

THE
EPICUREAN
NIGHT

REZEPT

ALEXANDER HÖGNER

Küchenchef, Herzog, München



ALPINER TACO

KARTOFFELRÖSTI | DUNKELBIER GLASIRTER
SCHWEINEBAUCH | APFEL-SENF-RELISH
RADISCHEN-HOLUNDERPICKEL |
MEERRETTICH-EMULSION | SAUERAMPFER

REZEPT FÜR 10 PERSONEN



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

ALPINER TACO

Zutaten:

400g gegarter Schweinebauch von Intergast
200g Rösti-Kartoffen fein gerieben von 11er
5 Stück Eigelb
500g dunkles Bier
150g Schalotten
50g Knoblauch
20g Kümmel
200g Rapsöl
120g frischer Meerrettich
100g Eiweiß
1g Zitronensaft
10g Sosa Schweiepopcorn
80g Radieschen
80g Gari Sushi-Ingwer Rosa
30g Holundersirup
60g Essigmarinade
40g Senfkörner
80g Granny Smith Apfel
10g Schnittlauch
20g Sauerampfer
50g Wildkräutersalat

Radieschen waschen und in feine Stifte schneiden. Den Sushi-Ingwer separat auf ein Sieb geben. Die Flüssigkeit auffangen und mit Essigmarinade und Holundersirup mischen. Das wird der Einlegefond.

Den Sushi-Ingwer ebenfalls in feine Stifte schneiden. Anschließend alle Zutaten zusammen vakuumieren und für einige Tage einlegen.

Den Schweinebauch aus der Verpackung nehmen, die Haut vorsichtig entfernen und in gleich große Quadrate schneiden. Die Abschnitte aufbewahren für den nächsten Arbeitsschritt.

powered by



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



Für die Glasur Rapsöl in einen breiten Topf geben und die Schalotten, den Knoblauch, Kümmel und die Abschnitte leicht anschwitzen. Sobald die richtige Farbe erreicht ist, das Ganze mit dunklem Bier ablöschen und einkochen lassen.

Sobald die richtige Konsistenz erreicht ist, mit etwas Jus aufgießen und ziehen lassen. Danach abseihen und damit den portionierten Schweinebauch bedecken und warm stellen.

Frischen Meerrettich waschen, schälen und entsaften. Eiweiß mit Rapsöl und Meerrettichsaft zu einer Emulsion hochziehen, ggf. Stabmixer oder Thermomix verwenden.

Senfkörner in kochendem Wasser mehrmals 4-6 Mal blanchieren, dabei das Wasser nach jedem Kochvorgang wechseln. Danach die Senfkörner auf ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abwaschen. In Essigmarinade einlegen und vakuumieren. Kartoffelrösti tiefgekühlt im Mixer fein mixen, sodass kleine feine Stücke entstehen. Die Masse mit Eigelb vermengen und in 20 g Kugeln formen (am besten mit einem Eisportionierer).

Die Kugeln zwischen Backpapier legen und in einer Taco-Pressen rund pressen. Die flachen Kartoffel-Tacos in einem Kontaktgrill goldbraun backen, herausnehmen und nochmals mit einem Ausstecher rund nachstechen.

Schnell in eine halbrunde Terrinenform pressen, sodass die typische Tacoform entsteht.

Äpfel waschen und in feine Würfel schneiden.

Sauerampfer waschen und in feine Julienne schneiden.

Wildkräutersalat zupfen (Rapsblüten, Bärlauchblüten, Bronzefenchel, usw.). Schweinepopcorn in 180 Grad heißem Öl goldbraun aufpoppen lassen, auf ein Küchentuch geben und leicht salzen.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de