

THE
EPICUREAN
NIGHT

REZEPT

PHILIPP ZUMKELLER

Küchenchef und Inhaber, FIDAN Chef & Gastro, Baden-Baden



WAMMERL | MISO | KIMCHI-RÖSTI

by Philipp Zumkeller



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



intergast
Und Dein Rezept funktioniert

WAMMERL | MISO | KIMCHI-RÖSTI

Schweinebauch von Intergast:

Die Haut und obere Fettschicht des Schweinebauchs abnehmen. Den Schweinebauch in eine Pökellage aus Pökelsalz, Zucker, Lorbeer, Zwiebeln und Wasser für 24 Stunden einlegen. Gut abtropfen lassen und bei 85°C 12 Stunden Sous vide garen. Den gegarten Schweinebauch anbraten, in portionsgerechte Würfel schneiden und anrichten.

Für die Haut: Die Fettschicht von der Haut abnehmen. Die Haut in Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen. Abtrocknen und die Haut im Dörrgerät bei 55°C 24 Stunden trocknen. Danach in 220°C heißem Öl frittieren.

Rösti von Elfer:

Die Rösti von 11er im Thermomix mit der Kimchi-Marinade mixen und anschließend kleine Kügelchen formen. In einer Panade aus Mehl, Ei und Panko panieren und ausbacken.

Kimchi Marinade:

1 Glas Kimchi Basis Marinade LeeKumKee 368 g
1 Glas Ginger Garlic Sauce LeeKumKee 450 g
400 ml Soja Sauce
1 EL Ras El Hanout
1 TL Kurkuma
500 ml Rapsöl

Schweinebauch Pilz Fond:

10 Liter Wasser
6 Liter Geflügelfond
6 L Kalbsfond



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



intergast
Und Dein Rezept funktioniert

10 Schalotten
1 kg Schweinebauch
200 ml Verjus
2 Ei Kamillenblüten
1 Stange Staudensellerie
1 Knolle Knoblauch
1 kg getrocknete Shiitake
150 g getrocknete Pfifferlinge
2 EL Malz
1 Sauerteigbrot

Alles auf 8 L Gesamtflüssigkeit reduzieren. Die Shiitake-Pilze absieben, im Dörrgerät bei 55°C trocknen und danach ganz fein zu Staub mixen.

Miso Espuma:

480 g Miso Paste hell
1 kg Butter
8 Eigelb
640 g Vollei

Alle Zutaten bis auf die Butter mischen und mit einer Messerspitze Xanthan verrühren. Heiße flüssige Butter emulgieren und in Isi Flaschen füllen. Im Topf auf Stufe 1 mit reichlich Wasser warm halten bis zum Servieren.

Airbag Farina von Sosa:

Farina im Topf mit 200°C heißem Öl puffen und auf ein Tuch zum Abtropfen legen. Mit Salz würzen.

Deko:

Shiitake Staub
Yuzu Sesam
Kresse



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de