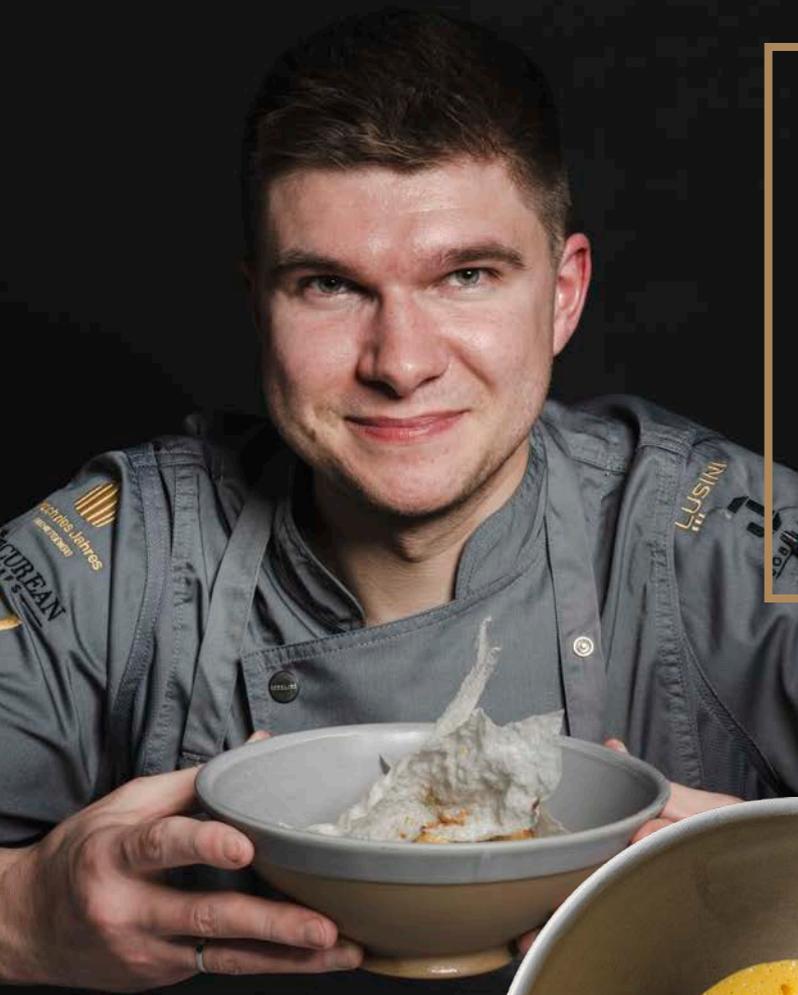


VOLODYMYR DIKUSAR

Koch, Mon Amie Maxi, Mook Group, Frankfurt

**HÄHNCHENROULADE
MIT PESTO
RAHMSAUCE
DONUT MIT
SAUERRAHM MOUSSE
GLASKARTOFFELCHIPS**

BY VOLODYMYR DIKUSAR



THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



BUNGE
Dell Optima

Hähnchenrouladen:

1,2 kg Hähnchenbrustfilet
15g Salz
100g Optima Bratgold mit Buttegeschmack
100g Homestyle Edition Basilikumpesto von Intergast
Ausbeute 1kg

Das Hähnchenbrustfilet von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Das Filet in mehrere Scheiben schneiden und flachklopfen. Das Filet salzen und mit geschmolzener Butter und Pesto bestreichen. Das Filet zu einer Roulade rollen und fest mit Folie umwickeln. Die Rouladen bei 65°C Sous-vide garen, 2 Stunden lang.

Rahmsoße:

2L Jus
1L Sahne
2L Jussoße
Ausbeute 4,7L

Herstellung der Jus-Grundsoße:

Schweine- und Rindfleischreste mit Gemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebeln) bei hoher Hitze goldbraun braten. Tomatenmark und Rotwein hinzufügen, bis der Alkohol verdunstet ist und nur noch eine aromatische Basis übrig ist. Gewürze und Wasser hinzufügen, dann bei schwacher Hitze 6 Stunden lang köcheln lassen. Nach dem Kochen die Soße abseihen und mit Mondamin eindicken. Den Geschmack mit den erforderlichen Gewürzen anpassen.

Mischen mit Holländischer Soße:

Wenn die Jus-Soße fertig ist, mit der Holländischen Soße im Verhältnis 1:1 vermischen. 20% der Masse der Soße mit Sahne für eine bessere Textur hinzufügen. Sorgfältig mischen, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Die Soße ist servierfertig.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



Sauerrahmcreme:

1kg Sauerrahm (24%)
10g Salz
120g Zitrone
30g Petersilie
30g Knoblauch
Ausbeute 1,1 kg

Sauerrahm in eine tiefe Schüssel geben. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Frische Petersilie hacken und frischen Knoblauch fein hacken. Zitronensaft und -schale zum Sauerrahm geben. Gehackte Petersilie und Knoblauch hinzufügen. Die Mischung mit Salz abschmecken. Alle Zutaten gründlich vermengen, bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Die Sauerrahmcreme ist servierfertig.

Marinierte Kartoffelkühlein:

11er Mini-Donuts 1,100 kg
50g Thymian
50g Rosmarin
50g Knoblauch
70ml Sojasoße
10g Salz
3g Pfeffer
Ausbeute: 1,000 kg

Kartoffelkühlein auf ein Backblech legen. Rosmarin, Knoblauch, Sojasoße, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Gründlich vermischen, damit alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Die Kartoffelkühlein mit der vorbereiteten Marinade übergießen und gründlich vermengen, damit jedes Kühlein gleichmäßig bedeckt ist. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit den marinierten Kartoffelkühlein in den Ofen stellen und 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



BÜNGE
Dell Optima

Servieren:

Rahmsauce auf den Boden des Tellers gießen, um eine aromatische und schmackhafte Grundlage für das Gericht zu schaffen.

Hähnchenrouladen auf die Soße legen, nachdem sie im Ofen goldbraun gebacken wurden. Die Rouladen mit Unagi-Soße überziehen, um einen tieferen Geschmack hinzuzufügen.

Die Kartoffelküchlein auf die Rouladen legen.

Die Kartoffelküchlein mit Sauerrahmcreme vermischen, um eine zarte Textur und reichen Geschmack zu erzielen.

Dekoration:

Das Gericht mit Kartoffelchips garnieren, um eine knusprige Textur und interessante Geschmacksnote hinzuzufügen.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de