



Stefan Trepp

The New Culinary Wave of Mandarin Oriental Bangkok

ความรับผิดชอบในตำแหน่ง Executive Chef แห่งโรงแรมที่มีชื่อเสียงระดับโลกอย่าง Mandarin Oriental Bangkok ในวัย 30 ต้นๆ ของเชฟหนุ่มสัญชาติสวิส Stefan Trepp ออกมาจากประสบการณ์ของคนในแวดวงโรงแรมแล้ว ยังเป็นความท้าทายครั้งใหม่ที่จับตัวกระหายสับสองอย่างกระทัดรัด 3 ปีที่ผ่านมา เขาก็ได้พิสูจน์แล้วว่า ความสดใหม่ที่เขามองให้คือหนึ่งไปประสบการณ์ล้ำค่าสำหรับแขกที่มาใช้บริการกับ

Stefan Trepp ถือเป็นหนึ่งในลูกหม้อของโรงแรม Mandarin Oriental Bangkok เข้ามาเมื่อปี 2009 แต่เมื่อเทียบกับค่าเฉลี่ยอายุงานของคนที่ยังถือว่าธรรมดาที่ว่าในความเป็นหนุ่มที่มีพื้นฐานด้านครัวแข็งแกร่ง กระหายเรียนรู้สิ่งใหม่เสมอ เขาจึงคือแรงกระตุ้นสำคัญที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของโรงแรม ซึ่งช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา ถือเป็นช่วงผลัดใบ ว่ากันเฉพาะส่วนห้องอาหารแล้ว ตอนที่เชฟใหญ่แต่ละคร้ออายุแค่ 30 ต้นๆ ทั้งหมดในหมวกของผู้บริหาร เขาก็จะไม่ได้เข้าครัวสักเท่าไร แต่การเปลี่ยนแปลงในทุกอย่างก็เติบโตเขาเป็นส่วนสำคัญที่ทำงานร่วมกับ Chef de cuisine ของทุกห้อง ดังนั้น วันนี้เราจึงโชคดีที่จะได้ชิมอาหารจากฝีมือหนุ่มเจ้าของวัยเพียงสามต้นหนี่ ซึ่งเขาทำมาได้ถึง 5 เมนู เริ่มต้นด้วย Foie gras Terrine with chocolate crunch and yuzu sphere เป็นจานที่เริ่มต้นได้ดีมาก กับพักราส์ฝรั่งเศสเนื้อแน่นหอมเนียน รสละมุนเพิ่มความสนุกและตัดรสเล็กน้อยด้วยตัวแกลกลิ้นด้วยซ็อกโกแลตกรอบเสริมความสดชื่นชูรสด้วยซอสยูลู ซอสแอปเปิ้ล และผักเล็กเคียงขึ้นกระฉิตที่ประดิษฐ์อย่างสวยงาม

Roasted Brittany Langoustines with leek and Bergamot กุ้งทะเลบริตตานี ฝรั่งเศส ถูกนำมาย่างด้วยเทคนิคพิเศษ จนได้เนื้อกุ้งสุกพอดีเป๊ะ ไม่กระด้างหรือนุ่มเยว แต่กรอบหวานเสด เชฟปรุงรสด้วยส่วนผสมต่างเล็กๆ น้อยๆ เพื่อชูรสกุ้งให้เข้มข้นขึ้น ทว่ายังหลงเหลือรสสะอาดเจือกลิ่นทะเลสดชื่นให้ได้รู้สึก จานนี้เชฟนำ bergamot หรือมะกรูด มาให้รสขมตัดนอคด้วยรูปแบบใหม่และฟูรีชีขาวงามตา เป็นจานที่ให้ความรู้สึกธรรมชาติจริงๆ

48 hors braised lamb shoulder in red wine sauce, Vanilla scented celeriac emulsion morel mushroom and coriander เป็นเนื้อตุ๋นที่แปลกมากๆ และมากขึ้นตอนแบบครัวฝรั่งเศส เชฟนำเนื้อส่วนไหล่ของลูกแกะตุ๋นในไวน์แดงนาน 48 ชั่วโมงเป๊ะ ปรุงรสด้วยเครื่องเทศต่างๆ ยี่จุนเนื้อนุ่มละเอียด คลุกเคล้ากับส่วนผสมรสจากผักต่างๆ กลิ่นเนื้อเด่นชัด หอมเตะจมูก เนื้อเนียนนุ่มจริงๆ แต่เมื่อผสมกับบูมรสสเนียงมันจึงอาจรู้สึกเปลี่ยนไปนิด

จานหลักวันนี้เชฟให้ลอง 'ไก่' Spring chicken breast, Carrot bariation and red wine sauce เมนูที่เชฟบอกว่าคนไทยมักร้อยยี่ แต่เมื่อได้ชิมต้องร้องเย้แทน เชฟนำไก่ฟ้าตัวน้อยจากฝรั่งเศสมาทั้งตัว (ปกติใช้จากโครงการหลวงแต่พอดีของขาด) จานนี้ใช้เฉพาะเพื่อนำไปย่างพร้อมหนึ่งในน้ำมันมะกอกจนเนื้อสุกออก

สิ้นน้ำตาลทอง ก่อนจะเอาเข้าเตาอบอีก 2 นาทีให้เนื้อกระชับ และกลิ่นหอมคล้ายไก่อ่างมากๆ ระหว่างเนื้อกับหนังยังแทรกด้วยพักราส์เล็กน้อย รสชาติของไก่เมื่อทานพร้อมหนังจึงอร่อยโดดเด่นจนน่าแปลกใจ แกล้มกับซอสไวน์แดง และผักแคโรทหลากหลายชนิดรอบจานก็หมกใจให้ประทับใจ

ของหวานส่งท้ายเป็น Vanilla chiffon cake with coconut mousse, mango sorbet and toasted hazelnuts เป็นจานแปลกใหม่อีกแล้ว มีชิฟฟอนเค้กเป็นตัวหลัก ร่ายล้อมด้วยโม่กะทิเข้มข้นนุ่มที่ผสมกันทั้งกะทิสดและกะทิกลั่น เคียงกับผลไม้และธัญพืชต่างๆ ชวงเพิ่มความสนุกทั้งรสชาติและเท็กซ์เจอร์

อาหารแต่ละจานของเชฟออกแนวโมเดิร์น สีสวย สตรัสดูใจ ทัสสานกับเทคนิคและกรรมวิธีครัวฝรั่งเศสขั้นสูงฉบับดั้งเดิม ซึ่งเป็นแนวทางการเดียวกันกับเชฟหนุ่มเลือดใหม่ของไอร์แลนด์ กรุงเทพฯ ที่ใครหลายคนเฝ้าจับตามอง





Foie gras Terrine with chocolate crunch and yuzu sphere

Yield: 6 servings

INGREDIENTS:

For the Foie Gras terrine

- 350gr Foie gras whole
- 150ml Port wine
- 15gr Rock salt
- 15gr Pink salt
- 25 gm Rosemary and thyme whole
- 6 pc Chocolate disk

For the Garnish

- 60gm 1pc Mango fresh
- 6pc Finger lime
- Papaya fresh, small diced
- 1small Beetroot peeled and thinly sliced
- Micro greens
- Eatable flower

PREPARATION:

For the Foie Gras terrine

Clean the foie gras and marinate with Pot wine, rock salt pink salt and rosemary and thyme over night in the refrigerator. Place in appropriate terrine mould and press with weight and let set for 8 hours At 5 degrease Celsius. Cut in 70gm pieces and set aside.

For the Apple sauce

Add water and sugar in a pot and bring to boil. Add cut apples and simmer until soft. Remove from the syrup and blend in food processor until smooth. Keep refrigerated in a squeezing bottle until needed.

For the Yuzu sphere

- 150gr Yuzu juice
- 75gr Water
- 100gr Sugar
- 30gr Invert sugar
- 500gr Water
- 15gr Kappa gel

For the Yuzu sphere

Combine all the ingredients to a boil. When boiling put the product in a ice cream freezer and spin the product to finish. Then use an ice cream scoop and scoop out small ball of the sorbet and set aside

For the Garnish

Dice papaya in nice even cut cubes. Slice raw beetroot in thin slices and cut with a cookie cutter the desired size of disks. Cut finger lime in half and set aside. Slice mango in thin slices and use the same cookie cutter like for the beetroot to cut even disks.

To assemble

Place foie gras on the plate, top with the thin chocolate disk, garnish the plate with drops of apple sauce, add papaya fruit dices, micro greens, blossom, finger lime and beetroot free to your preference. Add mango disc and place yuzu sphere on top.

Yield: 6 servings

INGREDIENTS:

For the braised Lamb shoulder

- 700gr Lamb shoulder deboned
- 150gr Mixture of onions, carrots, celery, leek, garlic, all cut in large dices
- 3pcs Bay leaves
- 4sprigs Thyme fresh
- 3lit Red wine
- 150gr Plum tomatoes ripe cut in quarters
- 30gr Tomato paste diluted with warm water
- 100gr Olive oil
- 400gr Plain water
- Salt and pepper as needed

For the Vanilla scented Celeriac emulsion

- 350gr Asparagus white of good quality peeled
- 80gm Onion chopped
- 100gr Butter
- 200ml White wine
- 40gr Olive oil
- 2 cloves Crushed peeled garlic
- 2pcs Bay leaves
- 800ml Vegetables stock
- 200ml Cream
- 2pc Vanilla bean whole
- Salt and pepper to taste

For the Decoration

- 12pc Eatable flower
- 6pc Picked chervil
- 120gm Cooked green asparagus sliced
- 40gm Golden baked bread croutons

PREPARATION:

For the Lamb shoulder

Season the lamb shoulder with salt and pepper. Heat half of the oil in a thick bottom frying pan and sear the lamb shoulder on all sides and then place it in a thick bottom stew pot. Add the remaining oil to the pan and stir fry the vegetables until well caramelized. Add the diluted tomato paste and red wine, and then bring to the boil slowly for 5 minutes. Add this preparation



48 hours braised lamb shoulder in red wine sauce Vanilla scented celeriac emulsion morel mushroom and coriander

to the seared lamb shoulder and add water to submerge the shoulder, cooked at low temperature 72 degrees for 48 hours. When the meat is tender remove the meat from the pot, let it cool and shred into small pieces. In the meantime simmer the liquid gently for ca 4 hours and reduce until sauce consistence remains. Strain through a fine sieve. Cover the sauce and keep warm. to 1 hour. Cut the vanilla bean lengthwise into half and add to the asparagus mix. Continue to simmer for a other 20 min. Remove vanilla bean from the liquid. Add salt and pepper to taste. Move the celeriac with the liquid in to a food processor and gently blend until smooth. Strain through a fine sieve and place the mix in Espuma bottle. Charge the bottle with two CO2 bombs and set aside at warm place until needed.

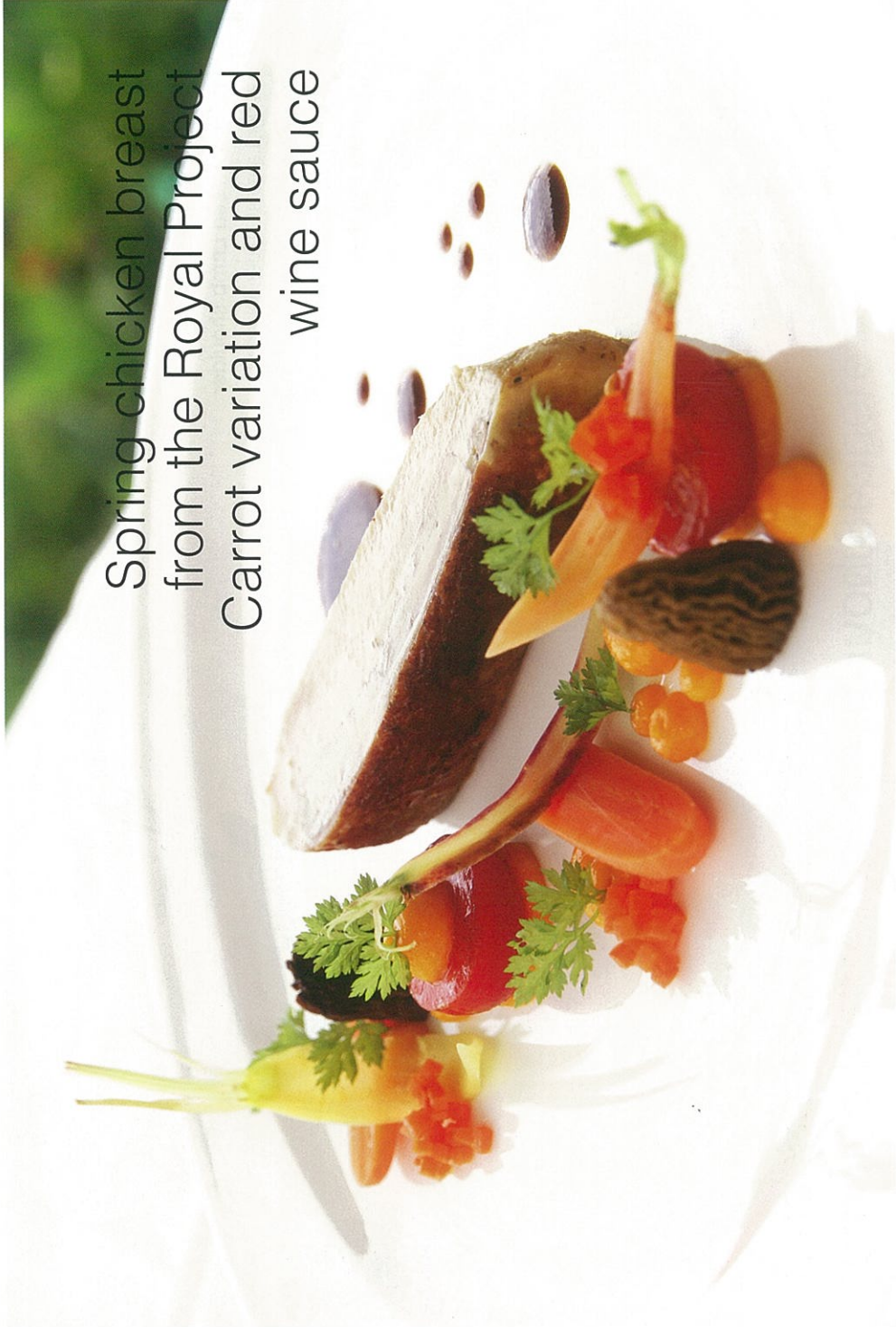
For the Celeriac Espuma

Cut the celeriac in to even pieces and place in a large pot together with olive oil and chopped onion. Glaze the celeriac and onion for ca 4 minutes under consistence staring and deglaze with a good quality white wine. Add the garlic, bay leaves, vegetables stock and cream to the asparagus and simmer gently for 45 min

To assemble

Add the meat and sauce on the bottom of a deep bowl/plate; cover the meat with the espuma using it with caution. Add boiled and chopped green asparagus, bread croutons, chervil and flower on top and serve right away.

Spring chicken breast from the Royal Project Carrot variation and red wine sauce



Yield: 6 servings

INGREDIENTS:

For the Chicken breast

- 6pc Spring chicken breast
- 120gr Olive oil
- Salt and pepper to taste

For the Vegetables

- 6 pc Yellow baby carrots
- 6pc Violate baby carrots
- 6pc Yellow baby carrots
- 500gr Carrots peeled and diced
- 12pc Morel mushroom
- 6pc Cherry tomatoes
- 18 springs Chervil

For the Red wine sauce

- 500gr Chicken bones
- 300ml Red wine
- 120gr Tomato puree
- 200gr Vegetables mirepoix
- 50gr Thyme and rosemary fresh

PREPARATION:

For the Chicken

Place chicken breast in hot pan with olive oil and roast gently until skin side is golden brown. Remove from pan and place in the oven by 140 degree Celsius for 24 minutes.

For the red wine sauce

Add chicken bones to the same pan and roast until golden brown, add vegetables mirepoix and continue to roast for 4 minutes. Add add tomato puree and roast further without burning the tomato. Deglaze with red wine and add stock to the mix. Add herbs. Reduce until half and strain through a kitchen strainer. Simmer further until syrup consistency. Season with salt and pepper

For the vegetables

Peel the baby carrots and slice in thin leaf shaped slices. These carrots will be plated uncooked. Peel carrots and cut into evenly

sized dices. Use trimming to make the carrot pure in boiling water with salt and pepper and cook until soft. Remove from water and place in a food processor and blend until smooth. Cut cherry tomato in half and sear for one minute in hot olive oil. Season with salt and pepper. Clean the morel mushroom and sauté in little olive oil and seasoning, remove from pan and set aside.

To assemble

Cut the long end of the chicken breast off and only keep the centre. Place the chicken breast on the right side of the plate allowing enough space on the left to plate the vegetables. Place carrot puree on the plate, add cherry tomato on top of the carrot puree and assemble with the raw carrots petals. Garnish with the morel mushroom and chervil leaves and some more carrot puree. Gently plate the sauce using a soup spoon and pouring little sauce on the plate. Additional sauce to be served separately.

Yield: 6 servings

INGREDIENTS:

For the Vanilla chiffon cake

- 285gr Sifted cake flour
- 300gr White sugar
- 15gr Baking powder
- 6gr Salt
- 120ml Vegetable oil
- 7pieces Egg yolks
- 180ml Cold water
- 2pieces Bourbon vanilla beans
- 5ml Lemon juice
- 7ea Egg whites
- 2g Cream of tartar

For the Coconut foam

- 400gr Coconut milk
- 100gr Sugar
- 3gr Xantana

For the Hazelnut powder

- 150gr Dark roasted hazelnut

For the Mango sorbet

- 400gr Peeled mango meat
- 100gr Sugar
- 20gr Lemon juice

For the Garnish

- 4ea Mint leaves
- 5ea Edible flowers
- 20gr Toasted coconut powder

PREPARATION:

For the Vanilla chiffon cake

Place flour, sugar, baking powder, and salt into a mixing bowl. Mix well and add oil, egg yolks, water, vanilla seed, and lemon juice and continue to mix. Beat cream and egg white until stiff and set aside. Beat egg yolk until smooth and light and pour gradually over egg whites, folding in with rubber spatula. Pour batter mix in rectangular pan. Bake for 45 minutes at 175 degrees Celsius until done.



Vanilla chiffon cake with coconut mousse, mango sorbet and toasted hazelnut

For the Coconut espuma foam

Bring coconut milk and sugar to a boil. Take the blender and blend in the xantana Cool down completely. Pure the mix into the bottle and close tight. Load bottle with one CO2 bomb shake and set aside in refrigerator.

For the Hazelnut powder

Toast the hazelnut in a 180 c decree oven and set aside

For Mango sorbet

Place fresh mango in a food processor and blend until smooth. Add lemon juice and continue to blend. Remove from the blender put in a pot on medium heat and warm up the mixture. When boiling add the sugar and continue to simmer for one more minute. Set aside and cool. When the Mango mixtures is cold put in to an ice cream machine and let it turn until frozen.

To assemble

Cut the vanilla chiffon in to rectangular cubes pieces and set aside. Place chiffon cake on the side of deep bowl. Place coconut espuma in the bowl with the espuma in and circular motion until the rim of the plate. Place the toasted hazelnut power and make a liner going across the plate and over the plate rim. Decorate on the line with the meringue stubs, edible flower, green mint leaves and small dices of the vanilla chiffon cake. Make a nice quenelle of mango sorbet and place on top of the espuma.