln klein schneiden und anschwitzen, mit dem Portwein einkochen. Plus Gewürzsäcklein. Anschließend mixen und mit etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken
300ml	Portwein rot	
n.B.	Essig	
	Xantan	

Grüne Bohnencreme

500 g	Bohnen /Sojabohnen TK	Bohnen mit den andren Zutaten mixen und abschmecken. Mit etwas Xantan binden. Abfüllen
100 g	Schalotten	
100 g	Butter	
1 Zweig	Bohnenkraut	
Nb.	Gemüsebrühe	
	Xantan	

Deko & Co

Gepuffter roter Quinoa
Kresse & Blüten

Foie Gras / Granny Smith / Kohlrabi

ca. 30 Portionen

KALT

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

Foie Gras

0,600 Kg	Foie Gras	Kuvertüre und Butter temperieren. Leber anfrosten und schneiden, mit Kuvertüre bepinseln und wieder schichten. Vaccumieren, pressen, frieren. Schneiden und ausstechen. Süßwein reduzieren und dünne Gelee Schicht auf die Leber.
0,100 Kg	dunkle Kuvertüre	
0,050 Kg	Kakaobutter	
0,200 Kg	Süßwein	
3 Blatt	Gelatine	

Kohlrabi - Creme & gepickelt

6 Stk.	Kohlrabi	Ein Teil des Kohlrabi hobeln und ausstechen. Aus Essig, Zucker, Gewürzen Picklesfond herstellen. Kohlrabi pickeln. Aus den Resten der Kohlrabi und Zutaten ein Creme herstellen. Leicht abbinden mit Xanthan.
0,400 Kg	Sahne	
0,300 Kg	Butter	
0,200 Kg	Schalotten	
0,500 L	Gemüsebrühe	
0,300 L	Reisessig	
0,300 Kg	Zucker	
0,500 L	Wasser	

Granny Smith - Sauce & Gel

6 Stk.	Granny Smith	Aus Püree, Apfelsaft, Limettensaft, Agar Agar, Gel herstellen. Aus den Äpfeln kleine Perlen ausstechen. Diese in Honig, Ingwer, Limettensaft und Wasser vaccumieren. Aus Weißwein und Co. ein Fond ziehen. Leicht abbinden und Apfel Perlen darin einlegen. Mit Kräuteröl finishen.
0,400 Kg	Apfel Püree	
0,100 Kg	Apfelsaft	
0,006 Kg	Agar Agar	
n.G.	Limettensaft	
0,240 Kg	Tannenhonig	
0,300 Kg	Ingwer	
0,150 L	Limettensaft	
0,900 L	Wasser	
0,500 L	Weißwein	
0,100 Kg	Zucker	
n.b.	Xanthan	



Brioche

0,300 Kg	Brioche (vom Patie)	Brioche in kleine Stücke reißen und in Butter knusprig braten. Mit zum Anrichten nehmen.
0,200 Kg	Butter	

Zander im Bete Modus

ca. 40 Portionen

warm

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

Zander

3 Stk.	Zander	Zander filtieren, in Form bringen, würzen und kühlen. Fischkarkassen gut wässern und in Olivenöl farblos anschwitzen. Gemüsebrunoise und Gewürze zugeben, anschwitzen und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, reduzieren. Ca. 30 Minuten leicht köcheln, Passieren und nochmals reduzieren.
8,000 L	Wasser	
	Fischgräten	
100 g	Knollensellerie	
80 g	Fenchel	
100 g	Porree	
100g	Schalotten	
100 ml	Olivenöl	
700 ml	Riesling	
200 ml	Noilly Prat	
5 Stk.	Lorbeerblatt	
4 Stk.	Nelken	
10 Stk.	Pfefferkörner weiß	
0,002 Kg	Thymian gefr./Rosmarin gefr.	
0,003 Kg	Estragon gefr.	
5 Stk.	Pimentkörner	
0,001 Kg	Kümmel	

Velouté

2,000 L	Fischfond	Fischfond reduzieren lassen. Mit Sahne und Butter vollenden. Zum Service abschmecken mit Schnittlauch und Limettensaft.
0,300 L	Sahne	
0,300 l	Betefond	
0,300 Kg	Butter	

Rote Bete gegrillt

20 Stk,	kleine Bete mit Grün	Bete mit Schale langsam grillen

Rote Bete Püree

1,2 kg	Rote Beete, geschäl	Rote Beete in gleichmäßige Würfel schneiden. Butter mit sämtlichen Gewürzen aufschäumen lassen und leicht bräunen. Die Butter passieren, die Gewürze in ei Gewürzsäckchen geben. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit der Butter und Gewürzsäckchen vacuumieren. Bei 80°C ca 2Std. kochen. Säckchen entfernen, die Bete mit der Butter mixen. Mit Pernot und Frischkäse glattrühren. Abschmecken, Ggf. mit Xantan binden. In Spritzflasche abfüllen und im Wasserbad warmhalten.
200 g	Butter	
100 g	Frischkäse	
5 Stk	Sternanis	
2 TI	Anissamen	
2 Stk	Lorbeer	
1 Stk.	Abrieb von Bio Orar	
3 Stk	Pimentkörner	
0,004 L	Pernod	
n.B.	Xanthan	

Deko & Co

4 Stk.	Rote Beete
2 Stk	Gelbe Bete
	Kresse

Perlhuhn vs. Schwarzwurzel

ca. 40 Portionen

warm

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

Perlhuhn

6 Stk.	Perlhühner	Perlhühner auslösen.
--------	------------	----------------------

Geflügeljus

	Geflügelkarkassen
0,200 L	Öl
0,300 Kg	Schalotten
0,100 Kg	Lauch
0,100 Kg	Karotte
0,100 Kg	Sellerie
0,001 Kg	Lorbeer
1,000 L	Rotwein
1,000 L	Portwein
0,002 Kg	Pfeffer, schwarz ganz
0,001 Kg	Nelken ganz
0,002 Kg	Thymian getrocknet
0,002 Kg	Rosmarin getrocknet
0,001 Kg	Basilikum getrocknet
0,002 Kg	Pimentkörner
0,002 Kg	Wacholder
3 Stk.	Knoblauch
0,150 Kg	Tomatenmark



Schwarzwurzelpüree & Chips

2 kg	Schwarzwurzel	Schwarzwurzel putzen und klein schneiden. In der Milch weichkochen, bis sogut wie keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit der Butter mixen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnus und Zitronenabrieb abschmecken
4 Stk.	Zitronen	
200 g	Butter	
1 ltr	Milch	
	xantan	

Wirsing Speckfüllung

nB	Perlhuhnfleisch	Aus dem Fleisch / Sahne / Ei ein Farce herstellen. Speckwürfel in der Pfanne auslassen, Schalottenbrunoise dazugeben. Wirsingabschnitte fein schneiden. Toastbrot zerbröseln. Alle Bestandteile miteinander vermengen und die Perlhuhnfilets damit füllen
200 g	Wirsing	
100g	Speckwürfel	
2 Scheiben	Schalotte	
0,5 Ltr.	Toastbrot	
	Sahne	

Gebrannte Zwiebel mit und ohne

40 Stk	kleine runde (Perl)Zwiebel	Zwiebeln gleichmäßig putzen und halbieren. Zusammen mit dem Pickelfond vacumieren und SousVide garen. Toastbrot zerbröseln und zusammen mit den Schalottenbrunoise in der Butter rösten. Zum Schluß unter die Masse feingeschnittenen Schnittlauch geben. Die Zwiebelhälften abtrocknen und auf der Schnittfläche anrösten. auf die Hälfte der Zwiebeln die Bröselmasse geben.
4 Scheiben	Toastbrot	
200g	Schalotte	
1 Bund	Schnittlauch	
250 gg	Butter	
0,5 Ltr.	Picklesfond	

Wiringgemüse

2 Stk.	Wirsing	die äußeren Blätter zurechtschneiden und in einer Pfanne mit Gemüsebrühe und Butter glasieren.
	Gemüsebrühe	
	Butter	

Lamm von seiner besten Seite

ca. 40 Portionen

WARM

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

Lammrücken

7 Stk.	Lammrücken ausgelöst	Lammrücken parieren und in der Nussbutter vacuumieren. Anschließend sous vide garen. 56°C 35 min
n.B.	Gewürze, divers	
2 kg	Butter für Nussbutter	
	Wachholder	
	Piment ganz	
	Thymian	
	Rosmarin	
	salz	

Kruste für Lammrücken

0,200 Kg	Oliven getrocknet	Aus den Zutaten eine Kruste zubereiten. Sprich alles einzeln klein schneiden und vermischen. Zum Service den Lammrücken damit bestreuen.
1 Bund	Schnittlauch	
0,200 Kg	Haselnüsse, geröstet	
n.B.	Blüten	

Flower Sprouts

0,500 Kg	Flower Sprouts	Flower Sprouts zputzen und die Blätter kross frittieren und mit Servieren.
----------	----------------	--

Selleriemouseline mit Tonkabohne

3 Stk.	Knollensellerie	Aus den Sellerie eine feine Creme herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Tonkabohne abschmecken
0,300 L	Milch	
0,300 L	Sahne	
	Tonkabohne	
n.B.	Gewürze divers	

Kräuterrahm

6 Zweige	Minze	Kräuter zupfen und mit dem Spinat und etwas Kalbsfond zu einer grünen Paste mixen. Aus dem Lammfond, Kalbsfond, Milch und der Sahne eine weiße Grundsoße herstellen. Vor dem Sservieren in die erhitzte Grundsoße etwas Grüne Paste geben und anrichten
1 Bund	Blattpetersilie	
1 Bund	Rosmarin	
1 Bund	Thymian	
200g	Spinat	
2 Ltr.	Sahne	
1 Ltr,	Lammfond	
2 Ltr.	Kalbsfond	
n.B.	Mondamin	

Deko & Co

6 Stk,	Dicke Kartoffeln für frittierte Kartoffelspagetthi
	Kresse & Blüten
	Fritieröl
20 Stk.	Kirschtomaten
	Knoblauch
	Thymian
	Rosmarin
	dunkler Basamico



Kalbsbäckchen

ca. 40 Portionen

warm

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

Kalbsbäckchen

15 Stk.	Kalbsbäckchen	Bäckchen zuputzen, anbraten und in seiner Soße schmoren. Ausstechen abkühlen und
---------	---------------	--

Kalbsjus

	Parüren
0,200 L	Öl
0,300 Kg	Schalotten
0,100 Kg	Lauch
0,100 Kg	Karotte
0,100 Kg	Sellerie
0,001 Kg	Lorbeer
1,000 L	Rotwein
1,000 L	Portwein
0,002 Kg	Pfeffer, schwarz ganz
0,001 Kg	Nelken ganz
0,002 Kg	Thymian getrocknet
0,002 Kg	Rosmarin getrocknet
0,001 Kg	Basilikum getrocknet
0,002 Kg	Pimentkörner
0,002 Kg	Wacholder
3 Stk.	Knoblauch
0,150 Kg	Tomatenmark
5 Ltr.	Grandjus



Blumenkohlpüree

3 Stk.	Blumenkohl	Blumenkohl klein schneiden und in der Sahne weichkochen, bis die Sahne fast verdampft ist. Abschmecken, mit der Butter und dem Xantan mixen.
n.B.	Sahne	
200 g	Butter	
	xantan	

Gerösteter Blumenkohl

1 Stk.	Blumenkohl	Blumenkohl in feine Sscheiben schneiden und würzen auf einem Blech. Anbraten und mit einer Schnittlauchmarinade bestreichen
1 Bund	Schnittlauch	

Geschichteter Butternut Kürbis

1 gr.	Butternutkürbis	Kürbis zuschneiden und in einer Terinne schichten. Würzen abdecken und garen. Aus den Abschnitten ein Püree herstellen.
1 Bund	Thymian	
	Salz	
	Honig	
	Eiweis	

Gebratene Steinpilze

400g	Steinpilze
	Blattpetersilie
	Aceto de Basamico 13 Jahre

Deko & Sonstiges

Kresse für die Deko
Geröstete Kürbiskerne

