

THE
EPICUREAN
NIGHT

REZEPT

JASPAR WCISLO

Sous Chef Restaurant Agata's*, Düsseldorf



„DRUNKIN DONUTS“

ROASTBEEF | RÖSTI | KRÄUTER

Rezept für 6 Personen



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



BÜNGE



Pastrami aus Roastbeef:

400g	Roastbeef Master Chef Edition von Intergast
400ml	Wasser
2%	Pökelsalz
	Senfsaat, Lorbeer, Pfeffer
50g	Zucker

Trockenrub:

100g	Salz
80g	Zucker

Senfsaat, Lorbeer, Pfeffer, Zimt, Sternanis, Wacholder

Das Roastbeef mit den Gewürzen für 7 Tage in der Flüssigbeize einlegen. Danach den Trockenrub auf das Fleisch geben und anschließend ca. 3 Stunden heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von 48°C erreicht ist.

Donut:

Hefeteig:

480g	Mehl
50g	Zucker
15g	Salz
50g	Butter, weich
1Ei	
12g	frische Hefe
120ml	Milch
120ml	Wasser
300g	Rösti Kartoffel 11er
300ml	Öl Bratgold Exquisit von Walter Rau

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Den Teig bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen, davor zu einer Kugel formen. Nach einer Stunde die Röstmasse einarbeiten und den Teig 24 Stunden bei 2°C im Kühlschrank gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die gewünschte Form ausstechen und wieder eine Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Bei 170°C goldgelb ausbacken.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

Frankfurter Kräuter Chimichurri Mayo

1 frisches Bio-Ei
20g Dijon Senf
10g Zitronensaft
100ml Öl von Frankfurter Kräutern
1 grüne Chili
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer emulgieren.

Frankfurter Kräuter Öl:

200g Frankfurter Grüne Soße Kräuter
40g Blattspinat
200ml neutrales Sonnenblumenöl

Auf 85°C bei hohen Umdrehungen im Thermomix aufmischen, durch ein Microsieb passieren und anschließend schnell runterkühlen.

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



BÜNGE



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



BÜNGE



Mac 'n' Cheese Crème:

250g Macaroni
30g Butter
20g Mehl
375ml Milch
250g kräftiger Cheddar
Chilipulver
Knoblauchpulver
Zwiebelpulver
Salz, Pfeffer

Nudeln weichkochen. Butter und Mehl im Topf heiß verrühren und mit Milch und Gewürzen aufgießen, aufkochen lassen und die restlichen Zutaten dazu geben. In Ofen bei 180°C goldgelb backen. Anschließend im Mixer glatt mixen zu einer Creme.

Einlegefond für Jalapeños:

50ml Weißweinessig
70ml Wasser
25g Zucker
Senfsaat, Lorbeer, Piment
100g Jalapeños

Alles zusammen aufkochen und abpassieren. Abgekühlt über geschnittene Jalapeños geben, die zuvor 5 Minuten heiß geräuchert wurden.

Sonstiges:

Kräutersalat zum Garnieren, mit Zitronensaft angemacht
Eatkini Sandwich Brot



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de