

## Zweifarbige Spargelterrinen mit süs-saurem Erdbeerchutney Spargelcappuccino mit Blätterteigstängel

### Spargelterrinen

120 g	Weisser Spargel
120 g	Grüner Spargel
150 g	Vollrahm
10 g	Gelatine Blatt à 1.5g
½ St	Zitrone
5 g	Kristallzucker
	Salz, Pfeffer, Tabasco

### Vorbereitung und Zubereitung

- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- Vollrahm halb steif schlagen und kühl stellen.
- Grüne und weisse Spargeln je nachdem ganz oder teilweise schälen.
- Spargeln in Würfel schneiden und die Spitzen als Einlage oder Garnitur verwenden.
- Terrinen Form mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden.
  
- Die grünen Spargeln und deren Spitzen weich dämpfen. Die Stängel im Mixer noch heiss pürieren, durch ein Haarsieb streichen und mit der einen Hälfte der ausgepressten und aufgelösten Gelatine vermischen. Auf Eiswasserbad etwas kalt rühren, die Hälfte des Rahmes untermischen und abschmecken.
- Die weissen Spargeln und deren Spitzen in leichtem Salzwasser mit Zitrone und Zucker weich garen. Die Stängel im Mixer noch heiss pürieren, durch ein Haarsieb streichen und mit der anderen Hälfte der ausgepressten und aufgelösten Gelatine vermischen. Auf Eiswasserbad etwas kalt rühren, den restlichen Rahm untermischen und abschmecken.
- Die grüne und weisse Spargelmasse abwechslungsweise *mit den Spargelspitzen als Einlage* in die vorbereiteten Terrinen Formen abfüllen und kühl stellen.

### Praxishinweis

- Terrine am Vortag herstellen damit sie gut durchkühlen kann.
- Spargelterrinen stürzen und in gleichmässige Tranchen portionieren.
- Je nachdem können ein Teil der Spargelspitzen als Garnitur, Salat und/oder als Einlage verwendet werden.

## Erdbeerchutney

170 g	Erdbeeren
30 g	Kristallzucker
1 g	Salz
1 St	Schalotten
5 g	Ingwer
½ St	Chilischoten, Rot und scharf
1 dl	Honigessig
½ St	Zimtstängel
1 g	tasmanischer Pfeffer

## Vorbereitung und Zubereitung

- Die gewaschenen Erdbeeren gut abtropfen lassen, das Grüne wegschneiden und die Früchte grob würfeln.
- In einem Topf mit dem Zucker und dem Salz vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Die geschälten Schalotten in kleine Würfel schneiden.
- Von den Chilis die Kernen entfernen und in feine Halbringe schneiden.
- Den Ingwer schälen und in kleine Würfelchen schneiden.
- Alle Zutaten zu den durchgezogenen Erdbeeren geben.
- Danach alles einmal aufkochen lassen und auf kleiner Hitze einkochen. Kann bis zu 30 Minuten dauern. *Achtung Anbrenngefahr!*
- Am Schluss den sehr fein gehackten oder gemörserten tasmanischen Pfeffer dem dicklichen Chutney begeben und evtl. mit Salz, Pfeffer oder Zucker nachwürzen.

## Praxishinweis

- Am besten schmeckt das Chutney kühl serviert.

## Spargelcappuccino mit Blätterteigstängel

10 g	Kochbutter
10 g	Zwiebeln
10 g	Lauch gebleicht
50 g	weisser Spargel
10 g	Weissmehl
3 dl	Spargelfond <i>Kochwasser von den weissen Spargeln</i>
20 g	Mandelmilch
20 g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer
20 g	Vollrahm
10 g	Pumpernickel <i>säuerliches Roggenbrot</i>
80 g	Blätterteig ausgewallt
1 St	Eigelb zum bestreichen
5 g	Sesamkörner geröstet

## Vorbereitung und Zubereitung

- Lauch längs halbieren und waschen.
- Zwiebeln und Lauch in Würfel schneiden.
- Spargeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. *Spitzen reservieren für Vorspeise oder Suppeneinlage*
- Spargelfond aufkochen.
- Spargelspitzen sieden oder im Steamer garen.
  
- Schlagrahm für Haube halbsteif schlagen.
- Pumpernickel fein mahlen.
  
- Gemüsewürfel im Butter andünsten. Spargelstücke begeben und mitdünsten.
- Mit dem Mehl bestäuben, mitdünsten, etwas auskühlen lassen und mit dem heissen Spargelfond auffüllen.
- Aufkochen, öfters abschäumen und mind. 30 Minuten leicht sieden lassen.
- Suppe mixen und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren.
- Suppe mit der Mandelmilch und Vollrahm aufkochen und abschmecken.



- Den ausgewallten Blätterteig mit Eigelb bestreichen und mit den Sesamkörnern bestreuen.
- Danach den Blätterteig in 8mm breite und 10cm lange Streifen schneiden.
- Je 2 Streifen gekreuzt übereinanderlegen, ruhen lassen und bei 180°C knusprig backen.

## Praxishinweis

- Je nachdem können ein Teil der Spargeln als Beilage, Garnitur, Salat und/oder als Einlage verwendet werden.
- Suppe in Espressotassen anrichten (ca. 1dl), mit einer Schlagrahmhaube versehen und mit dem Pumpernickel bestreuen.
- Das Blätterteigkreuz dekorativ anrichten.

## Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art

### Zutaten

4 St	Rindshuftschnitzel dünn geklopft à 100g <i>II. Qualität nicht gelagert</i>
4 St	Mostbröckli Scheiben
60 g	Englisch Brot = <i>Toastbrot</i> ohne Rinde
40 g	Vollmilch
1 St	Ei
10 g	Vollrahm
30 g	Frischkäse Philadelphia <i>oder</i> Cantadou
2 St	Mostbröckli Scheiben
20 g	Appenzeller Käse ohne Rinde
5 g	Kochbutter
20 g	Feine Gemüsewürfelchen
20 g	Zwiebeln fein gehackt
5 g	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
30 g	Knollensellerie
30 g	Karotten
30 g	Pfälzer Rüebli
20 g	Appenzeller Käse ohne Rinde
4 St	Mostbröcklischeiben
5 g	Gewürzsalzmischung Fleisch <i>Salz, Pfeffer, Paprika</i>
10 g	Erdnussöl
20 g	Tomatenpüree
1 dl	Appenzeller Bier <i>Quöllfrisch dunkel</i>
1 dl	Kalbsfond braun
2 dl	Demi-glace = <i>gebundene braune Sauce</i>
	Salz, Pfeffer

## Vorbereitung und Zubereitung

### \* Vorbereitung Fleisch

- Geklopftes Rindshuftschnitzel mit einer Scheibe Mostbröckli belegen.

### \* Vorbereitung Füllung

- Englischbrot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
- Mostbröckli Scheiben in feine Würfelchen schneiden.
- Appenzeller Käse in ca. 3mm grosse Würfel schneiden.
- Die Gemüsewürfelchen und die gehackten Zwiebeln in Butter andünsten.
- Schnittlauch fein schneiden.

### \* Zubereitung Füllung

- Vollmilch aufkochen, zum Brot geben, gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.
- Das Ei, Vollrahm, Philadelphia/Cantadou, Mostbröckli Würfelchen, Appenzeller Käsewürfel, Schnittlauch sowie die gedünsteten Zwiebeln und die Gemüsewürfelchen zur Brotmasse geben und alle Zutaten gut vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 2 Stunden ruhen lassen.

### \* Vorbereitung Einlage

- Knollensellerie, Pfälzer Rübli, Orangen-Karotte sowie den Appenzeller Käse in Stäbchen schneiden.
- Von jeder Sorte je 1 Stäbchen Knollensellerie, Pfälzer, Karotte und Appenzeller Käse mit einer Tranche Mostbröckli zu einem Wickel\* rollen.

### \* Zubereitung Fleischröllchen

- Die Füllung auf den Schnitzel verteilen und austreichen.
- 1 \*Wickel in die Mitte absetzen.
- Schnitzel seitlich einschlagen und zu einem Röllchen aufwickeln.
- Fleischröllchen mit zwei Holzspiesschen fixieren.
- Die Fleischröllchen würzen, beidseitig anbraten und beiseitestellen.
- Bratfett abgiessen, Tomatenpüree begeben und leicht anrösten.
- Mit Quöllfrisch dunkel Bier ablöschen und sirupartig einkochen lassen.
- Den Kalbsfond und die Demi-glace begeben, aufkochen und abfetten.
- Die Röllchen begeben und darauf achten, dass sie mit der Garflüssigkeit knapp bedeckt sind.



- Zugedeckt im Ofen bei ca. 165°C, 60 Minuten sanft garen.
- Fleisch herausnehmen, von den Spiesschen lösen und warmstellen.
- Sauce abfetten, evtl. etwas einkochen, abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

## Anrichten

- Die Fleischröllchen leicht schräg, diagonal halbieren und anrichten.
- Mit der Sauce bedecken.

## Kartoffelgratin

280 g	Kartoffeln <i>mehlig kochende</i>
5 g	Knoblauch
50 g	Vollmilch
100 g	Vollrahm
2 g	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
30 g	Greyerzer gerieben
30 g	Sbrinz gerieben
20 g	Kochbutter

### Vorbereitung und Zubereitung

- Kartoffeln in gleichmässige dünne Scheiben von 1 mm schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Gratin Platte mit Butter ausstreichen und mit gehacktem Knoblauch ausstreuen.
- Geriebener Greyerzer und Sbrinz miteinander vermischen.
  
- Milch und Rahm zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Kartoffelscheiben *nicht gewässert* begeben, vermischen und kurz aufkochen.
- Die Hälfte der geriebenen Käsemischung unter die Masse geben und in die vorbereitete Gratinform geben.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Bei 160°C während ca. 30 Minuten backen und anschliessend bei 220°C Oberhitze gratinieren.

### Anrichten

- Vor dem Servieren Kartoffelgratin kurz abstehen lassen.



## Glasierte Karotten

20 g	Kochbutter
170 g	Pfälzer Rüebli
170 g	Orangen Rüebli
5 g	Kristallzucker
50 g	Gemüsefond oder Wasser
	Salz, weisser Pfeffer

## Vorbereitung und Zubereitung

- Die geschälten Karotten in eine beliebige Schnittart schneiden.
- Butter zergehen lassen, Karotten darin andünsten, Gemüsefond oder Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker begeben und die Karotten zugedeckt weichdünsten.
- Den Fond sirupartig einkochen und die Karotten durch Schwenken kurz vor dem Servieren glasieren. Evtl. nachwürzen.

## Feine Kefen in Orangenbutter

20 g	Kochbutter
5 g	Schalotten
5 g	Knoblauch
300 g	Kefen gerüstet
	Salz, Pfeffer
50 g	Gemüsefond
50 g	Orangensaft
½ St	Orangen Zeste
2 St	Kaffirblätter = <i>Limettenblätter</i>

### Vorbereitung und Zubereitung

- Schalotten und Knoblauch fein hacken.
- Orangenzesten blanchieren und Kaffirblätter in sehr feine Streifen schneiden.
  
- Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, Kefen begeben und mitdünsten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüsefond, Orangensaft, Orangenzesten und Kaffirblätter begeben und alles knackig dünsten.
- Evtl. Rest Fond sirupartig einkochen und die Kefen vor dem Servieren darin nochmals kurz schwenken. Abschmecken.

### Praxishinweis

- Kefen sollen eine leicht knackige Konsistenz aufweisen.

## Warmer Apfelkuchen

### Zutaten

- 5 g Butter
- 100 g Teig Kuchenteig
- 30 g Haselnüsse gemahlen
- 250 g Äpfel
- 20 g Kristallzucker
- 1 g Zimt gemahlen
- 50 g Aprikosengelee

### Vorbereitung

- Kuchenblech mit weicher Butter ausstreichen.
- Zucker und Zimt vermischen.

### Zubereitung

- Den Teig 2mm dick auswallen und das Kuchenblech damit auslegen.
- Teig mit einer Gabel stupfen und mit den Haselnüssen ausstreuen.
- Äpfel in Schnitze schneiden und diese diagonal satt anordnen.
- Zimtzucker gleichmässig über die Apfelschnitze streuen.
- Im Ofen bei ca. 220°C backen.
- Aprikosengelee erhitzen und den noch warmen Kuchen damit überglänzen.

### Praxishinweis

- Der Kuchen schmeckt lauwarm serviert am besten.

## Kreuzlinger Schokoladenmousse

### Zutaten

1 St	Ei
50 g	Zucker
1 Pr	Salz
100 g	Couverture Vanille STELLA BERNRAIN
150 g	Vollrahm
2 g	Thurgados 40%Vol.

### Vorbereitung

- Vanillecouverture in kleine Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen.
- Vollrahm zu 90% steif schlagen, Thurgados unterziehen und kühl stellen.

### Zubereitung

- Ei, Zucker und Salz zuerst warm-, dann kaltschlagen.
- Aufgelöste und etwas abgekühlte Couverture ca. 35°C schnell unter die kaltgeschlagene Eimasse ziehen.
- Den geschlagenen Vollrahm sofort vorsichtig unter die Masse melieren.
- Mousse sofort kaltstellen.

### Praxishinweis

- Vollrahm nur zu 90% steif schlagen.
- Mousse kann als Klösschen abgestochen oder mittels Stern- oder flacher Tülle dressiert werden.

## Süssmostsorbet auf Apfelringli

### Zutaten

- 100 g Apfelwein MÖLL
- 50 g Zucker
- 20 g Glukosesirup
- ½ St Zimtstängel
- 4 g Zitronensaft
- 150 g Apfelmark (Mus)  
Evtl. Mineralwasser
- 4 St Apfelringe Thurgauer

### Vorbereitung

- Apfelwein, Zucker, Glukosesirup und Zimtstängel aufkochen, passieren und den Zitronensaft beifügen.

### Zubereitung

- Apfel Mark mit dem Apfelweinsirup vermischen.
- Die Mischung abkühlen und in der Eismaschine gefrieren. *Sollte keine Maschine vorhanden sein, die Mischung in einer Chromstahlschüssel in das Gefrierfach stellen und alle 30 Minuten gut umrühren, bis die Sorbet Masse gleichmässig durchgefroren ist.*

### Praxishinweis

- Sorbet am Vortag herstellen und Tiefkühlen gemäss Beschrieb.