

Chochete vom 23. März 2016
Abendchef: Martin Bächtold

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Appenzeller Soufflé

Appenzeller Filet

Thurgauer Apfelcreme

Nüsslisalat mit Ei und Brot – Croutons

500g Nüsslisalat
6 Scheiben Brot
3 Ei(er), hart gekocht
150gr Parmesan
6 EL Olivenöl
6 EL
Balsamico, sehr gute
Qualität
3 TL Senf
3 TL Butter
Salz und Pfeffer aus
der Mühle

Den Salat putzen und kräftig waschen. Das Wasser ausschütteln, den Salat nach Belieben zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Salatsoße in einer extra Schüssel anrühren. Balsamico, Olivenöl, Senf, Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Abschmecken.

Das Ei mit dem Eierschneider teilen und zum Salat geben. Die Salatsoße über den Salat geben, unterheben und auf Tellern anrichten. Parmesan drüber hobeln.

Brot in kleine Würfel schneiden, Pfanne mit Butter erhitzen und braun anrösten. Croûtons über den Salat geben.

Käsefondue – Suffle

0.6 l Rahm
0.6 l Weisswein
1 ½ Knoblauchzehen
3 cl Kirsch
300 gr Emmentaler
300 gr Greyerzer
300 gr Appenzeller
150 gr Griess
60 gr Butter
9 Eigelb und Eiweiss getrennt
Muskat
Salz und Pfeffer
Etwas Butter für die Formen

Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen und mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken. Den Käse fein reiben und mischen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Pro Person ein kleines Auflaufförmchen einfetten.

Den Rahm zusammen mit dem Wein, dem Kirschwasser, dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen und unter Rühren den Grieß einstreuen. Auf kleiner Flamme ca. 8 - 10 Minuten garen.

Die Butter und den geriebenen Käse in den Grieß geben und zügig unterrühren. Die Käse-Grieß-Masse vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Eigelbe nacheinander in die Masse einrühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und nach und nach vorsichtig unter die Käse-Grieß-Masse heben. Die Soufflémasse in die Förmchen füllen, sodass diese zu ca. 3/4 gefüllt sind. Die Förmchen einige Male auf die Handfläche schlagen, sodass sich die Masse gleichmäßig setzt und Luftschlüsse entweichen können.

Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) ca. 25 - 30 Minuten backen. Die Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Soufflés sofort servieren.

Schweinsfilet Appenzell

für ca. 4 Personen

1	Schweinsfilet, ca. 600 g, möglichst dick	der Länge nach bis auf ca. 5mm aufschneiden
1 Ei	Senf	das Filet aufklappen und die Innenseiten mit wenig Senf bestereichen
Füllung		
1 Bund je ca. 80 g	Schnittlauch, geschnitten Lauch und Rüeblli	in dünne Julienne (Streifen) schneiden und in wenig Bouillon weichdämpfen, abkühlen lassen.
100 g	Appenzeller Mostbröckli (in dünnen Scheiben)	
ca. 50 g	Appenzeller Käse, rezent	in ca. 1cm dicke Stängel schneiden, zusammengelegt sollten die Stängel solange wie das Filet sein

Filet füllen

Die Mostbröckli auf einem Brett schuppenartig aufeinander legen. Die Käsestängel darauflegen und die Mostbröckli satt darumwickeln. Das Filet mit der Hälfte des Schnittlauchs bestreuen und danach die Hälfte der Gemüsejulienne darauf verteilen. Den Mostbröckli/Käsestängel in die Mitte legen und mit dem restlichen Gemüse zudecken. Mit dem Rest des Schnittlauchs bestreuen.

Die Filethälften vorsichtig zusammendrücken, am oberen Rand mit Zahnstochern bestecken und mit einer Bratenschnur gut zusammenbinden. Die Aussenseite mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen und leicht bemehlen.

Anbraten: Das Filet in einer weiten Bratpfanne im heissen Öl rundherum gut anbraten. In ein Bratgeschirr oder eine flache Gratinform legen.

Sauce

1,5 dl	Weisswein	den Bratenfond damit ablöschen, etwas einkochen lassen
3 dl	Vollrahm	Rahm dazugiessen und nochmals kurz aufkochen lassen, über das Filet giessen

Braten: Das Filet in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Backofens für ca. 15-20 Min. braten. Das Filet herausnehmen und in Alufolie eingewickelt für ca. 5 Min. ruhen lassen.

Tip

Die Sauce nach dem braten ev. mit etwas Bratensauce abschmecken.

Schumi's Choice of the best Recipies

Thurgauer Apfelcreme

1 l Apfelsaft
144 gr Zucker
3 Eier
60 gr Maisstärke
2,5 dl Rahm

Zucker und Eier in einer Schüssel cremig rühren.

Die Maisstärke in einer großen Pfanne mit ca. 1dl des Apfelsafts auflösen. Den restlichen Apfelsaft und die Ei – Zucker - Masse dazugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Danach vollständig erkalten lassen.

Vor dem Servieren Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Crème ziehen.

Mit frischen Apfelingeln dekorieren und servieren.

