



# *Kategorie Küche*

## **Erfolgreicher marmite youngster Finaltag**

Zum elften Mal ging am 30. August der marmite youngster Finaltag über die Bühne. 20 Finalisten aus vier Kategorien (Küche, Pâtisserie, Service und zum ersten Mal Sommellerie) zeigten vor einer hochkarätigen Jury Ihr Können. Erstmals war der Finaltag auch der Öffentlichkeit zugänglich, was aufgrund der hohen Besucherzahlen zusätzlich für Spannung und eine wunderbare Atmosphäre sorgte.

In der Küche der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich ging es schon frühmorgens hoch her. Unter den aufmerksamen Augen der prominent besetzten Fachjury bereiteten die Finalistinnen und Finalisten des marmite youngster 2022 in den Kategorien Küche und Patisserie ihre Gerichte zum Wettbewerbsthema "Randzonen" zu. Die Palette der verwendeten Produkte reichte von Alpenziege und Aubergine bis zu Brombeere und Purple-Mais, der geografische Bezug von den Schweizer Bergen bis nach Lateinamerika.

Der Autor und Komiker Helmi Sigg, selbst Gourmet und Pastrami-Produzent, führte charmant durch den Tag, stellte die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor und erhaschte schon den einen oder anderen Blick auf die Bewertungsbögen der Juroren. Zu denen gehörte mit Pascal Steffen vom Restaurant Roots in Basel (1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) auch ein ehemaliger marmite youngster. Sein Fazit: Bewerten ist entspannter als kochen.

Die Youngster blieben trotz der Anwesenheit von kulinarischen Grössen wie André Jaeger, Laurent Eperon, Antonio Colaianni, Jörg Slaschek, Patrick Mahler, Pascal Schmutz und Andy Vorbusch stets und ruhig und fokussiert. Selbst als sich die zahlreichen Zuschauerinnen und Zuschauer während des Anrichtens der durchdachten Teller in der Küche drängten.

Anschliessend waren in der Villa Belvoir die jeweils fünf Besten in den Kategorien Service und Sommellerie an der Reihe. Sie beeindruckten Jury und geladene Gäste mit Charme, Eloquenz, Fingerfertigkeit und Fachwissen. Die Kategorie Sommellerie fand in diesem Jahr zum ersten Mal statt – und ist auf jeden Fall eine Bereicherung für den marmite youngster. Das fand auch Oliver Friedrich, profilierter Sommelier und Inhaber des Alten Torkel in Jenins GR, der als einer der Juroren angereist war.

Wie die Gewinnerinnen und Gewinner des marmite youngster 2022 heissen, bleibt vorerst noch ein Geheimnis. Bis zum 30. November. Dann findet in Zürich die grosse marmite youngster Award Night statt. Rainer Maria Salzgeber, der diese Veranstaltung moderieren wird, genoss am Finaltag schon einmal die besondere Stimmung des Wettbewerbs. Genau wie die Vertreterinnen und Vertreter der Sponsoren, die den Nachwuchs auch in diesem Jahr wieder grosszügig unterstützten.

Übrigens: Für die Award Night am 29. November 2021 können Sie sich bereits anmelden. So gehören Sie zu den ersten, die weitere Informationen erhalten. Bitte senden Sie uns eine Mail mit Ihrer Adresse und den Vermerk „Award Night“ an: [youngster@marmite.ch](mailto:youngster@marmite.ch)

Was Dich dabei erwartet, zeigt Dir der Film aus dem Vorjahr vom Finaltag in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich:

**marmite youngster Kategorie Küche 2021**





Werbung

## Sponsoren Kategorie Küche



DITZLER



## Die Gewinner 2022

1



**Robin Höfer**

Lampart's Lumnezia, Morissen GR, mit dem Rezept  
«Alpenziege auf Aubergine»

2



**Noah Bachofen**

Magdalena, Rickenbach mit dem Rezept «Vergangenheit –  
Gegenwart»

**3**



**Lukas Trachsel**

Alters- und Pflegeheim Kühlewil, Bern, mit dem Rezept «Auf  
Wanderung»

**4**



**Janic Mühlemann**

Hotel Eden, Spiez, mit dem Rezept «Die Urwelt des  
Gasterntals»

**5**



**Niklas Oberhofer**

Epoca by Tristan Brandt, Flims, mit dem Rezept «Dry-Aged-  
Entenbrust - Arve - Bergackerbohne – Fenchel»

**JURY KÜCHE 2022**



**Patrick Mahler**  
Restaurant  Focus  
Atelier, Vitznau LU



**Pascal Steffen**  
Restaurant Roots  
Basel



**Laurent Eperon**  
Restaurant Pavillon  
Zürich



**Andy Vorbusch**  
Grand Resort Bad  
Ragaz



**Jörg Slaschek**  
Restaurant   
Attisholz  
Riedholz SO





**André Jaeger**  
Inhaber AJconcept  
Stein am Rhein SH



**Antonio  
Colaianni**  
Ornellaia  
Zürich



**Pascal Schmutz**  
Koch,   
Gastroberater und  
 Unternehmer

**marmite**  
YOUNGSTER

Suchst Du einen tollen Job?  
Hier geht's zu 20 000 offenen Gastro-Stellen >>

Werbung

# Robin Höfer

Lampart's Lumnezia, Morissen GR,  
Mit Dem Rezept «Alpenziege Auf Aubergine»



Bild: tyromediagroup

«Ich habe ein richtig geiles Gericht kreiert», versprach Robin Höfer auf seinem Bewerbungsvideo. Und der Sous-chef des Lampart's Lumnezia hielt Wort. Schon bei der Auswahl der Produkte trumpfte er gross auf, sammelte Wiesenkräuter und besuchte alle Produzenten persönlich. Sogar den Gemüsebauern Marco Bassi aus Cadenazzo TI, bei dem er Auberginen und Tomaten bezog. Höfer wählte natürlich nicht irgendeine Aubergine. Es musste eine hocharomatische Viola-Aubergine sein, deren Textur er durch Garen mit der Sous-vide-Technik jener von Fleisch anglich. Anschliessend veredelte er ihr Aroma mit einem Lack aus Shoyu, Miso und schwarzem Knoblauch. Aus dem abgehangenen Sud der Tomaten stellte er sogar vegetarischen Kaviar her. «Da ich sonst sehr viel mit Fleisch und Fisch arbeite, wollte ich so meine Randzonen als Koch ausloten», sagt der Sieger. Der Finaltag gefiel ihm so gut, dass er mit seinen Erzählungen auch Freunde in seiner deutschen Heimat neugierig auf den marmite youngster machte.



Bild: tyromediagroup

[Hier gehts zum Rezept von Robin Höfer](#)



# marmite

## Alpenziege auf Aubergine von Robin Höfer

🔪🔪🔪 Schwer

👥 4 Personen

marmite youngster-Rezepte

0





## REZEPT FÜR 4 PERSONEN

EINKAUFLISTE 

### Gersten-Popcorn

**40 g Rollgerste (Gran Alpin)**

**1 EL Salz**

**1,5 l Wasser**

**Schweizer Rapsöl zum  
Frittieren**

Rollgerste für 90 Minuten in gesalzenem Wasser auf kleiner Stufe köcheln lassen. Anschliessend mit kaltem Wasser abspülen. Bei 40 Grad im Dehydrator für ca. 8 Std. trocknen (10 % Restfeuchte ist perfekt). Bei 190 Grad frittieren, auf Küchenpapier ausbreiten und salzen. Falls die Gerste zu trocken ist und nicht pufft, mit Wasser besprühen und luftdicht verstaut ca. 5 Std. stehenlassen, um wieder die richtige Restfeuchte zu erlangen.

### Auberginen-Chip

**1 runde Viola-Aubergine,  
ca. 400 g**

**Salz**

**Weizenstärke**

**Schweizer Rapsöl zum  
Frittieren**

Aubergine mit Schale im Ganzen bei 160° C Umluft ca. 60 Min. backen. Die Schale vorsichtig abziehen und das Fruchtfleisch mit dem Saft abwägen. 20 % des Gewichts der Auberginen-Grundmasse in Weizenstärke beifügen. Alles zusammen bei 100°C für 15 Min. auf Stufe 10 im Thermomix mixen. Mit Salz abschmecken. Auf Backmatten ca. 1mm dick aufstreichen und bei Raumtemperatur 48 Std. trocknen

lassen. Vor Gebrauch bei 190°C frittieren und salzen.

## Ziegenrohmlch-Glace

1 Blatt Gelatine  
330 g Ziegenrohmlch  
25 g Zucker  
25 g Milchpulver  
35 g Glucose  
65 g Rahm  
85 g Ziegenfrischkäse  
40 g Sauerrahm  
1,7 g Lota (Texturas)  
Salz  
Pfeffer

Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, währenddessen alle weiteren Zutaten abwägen und im Thermomix auf 70°C erhitzen. Gelatine begeben und alles für insgesamt 10 Min. bei 70°C auf Stufe 4 mixen. 12 Std. im Kühlschrank ruhen lassen, im Anschluss für mindestens 24 Std. bei -18°C im Pacojet Becher einfrieren. Vor dem Anrichten pacosieren (ohne Luft).

## Tomaten-Tatar

2-3 reife Yoom-Tomaten  
Salz  
Chili-Öl  
Apfelessig (Bschorle, Appenzell)

Tomaten mit einem Bunsenbrenner von allen Seiten kurz abflämmen und in Eiswasser abschrecken. Vorsichtig schälen, vierteln und von Kerngehäuse befreien. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in Brunoise schneiden. Mit den restlichen Zutaten marinieren und abschmecken.

## Auberginenpüree

1 runde Viola-Aubergine  
Salz

Aubergine bei 160°C ca. 60 Min. garen. Die Haut vorsichtig abziehen und die geschälte Frucht inklusive der Flüssigkeit, die austritt, auf Stufe 10 im Thermomix für 10 Min. glatt mixen. Die Masse

vorsichtig in ein Passiertuch geben und für ca. 12 Stunden abtropfen lassen. Den Saft einreduzieren und unter die Grundmasse heben.

## **Auberginen-Miso-Creme**

**3 g Tafelsenf**

**5 g Misopaste (Das Pure, Wetzikon)**

**4 g Apfelessig (Bschorle, Appenzell)**

**3 g schwarze Knoblauchpaste (Black Gold, Kräuterhotel Edelweiss)**

**ca. 1 g Bergfeuer (nach Belieben)**

**10 g Eigelb**

**100 g neutrales Rapsöl**

**50 g Auberginenpüree**

Alle Zutaten ausser Auberginenpüree und Öl mit einem Schneebesen zusammen vermengen. Das Öl unter ständigem Rühren vorsichtig begeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Anschliessend das Auberginenpüree begeben und nach Belieben abschmecken. Das Öl nicht zu schnell einrühren, damit sich die Masse nicht scheidet.

## **Tomatensud**

**800 g violette Yoom-Tomaten**

**6 g Salz**

**4 g Zucker**

Alles zusammen im Mixer für 1 Min. auf höchster Stufe mixen, anschliessend auf ein Passiertuch geben und ca. 12 Std. im Kühlschrank abhängen lassen. Um keine Trübstoffe im Sud zu haben, die Masse nicht auspressen, sondern nur abhängen lassen.

## **Tomaten-Kaviar (Kaviar Masse)**

**115 g Tomatensud (Yoom-Tomate)**

Alle Zutaten mit dem Stabmixer 1 Min. mixen. Anschliessend in einer Schüssel

0,5 g Citras (Textura)  
15 g Apfelessig (Bschorle,  
Appenzell)  
1 g Algin  
Rote Lebensmittelfarbe

vakuumieren, bis keine Luftbläschen  
mehr zu sehen sind, 30 Min. ruhen lassen.

## Tomaten-Kaviar (Calcic-Bad)

500 g kaltes Wasser (ca.  
15°C)  
2,5 g Calcic (Texturas)

Wasser und Calcic gut vermischen. Mit  
einer Spritze oder einer Spritzflasche von  
ca. 10 cm Höhe gleichmässige Tropfen in  
das Calcic Bad geben. Ca. 2 Min. ziehen  
lassen und mit kaltem Wasser 2 Sek. lang  
abspülen.

## Gepickelte Pfifferlinge

20 kleine Pfifferlinge  
30 g Apfelessig (Bschorle,  
Appenzell)  
5 g Tafelessig  
5 g Zucker  
2 g Salz

Alle Zutaten bis auf die Pilze aufkochen  
und wieder abkühlen lassen. Sobald der  
Sud eine Temperatur von ca. 25°C  
erreicht hat, die Pfifferlinge begeben  
und alles zusammen vakuumieren,  
mindestens 45 Minuten ziehen lassen.

## Miso-Shoyu-Lack

15 g Schweizer Shoyu (Das  
Pure, Wetzikon ZH)  
5 g Schweizer Bio-Bienen-  
Honig  
3 g Erbsen-Miso aus Gersten  
Koji (Das Pure, Wetzikon  
ZH)  
0,2 g Xanthan

Alle Zutaten vermengen und  
abschmecken. Das Xanthan benötigt  
einen Moment, bis es seine volle Binde-  
Kraft entfaltet. Vorsichtig verwenden.

1 g Schwarze  
Knoblauchpaste (Black  
Gold, Kräuterhotel  
Edelweiss)

## Aubergine

2 kleine runde Viola-  
Auberginen  
4 Zweige wilder  
Bergthymian  
1 g Salz  
20 g Miso-Shoyu-Lack

Alle Zutaten bis auf 15 g des Miso-  
Shoyu-Lacks in einem Kochbeutel mit  
genügend Abstand zueinander  
vakuumieren. Bei 85°C für 35 Minuten im  
Dampf garen. Anschliessend aus dem  
Beutel nehmen und mit dem restlichen  
Lack bestreichen. Bei 180°C für 10  
Minuten im Ofen glasieren.

## Gersten-Ziegenrohmlch-Grahambrot

14 g Hefe  
65 g Ziegenrohmlch  
90 g Parc-Ela-  
Brotmehlmischung (Gran  
Alpin mit Gerste)  
65 g Weizenvollkornmehl  
65 g Gerstenbier (Gran  
Alpin, Brauerei Locher,  
Appenzell)  
5 g Salz  
80 g Ziegenquark  
20 g Roggensauerteig  
25 g Rollgerste (40 Min.  
geköchelt)  
20 g Sonnenblumenkerne  
15 g Schwarzgerstenflocken  
Trennfett für die Form

Hefe in Ziegenmilch auflösen, alle  
weiteren Zutaten bis auf 10 g der  
Sonnenblumenkerne und 15 g der  
Schwarzgerstenflocken miteinander zu  
einem Teig vermengen. Die Form mit  
Trennfett besprühen, mit je 10g  
Schwarzgerste und  
Sonnenblumenkernen auskleiden. Den  
Teig hineingeben und mit den restlichen 5  
g Schwarzgerstenflocken bestreuen.  
Bei 60°C im Holdomat für 25 Min. gehen  
lassen. Anschliessend 20 Min. bei 180°C  
backen. Aus der Form lösen und ohne  
Form weitere 15 bis 20 Min. nachbacken

## **Ziegenbutter mit fermentiertem Knoblauch**

100 g Ziegenbutter

15 g schwarze  
Knoblauchpaste (Black  
Gold, Kräuterhotel  
Edelweiss)

2 g Salz

8 Umdrehungen Pfeffer aus  
der Mühle, schwarz

1 g gehackter Bergthymian

Butter auf ca. 20°C temperieren, alle  
Zutaten begeben und mit dem  
Handrührgerät auf einem Eisbad  
schaumig schlagen.

## **Auberginensaft**

2 kg runde Viola-  
Auberginen

Salz und Pfeffer

Auberginen waschen, den Strunk  
entfernen und mit der Schale entsaften.  
Den Saft einmal aufkochen, durch ein  
Passiertuch geben, auf 40 Prozent der  
ursprünglichen Menge einreduzieren und  
abschmecken.

## **Auberginen-Tomaten-Sud zum Angiessen**

50 g reduzierter  
Auberginensaft

10 g Apfelessig (Bschorle,  
Appenzell)

10 g Tomatenkaviarmasse

0,3 g Xanthan

Alle Zutaten zusammen mixen und in  
einem Behälter offen vakuumieren,  
damit die Luftbläschen verschwinden und  
ein schön glänzender, klarer Sud entsteht.

## **Ziegenfrischkäse**

40 g Ziegenfrischkäse

Salz

Den Ziegenfrischkäse in gleichgrosse  
Stücke brechen, mit Salz, Pfeffer und

Pfeffer

Röstrapsöl würzen.

Schweizer Röstrapsöl

Bewerten Sie dieses Rezept:

0