

Mengenangaben berechnet für 10 Personen.

# ein Appenzellermenu.

26. März 2004 - Zusammengestellt von Markus und André.

1. Gang

## **Gefüllte Mostbröcklitranchen mit Salat**

Mostbröckli 50 Tranchen

Rahm 2.5 dl

Meerrettichpüree 75 gr

Salate 3 Sorten

Tomaten 3, in Scheiben

Eier 3, hartgesotten

Den Rahm mit wenig Rahmhalter steif schlagen. Den Meerrettichpüree unter den geschlagenen

Rahm mischen. Den Meerrettichschaum mit dem Dressiersack auf alle Tranchen verteilen und schöne gleichmässige Röllchen machen. Auf Teller mit den Salaten dekorativ

anrichten. Die Salate mit frischer Kräutersauce überträufeln, mit Tomatenschnitzen und Eierscheiben garnieren.

2. Gang

## **Biersuppe Appenzeller Art**

Mehl 60 gr

Bier dunkel 1.5 l

Bouillon 5 dl

Rahm 35% 2.5 dl

Butter 80 gr

Salz 1 gr

Pfeffer 2 Prisen

Mehl in Kasserolle hellbraun rösten und mit Bier ablöschen. Auffüllen mit Bouillon.

Rahm und Butter begeben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Abschmecken.

3. Gang

## **Appenzellerli**

Schweinsfilet werden so zugeschnitten, dass sie sich füllen lassen wie Cordonbleus.

Füllung für 10 Stück:

Butter 20 gr

Zwiebel 1, gehackt

Knoblauchzehe 1, gehackt

Schinkenwürfeli 40 gr, klein geschnitten

Speckwürfeli 40 gr, klein geschnitten

Pantliwürfeli 80 gr, klein geschnitten

Appenzellerkäse 100 gr, in Würfeli geschnitten

Mehl 2 EL

Rahm 1 dl

Peterli 2 KL, gehackt

Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Schinken-, Speck-, und Pantliwürfeli beifügen, mitdämpfen. Den Käse zur Masse geben und mit dem Mehl stäuben. Dann mit Rahm aufgiessen und Peterli befügen.

Anschliessend die ausgekühlte Masse in die vorgeschnittenen Plätzli füllen. In Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in der heissen Pfanne braten.

## **Appenzeller Chäsrahmchnöpfli**

Mehl 300 gr

Salz 1 KL

Eier 3

Wasser 1 dl

Bier 1 dl

Wasser 2 l

Salz 1 EL

Butter 15 gr

Zwiebel 1, fein geschnitten

Appenzellerkäse 200 gr, grob geraffelt

Rahm 2.5 dl

Salz, Pfeffer und Paprika

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Eier, Wasser und Bier gut mischen. Mehl mit der Flüssigkeit anrühren und Teig klopfen, bis er glatt ist und blasen wirft. Rund 30 Minuten bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen. Dann das Wasser aufkochen und

Knöpfli machen. Kochzeit drei bis fünf Minuten. Butter und Zwiebeln in einer Bratpfanne ein wenig dünsten. Knöpfli hinzufügen und leicht anbräunen. Nunmehr Käse beifügen. Kurz vor dem Anrichten zusammen mit dem Rahm alles erhitzen und würzen.

## **Blattspinat**

Butter 2 EL

Zwiebel 1

Knoblauchzehen 2, schneiden und beifügen

Spinat 1600 gr

Salz 1 KL

Pfeffer und Muskat

Rahm 4 EL

Butter in Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauchzehen schneiden und beifügen.

Spinat vorbereiten und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zudecken.

Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten und dämpfen ca. 10 – 15 Min. Mit Rahm verfeinern.

4. Gang

## **Appenzeller Biberfladenmousse mit Orangensauce**

Gelatine 2 Blatt

Schokolade 3 EL hellbraune

Biberflade 100 gr, ungefüllt

Eigelb 4 Stück

Eier 2 ganze

Zucker 50 gr

Wasser 4 EL

App. Alpenbitter 2 EL

Kirsch 2 EL

Biberfladengewürz 1 TL

Rahm 5 dl, steifgeschlagen

Die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. Die Schokolade sorgfältig schmelzen, den Biberflade fein reiben und ev. durch ein Sieb drücken. Die Eigelb, Eier, Zucker und Wasser

in eine feuerfeste Schüssel geben und auf ein Wasserbad stellen. Jetzt die Zutaten zusammen

zu einer luftigen und schaumigen Masse schlagen (es ist wichtig, dass dabei ununterbrochen

mit den Schwingbesen geschlagen wird. Die Schüssel vom Feuer nehmen

und die ausgedrückten Gelatineblätter, den Appenzeller Alpenbitter und den Kirsch zufügen.

Die Crème kaltrühren. Die geschmolzene Schokolade, die Lebkuchenbrösel und das Lebkuchengewürz darunterziehen. Den Rahm unter die Masse ziehen und diese einige Stunden kalt stellen.

Orangen 1.5-2 kg

Zucker 100 gr

Weisswein 1 dl

Orangensaft 3 dl frischgepresst

Orangenlikör ev.

Butterflocken

Die Schale von vier Orangen an der Bircherraffel abreiben und mit dem Zucker karamelisieren.

Mit Weisswein ablöschen, dann den Orangensaft zufügen. Die Sauce um die Hälfte einkochen, dann einige Butterflocken dazuschwingen.

Die Fruchtfilets aus den restlichen Orangen schneiden und in die Sauce geben. Nach Belieben

etwas Orangenlikör zufügen.

Pinienkerne geröstet, als Garnitur

Die Orangensauce auf Teller verteilen und je 1 EL Biberfladenmousse dazulegen. Mit den

gerösteten Pinien bestreut servieren.