

SIMMENTALER KALBSLEBER-PARFAIT MIT APFEL-BALSAMESSIG BAERG MARTI, BAUMNUSSBRIOCHE UND ALPENKRÄUTERSALAT (Rezept für 15 Personen)



Jan Skubincan | Restaurant Jungfrau Brasserie, Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa | Höheweg 41, CH-3800 Interlaken
Gault Millau: 15 Punkte

KALBSLEBER-PARFAIT

(ergibt 1 Terrine à 1,5 l)

300 g entnervte Kalbsleber
135 g Vollei
100 g Eigelb
300 g Butter
6 g Pökelsalz
abschmecken mit Salz, Pfeffer schwarz
aus der Mühle
Bergfeuer (Chilisauce von Baerg Marti)
0,5 dl Apfel-Balsamessig Baerg Marti
1 grüner Lauch

Die Leber in Würfel schneiden und im Cutter fein verarbeiten. Nach und nach das Vollei und das Eigelb begeben. Zuletzt die lauwarmer, flüssige Butter zugeben und gut abschmecken.

Sehr gut mischen und durch ein Haarsieb streichen. Mit dem Apfel-Balsamessig verfeinern.

Den Lauch halbieren und im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken und die einzelnen Lauchstangen auseinanderziehen. Den Lauch mit der glatten Seite nach aussen in die mit Zellophan ausgelegte Terrine legen.

Die Lebermasse in die Form einfüllen und über Nacht durchkühlen lassen. Bei 80 Grad im Wasserbad (70 Grad Kerntemperatur) ca. 1 Stunde und 25 Minuten pochieren.

BAUMNUSSBRIOCHE

(ergibt 15 Stück a 35 g)

250 g Mehl
50 g Baumnüsse, gemahlen
100 g Milch
20 g Hefe
60 g Eigelb
30 g Zucker
1 g Salz
60 g Butter
10 g Limpachtaler Rapsöl
(es darf auch ein anderes Schweizer Rapsöl sein)

Die Hefe in der lauwarmen Milch treiben lassen. Das Mehl, Baumnüsse, Eigelb, Zucker, Salz, Rapsöl und die handwarme Butter zusammenschichten. Im die gebutterte Form füllen, mit Eigelb bepinseln und eine halbe Baumnuss auf die Spitze drücken. Bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 20 Minuten backen.

ALPENKRÄUTERSALAT

(5 g pro Portion)

Kerbel, Dill, Thymian, Bachkresse, Kresse, Schnittlauch, Zwiebelprossen, Randensprossen und Wildblüten.
Mit Apfel-Balsamessig Baerg Marti und Rapsöl marinieren.