

CHEF SESSION

Alpine Küche mit asiatischen Einflüssen

Inhalt

Alpine Klassiker mit asiatischen Aromen	04
Tristan Brandt & Niklas Oberhofer	05
Tafelspitz mit einer Variation von Sellerie, Rindertee und marinierter Senfsaat	06
Saibling mit schwarzem Knoblauch, Dashi-Beurre-Blanc und Tosazusauce	12
Kalbsrücken mit Spargel, Kondensmilchsud und Bärlauchemulsion	18
Lammrücken mit Gerstenrisotto, Karottenpüree und Malzemulsion	22



Alpine Klassiker mit asiatischen Aromen

Kondensmilchsud zu Kalbsrücken und Dashi-Beurre-Blanc zu Saibling – in diesem Kurs lernst du, wie du verschiedene kulinarische Einflüsse zu spannenden Gerichten kombinierst.

In der gehobenen Küche bestehen Gerichte oftmals aus vielen delikaten Komponenten, die kombiniert oder einzeln ein absolutes Highlight in jedem Menü sind. Tristan Brandt und Niklas Oberhofer erklären dir in ihrem Kurs, wie du Kräuteröle, Emulsionen, Jus und Fonds herstellst und daraus eine stimmige kulinarische Gesamtkomposition zubereitest.

Dabei darf es den Spitzenköchen nicht zu klassisch sein. Die beiden spielen gern mit Säure und fermentierten Produkten und kombinieren lokale Produkte mit asiatischen Einflüssen. Sie servieren Zitronengel zu Kalbsrücken oder schwarze Kohlrabicreme zu frischen Apfel-Kohlrabi-Röllchen.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Danke!

thermomix
VORWERK

Tristan Brandt & Niklas Oberhofer

Tristan Brandt und Niklas Oberhofer verbindet eine Affinität für asiatisch-alpine Küche, technische Perfektion und kulinarische Innovation.

Der mit zwei Michelin-Sternen dotierte Koch Tristan Brandt entdeckte schon früh seine Leidenschaft für gute Küche und verfolgte zielstrebig eine Karriere als Koch. Verschiedene Praktika und Aufenthalte führten ihn zu renommierten Sterneköchen wie Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und Christian Bau. Mittlerweile ist Tristan Brandt Patron von zahlreichen Sternerestaurants und erfolgreicher Gastronom.

Sternekoch Niklas Oberhofer ist Chef de Cuisine im Restaurant Epoca by Tristan Brandt. 2022 kürte ihn der Schweizer Gault Millau zur Entdeckung des Jahres. Brandt und Oberhofer verbindet eine Liebe zur asiatischen Küche, die sie auf moderne Weise mit einer lokalen, alpinen Küche kombinieren.

„Ihr könnt das für euch Spannendste raussuchen und eurer Kreativität freien Lauf lassen.“



Niklas Oberhofer & Tristan Brandt

Epoca by Tristan Brandt

<https://waldhaus-flims.ch/en/dining/epoca/>

Kalbsrücken mit Spargel, Kondensmilchsud und Bärlauchemulsion

Zutaten & Infos



Zubereitung
2h



Gesamt
4h



Portionen
6

Kalbsrücken

2 kg Kalbsrücken

Butter, Zitronenthymian, Bergkristallsalz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

Kondensmilchsud

60 g Sahnekaramell

75 g Koji-Wasser

250 ml Milch

Bergkristallsalz, [Xanthan-Mischung](#) (s. o.)

Bärlauchöl

1 Bund Bärlauch

250 ml Traubenkernöl

Petersilie, Bergkristallsalz

Bärlauchemulsion

3 Blätter Bärlauch

200 g Bärlauchöl (s. o.)

1 EL Pommery-Senf

100 g neutrales Traubenkernöl

1 Zitrone

Pasteurisiertes Eiweiß, Bergkristallsalz, [Süß-sauer-Fond](#) (s. Tafelspitzrezept) mit Chili versetzt

Karamellierter Spargel

1 Bund weißer Spargel

400 ml Mirin

Bergkristallsalz

Sonstiges

[Rinderjus](#) (s. Tafelspitzrezept), [Zitronengel](#) (s. Tafelspitzrezept), Sonnenblumenkresse

mit Tristan Brandt & Niklas Oberhofer

Seite 19



Zubereitung

Schritt 1 Kondensmilchsud

Alle Zutaten bis auf das Xanthan für 5 Minuten auf 80°C erhitzen und mixen. Zum Schluss die Xanthan-Mischung hinzufügen und nochmal untermixen.

Achtung: *Es ist keine Kondensmilch in dem Sud, aber der Geschmack erinnert stark daran.*

Schritt 2 Bärlauchöl

Kräuter zusammen mit dem Traubenkernöl für 5 Minuten bei 60°C erhitzen und mixen. Dann die Masse direkt passieren und in einem Eisbad kalt rühren.

Schritt 3 Bärlauchemulsion

Den Bärlauch fein schneiden und alle Zutaten außer das Öl in einen Mixer geben. Auf mittlerer Stufe mixen und dabei langsam Bärlauchöl und Traubenkernöl hineingießen, sodass die Mischung emulgiert. In einen Spritzbeutel füllen.

Schritt 4 Karamellierter Spargel

Den holzigen Teil und die Spitze des Spargels abschneiden. Den holzigen Teil wegwerfen. Die Spargelstange in dünne Streifen schneiden und die Spargelspitze halbieren. Den Spargel in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Mit etwas Mirin ablöschen und karamellisieren.

Schritt 5 Kalbsrücken

Die Kalbsrücken von Fett und Sehnen befreien (parieren). Mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Butter und Zitronenthymian hinzufügen und die Temperatur reduzieren. Das Fleisch mit Butter übergießen (arrosieren), sodass es schön rosa

gart. Den Kalbsrücken aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben aufschneiden.

Tipp: *Du kannst auch das abgeschnittene Fett zum Anbraten verwenden.*

Schritt 6
Geschafft

Die Spargelscheiben in der Mitte des Tellers platzieren. Eine Scheibe des Kalbsrückens darauf legen und mit Spargelspitzen dekorieren. Rinderjus, Bärlauchemulsion, Bärlauchöl, Zitronengel, Sonnenblumenkresse und Kondensmilchsud anrichten.



Lammrücken mit Gerstenrisotto, Karottenpüree und Malzemulsion

Zutaten & Infos



Zubereitung
2h



Gesamt
7Tage



Portionen
6

Lammtee

1. Ansatz

2kg Lammknochen

800g Schalotten

400g Champignons

2 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

1TL weißer Pfeffer

2TL Koriandersaat

Wasser

2. Ansatz

1kg Lammknochen

400g Schalotten

400g Champignons

500ml Portwein

Kombucha

500ml Wasser

6g Schwarztee

55g Zucker

1 Scoby

Apfelsud

50g Apfelbalsam

300ml Kombucha

8g vegetarische Gelatine

Bergkristallsalz

Gerstenrisotto

500g Rollgerste

400ml Geflügelfond

50g Parmesan (Endstück)

Lauch, Karotte, Sellerie

Lammschulter

750g Lammschulter

1kg Butter

Öl zum Anbraten,
[Apfelsud](#) (s. o.)

Rosa, Weißer, Schwarzer Pfeffer,
Lorbeerblätter, Piment, Sojasoße, Salz

Karottenpüree

500g Karotten

50g Butter

1 Schalotte

80ml Apfelbalsam

200ml Gemüsebrühe

Gerstencracker

75g Gerste, gekocht

12,5g Malzpulver

125ml Wasser

65g Tapiokastärke

Pflanzenöl zum Frittieren

Malzemulsion

20g Pommery-Senf

1Schuss Weißbier

1EL Malzpulver

350g neutrales Traubenkernöl

Pasteurisiertes Eiweiß, etwas
Zitronensaft, Bergkristallsalz

Lammrücken

2kg Lammrücken

Schwarzer Pfeffer, Bergkristallsalz, Butter,
Zitronenthymian, Rosmarin

Minikarotten

Minikarotten, Sesamöl,
Bergkristallsalz

Sonstiges

Karottenscheiben (in Kombucha fermentiert),
Radieschenkresse



Zubereitung

Schritt 1 Lammtee

Für den ersten Ansatz die Lammknochen bei 250 °C im Ofen rösten, mit Schalotten, Champignons und den restlichen Aromaten ansetzen und mit Wasser auffüllen. Für 2 Stunden köcheln lassen. Für den zweiten Ansatz die Lammabschnitte in einem Topf mit Gemüse und Aromaten anbraten und mit Portwein ablöschen. Den Fond des ersten Ansatzes dazugießen und 2 Stunden köcheln lassen. Den Fond passieren und reduzieren.

Schritt 2 Kombucha

Das Wasser aufkochen und Zucker dazugeben. Nun den Schwarztee für 3–5 Minuten im Wasser ziehen lassen. Den Tee passieren und kalt stellen. Bei einer Temperatur von 27 °C kann der Scoby in den Tee gegeben werden. Nun den Kombucha für 7 Tage fermentieren lassen.

Schritt 3 Apfelsud

Alle Zutaten vermengen und einmal aufkochen.

Schritt 4 Lammschulter

Die Lammschulter mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie bräunlich wird und ein nussiges Aroma annimmt. Nun die Butter auf 140 °C temperieren und die restlichen Gewürze dazugeben. Danach die Butter passieren und im warmen Zustand zu der Lammschulter gießen. Die Schulter bei 60 °C für 12 Stunden im

Ofen confieren. Nach 12 Stunden, das Fleisch aus dem Ofen nehmen, von Sehnen und Fett befreien und vom Knochen abzupfen. Das Fleisch mit Sojasauce abschmecken, in eine Silikonform für Pralinen füllen und so zu einer Praline verarbeiten. Diese im Froster einfrieren. Die kalten Lammpralinen durch den warmen Apfelsud ziehen, sodass sich durch den Temperaturunterschied eine Hülle bildet.

Schritt 5 Gerstenrisotto

Lauch, Karotten und Sellerie in feine Würfel schneiden und blanchieren. Die Rollgerste in der Pfanne stark anrösten. Danach etwas Butter hinzufügen und weiter braten. Mit dem Geflügelfond auffüllen, das Parmesanstück hinzufügen und köcheln lassen. Sobald die Rollgerste gar ist, den Parmesan wieder herausnehmen und ein Stück Butter hinzufügen. Das blanchierte Gemüse unter das Gerstenrisotto heben.

Schritt 6 Minikarotten

Minikarotten mit Sesamöl und Salz verfeinern und im Ofen bei 220 °C 5 Minuten rösten. Dann die Karotten in dekorative Stücke schneiden.

Schritt 7 Karottenpüree

Karotten schälen, schneiden und mit geschnittenen Schalotten leicht in Butter anrösten. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen. Die Masse fein mixen und mit etwas Apfelf Balsam und Bergkristallsalz abschmecken.

Schritt 8 Malzemulsion

Alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixer geben und gut vermischen. Danach auf mittlerer Stufe weiter mixen und dabei das Traubenkernöl langsam hinzufügen, bis die Masse kompakt und fest wird. Zu guter Letzt die Masse nochmals abschmecken.

Schritt 9 Gerstencracker

Die gekochte Gerste und das Malzpulver mit der Tapiokastärke in den Thermomix geben. Auf hoher Stufe mixen und das Wasser hinzufügen, sodass sich alle Zutaten vermengen. Dann die Masse für 8 min auf Stufe 5 bei 80 °C mixen. Die zähe Masse schnell auf einem