





Herzessache

Von Kräutern, Berg, Tal
und Erinnerungen

von Gabriel Heintjes

HAUPTSPEISE

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 60 MIN.,
ZUBEREITUNG 120 MIN.

LAUCHASCHE

1 kg Kohle

im Big Green Egg zum Glühen bringen.

2 Stangen gebleichten Lauch

direkt auf die Kohle legen und grillieren, bis sie schwarz sind. Danach im Dörrapparat komplett dehydrieren. Zu einem Pulver mixen.

GEPICKELTE ZWIEBEL

1 rote Zwiebel

schälen und den Segmenten entlang in Achtel schneiden. Die Segmente voneinander trennen.

Ca. 2 kg Wasser

aufkochen, Zwiebeln mithilfe eines Siebes für 10 Sek. blanchieren. Im abschrecken.

Eiswasser

20 g Wasser,

40 g Reissessig,

30 g Zucker

1 g Salz

1 Lorbeerblatt,

1 TL Fenchelsamen

1 Gewürznelke

und zusammen aufkochen.

und begeben.

Den warmen Picklesfond über die Zwiebeln giessen und bedeckt im Kühlschrank auskühlen und während mind. 24 Std. ziehen lassen.

ARVENÖL

2 Arvenäste

im Dörrapparat zwei Tage trocknen lassen.

30 g Arvenholzsplitter

im Thermomix 10 Sek. auf Stufe 10 anmixen. Sofort begeben und bei 60 Grad während 8 Min. erwärmen. Gedeckt bei Raumtemperatur über Nacht ziehen lassen. Abseihen.

400 g Rapsöl

ARVENSALZ

200 g Arvenadeln

im Dörrapparat zwei Tage trocknen lassen. Im Thermomix 30 Sek. auf Stufe 10 mixen. Mit den Fingern

50 g Fleur de Sel

leicht zerquetschen und direkt zum noch lauwarmen Nadelpulver geben. Die Mischung in einen luftdichten Behälter füllen. Trocken lagern.

BERGBLÜTEN

Enziansalbei,

Zirbelkraut,

Bergbohnenkrautblüten

Wiesenkerbel

und pflücken. Über Nacht im Dörrapparat trocknen lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

INGELEGTE SCHWARZE

JOHANNISBEEREN

200 g Wasser

80 g Zucker

1 Prise Salz

mit und aufkochen. Abkühlen lassen, bis die Flüssigkeit lauwarm ist. Über

200 g schwarze

Johannisbeeren

giessen, sofort in ein Einmachglas füllen und gut verschliessen. Im Kühlschrank lagern.

SCHWARZE

JOHANNISBEERSAUCE

Für die Sauce 1 Glas der eingelegten Johannisbeeren (200 g Abtropfgewicht) verwenden, davon 50 g Beeren für die Garnitur beiseitelegen.

150 g Beeren,

20 g Einlegeflüssigkeit,

50 g Jus,

0,6 g Xanthan

0,35 g Gellan

Salz und Pfeffer

und zusammen aufkochen. Mit abschmecken. Die Sauce in eine Tropfflasche füllen und abkühlen lassen.

BERGMILCHGEL

200 g Crasta-Farm-Bergmilch

20 g Bergheu

von 1300 Metern Höhe

erwärmen.

begeben und über Nacht infusieren. Am nächsten Tag abseihen.

Salz,

2 g Berghonig,

0,5 g Gellan

0,7 g Xanthan

und mit der kalten Heumilch mixen. Einmal aufkochen, in eine Tropfflasche füllen und abkühlen lassen.

RÖSTZWIEBELPÜREE

500 g Zwiebeln

schälen und emincieren. In einer Kasserolle erwärmen, die Zwiebeln begeben und mit

90 g Butter

Salz

etwas Zucker

und kurz braundünsten. Mit Alufolie bedecken und auf eine niedrige Stufe zurückstellen. Während ca. 20 Min. zerkochen. Anschliessend abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und beiseitestellen. Die Zwiebeln mit aromatisieren. Im Thermomix mit und glatt mixen. begeben und mit der Abtropfflüssigkeit vermischen. Etwas begeben, um eine Steinoptik zu erreichen.

1 g Arvenholzdestillat

0,1 g Xanthan

0,3 g Eiweisspulver

25 g Rapsöl

Lauchasche

MALUNSTREUSEL

100 g Kartoffeln weich kochen. Mit einer Röstiraffel raffeln und mit
30 g Weissmehl verreiben.
10 g Butter untermischen.
10 g Milchpulver begeben und alles gut vermischen.
15 g Butter in einer Bratpfanne erwärmen. Die Kartoffelmasse begeben und langsam anbraten. Mit zwei Holzkellen die Masse solange zerkleinern, bis sie in kleine Kügelchen zerfallen ist.

ARVENTÖRTCHEN

60 g Kartoffeln Typ C schälen, in Brunoise schneiden.
45 g Mehl,
45 g Butter,
22 g Eigelb,
50 g Wasser,
0,6 g Bicarbonat,
1,8 g Salz,
10 g Arvenkerne und
10 g Zucker mischen.
30 g Eiweiss schaumig schlagen und unterheben. Die Mischung in kleine Förmchen füllen. Mit Malunstreuseln (davon eine Handvoll für die Garnitur aufheben) bestreuen und 20 Min. bei 180 Grad backen.

ASCHENMAYONNAISE

4,8 g Lauchasche
0,1 g Xanthan,
2,8 g Eiweisspulver,
Salz,
Pfeffer,
4 g Gänseblümchenwasser und
«Piz Lunghin» gut vermischen und mit
3 g Reissessig aufmontieren.
33 g Rapsöl

KALBSRÜCKEN

800 g Kalbsrücken am Stück

20 g Arvenöl

frischen Arvenzweig

Malunstreusel

Mit Kohle-Briketts den Konro-Grill einheizen. in 4 Portionen à 200 g portionieren. Scharf anbraten, abkühlen und mit vakuumieren. Bei 42 Grad Wassertemperatur 20 Min. sous-vide garen. Auspacken, trocken tupfen und anschliessend auf dem Grill grillieren. Dabei einen auf die Kohle legen. Das Fleisch zuschneiden und je eine Seite in drücken.