

**Menu Agrano Youngstar Event 2024**

Röstzwiebelbutter mit Schnittlauch  
Agrano Bröttchen

**Hauptgang**

Sautiertes Rindsentrecôte mit Zwiebelconfit, gepufftem Buchweizen und Rauchhollandaise  
Kräutersalat  
Junge Kartoffeln mit Kräutermayo  
Pastinakenpüree und Bimi Broccoli

**Vegi Hauptgang**

Laugenknödel mit Zwiebelconfit, gepufftem Buchweizen und Rauchhollandaise  
Kräutersalat  
Junge Kartoffeln mit Kräutermayo  
Pastinakenpüree und Bimi Broccoli

**Dessert**

Joghurtmousse mit Himbeergel und Blutorangensud  
Mascarponecrème, Blüten und Goldästchen  
Tonkabohnenglace mit Haselnusscrumbel



## Butter

Rezept für 100 Personen:

### **Agrumen Butter mit Kresse**

#### **Röstzwiebelbutter mit Schnittlauch**

1,2 Kg	Butter
100 g	Butter
200 g	Zwiebeln
200 g	Röstzwiebeln
1 Bund	Schnittlauch
	Sel des Alpes und Pfeffer zum abschmecken

#### **Zubereitung:**

Butter in einem Schlagkessel richtig schaumig aufschlagen. Zwiebeln fein hacken und in Butter andünsten, immer wieder mit Weisswein ablöschen, bis sie goldbraun sind und anschliessend abkühlen. Röstzwiebeln zerbrechen und mit den kalten Zwiebeln zum Butter geben. Schlagen anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einer Lochtülle schöne Butterportionen dressieren, mit Schnittlauch kurz vor dem Servieren ausgarnieren.

## Hauptgang

Rezept für 100 Personen:

### **Rinds Entrecote mit Zwiebelconfit, gepufftem Buchweizen und Rauchhollandaise Kräutersalat Junge Kartoffeln mit Kräutermayo Pastinakenpüree und Bimi Broccoli**

#### **Rinds Entrecote mit Zwiebelconfit, gepufftem Buchweizen und Rauchhollandaise Kräutersalat**

100 Stk	Entrecote a 120 g
	Sonnenblumenöl zum sautieren
	Sel des Alpes und Pfeffer zum abschmecken
600 g	Buchweizen
1 Bund	Schnittlauch
3 Bund	Kerbel
1 Karton	Mustard Cress
1 Karton	Gartenkresse
	Balsamico Essig weiss und Olivenöl sowie Fleurs des Sel zum abschmecken

#### **Zubereitung:**

Entrecote vor dem sautieren mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen, danach im heissen Sonnenblumenöl auf beiden Seiten sautieren und danach auf ein Gitter mit Backblech darunter absetzen. Kurz vor dem Schicken die Entrecote im Ofen bei 175°C 10 Minuten garen.

Buchweizen im Sonnenblumenöl goldgelb rösten bis er aufpoppt und danach in ein Sieb geben, abtropfen lassen und anschliessend auf einem Küchenpapier auslegen. Wenn er ausgekühlt ist ebenfalls leicht anklopfen. Schnittlauch fein schneiden und sobald alles kalt ist den Schnittlauch darunter geben.



Kerbel fein zupfen, Mustard Cress und Gartenkresse mit dem Kerbel mischen und kurz vor dem servieren leicht marinieren und abschmecken.

### **Roter Zwiebel Confit:**

120 g	Butter
800 g	Rote Zwiebeln
180 g	Zucker
400 g	Balsamico dunkel

### **Zubereitung:**

Zwiebeln Emencieren und in Butter andünsten mit Zucker bestreuen und mit Balsamico ablöschen. Auf kleiner Stufen weichkochen und anschliessen im Thermomix mixen.

### **Rauchhollondaise-Epsuma**

450 g	Rahm
100 g	Eigelb Past
80 g	Kartoffelpüree
450 g	Butter
	Sel des Alpes, Pfeffer und Muskatnuss zum abschmecken

### **Zubereitung:**

Butter zuerst mit dem 2-3x richtig räuchern. Danach Vollrahm, Kartoffel zusammen aufkochen und Eigelb dazu mixen. Butter schmelzen und anschliessend im Faden dazu mixen, abschmecken und in Kisag abfüllen. 1-2 Patronen.

### **Junge Kartoffeln mit Kräutermayo**

100 Stk	Mittelgrosse Junge Kartoffeln
300 g	Butter
1 Bund	Thymian
1 Bund	Rosmarin
1 Stk	Knoblauch
	Sel des Alpes und Pfeffer zum abschmecken

½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Kerbel
600 g	Sonnenblumenöl
70 g	Eigelb
60 g	Weisser Balsamico
1 El	Senf
	Sel des Alpes, Pfeffer, Cayenne und Limettensaft zum abschmecken

### **Zubereitung:**

Butter zuerst mit dem 2-3x richtig räuchern. Danach Vollrahm, Kartoffel zusammen aufkochen und Eigelb dazu mixen. Butter schmelzen und anschliessend im Faden dazu mixen, abschmecken und in Kisag abfüllen. 1-2 Patronen

Sonnenblumenöl auf 65°C erhitzen und den Schnittlauch grob schneiden, anschliessend im Thermomix 1-2 Minuten mixen bis das Öl richtig Grün ist, danach durch ein Microsieb passieren und abkühlen. Eigelb, Senf, Essig im Thermomix mischen, Kräuteröl langsam dazu mixen.



## **Pastinakenpüree und Bimi Broccoli**

2 Kg Pastinaken  
500- 600 g Butter  
Sel des Alpes und Pfeffer zum abschmecken

200 Stk Mini Broccoli  
Sonnenblumenöl zum anbraten  
Sel des Alpes und Pfeffer zum abschmecken

### **Zubereitung:**

Pastinaken schälen, klein schneiden und anschliessend im Salzwasser oder im Ofen sehr weich kochen/dämpfen, danach im Thermomix mit der kalten Butter zusammen mixen bis man ein feines Püree hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mini Broccoli zuschneiden und in Salzwasser blanchieren, danach im Eiswasser abschrecken. Im Sonnenblumenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei leichter Hitze bissfest braten.

## **Silserknödel**

600 g Silserli  
150 g Shiitake  
30 g Petersilie  
60 g Zwiebeln  
0.6 Kg Milch  
200 g Eigelb

### **Zubereitung:**

Silserli in kleine Würfel schneiden und bei 160 °C 5 Minuten im Ofen trocknen. Shiitake in feine Scheiben schneiden, Petersilie und Zwiebeln fein hacken und zum Brot geben. Milch aufkochen und ebenfalls zum Brot geben.

Eigelb unter die Masse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen, damit das Brot die ganze Milch aufsaugen kann. Die Masse in Stangenform auf Frischhaltefolie geben, rund einrollen und hinten und vorne zuknoten. Die Rollen zusätzlich in Alufolie einrollen und in Wasser am Siedepunkt 20 Minuten garen. Anschliessend die Rollen auspacken und rundherum in Bratbutter anbraten.



**Joghurtmousse mit Himbeergel und Blutorangensud  
Mascarponecrème, Blüten und Goldästchen  
Tonkabohnenglace mit Haselnusscrumbel**

**Joghurtmousse**

1,75 Kg	Nature Joghurt
2 Liter	Vollrahm
300 g	Zucker
6 Stk	Limetten
45 Blatt	Gelatine

**Zubereitung:**

Passionsfruchtpüree zusammen mit dem Zucker erwärmen, Vollrahm 80% aufschlagen und Gelatine in etwas Rahm auflösen. Anschließend alles vorsichtig mischen und in Formen abfüllen.

**Himbeer-Gel**

1 Kg	Himbeerpüree von Boiron
300 g	Wasser
150 g	Zucker
15 g	Agar-Agar

**Zubereitung:**

Agar Agar mit dem Zucker vermischen, dem Himbeerpüree und Wasser begeben, alles zusammen aufkochen, bis eine dickere Konsistenz entsteht. Erkalten lassen, aufmixen und in eine Pipette abfüllen.

**Blutorangensud**

1 Kg	Blutorangenpüree von Boiron
500 g	Ingwerpüree von Boiron
100 g	Zucker
4 Stk	Limetten Saft und Abrieb
	Maizena zum abbinden

**Zubereitung:**

Püree zusammen mit dem Zucker, sowie Limettensaft aufkochen und leicht köcheln lassen. Je nach Konsistenz noch mit etwas Maizena abschmecken. Zum Schlusse den Limettenabrieb begeben.



## **Mascarponecrème, Blüten und Goldästchen**

500 g	Mascarpone
4 Stk.	Eigelb
100 g	Zucker
4 Blatt	Gelatine
4 Stk	Eiweiss

### **Zubereitung:**

Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen, Gelatine einweichen und Eiweiss steif schlagen. Mascarpone unter das Eigelb rühren, Gelatine mit wenig Rahm schmelzen und zur Mascarpone Masse geben. Am Schluss das Eiweiss unterheben, kühl stellen. Kurz vor dem Servieren aufschlagen und in Spritzsäcke mit Lochtülle abfüllen.

## **Blüten und Goldästchen**

2 Pack	Gänseblümchen Rot
4 Pack	Kornblumen
1 Pack	Frühlingsrollenteig
	Goldspray

### **Zubereitung:**

Gänseblümchenblätter und Kornblumen zupfen, Frühlingsrollenteig mit dem Stanzer ausstanzen, anschliessend leicht im warmen Ofen trocknen. Danach mit dem Goldspray besprayen und vorsichtig aufbewahren.

## **Tonkabohnenglace mit Haselnusscrumbel**

20 g	Tonkabohne
540 g	Rahm
1.9 g	Milch
600 g	Zucker
600 g	Eigelb
1 Karton	Atsina Cress

### **Zubereitung:**

Zwei Tonkabohne fein reiben. Die ganzen und die geriebene Tonkabohnen zum Rahm und Milch geben und aufkochen, Eigelb und Zucker vermengen und einrühren, auf 82 °C erhitzen. Die ganzen Tonkabohnen entfernen und die Masse anschliessend leicht abkühlen und in die Glace Maschine geben.

## **Haselnusscrumbel**

140 g	Kakaopulver
200 g	Mehl
360 g	Rohrzucker
300 g	Butter
300 g	Weisse Schokolade
300 g	Piemonteser Haselnüsse

### **Zubereitung:**

Alles zusammen verkneten und Brösel auf ein Backblech verteilen, 8 Minuten bei Heissluft 120°C backen bis es trocken ist. Weisse Schokolade klein schneiden und bei 130°C backen, bis sie eine goldbraune Farbe hat, abkühlen und mixen. Haselnüsse in kleine Stücke mixen, alle 3 Zutaten zusammenmischen.



**MARiO  
GARCIa**