

Menü zusammengestellt von
Walter Erb
Einstands-Chochete

Chochete vom 25. April 2018



Chnoche-Chuchi Winterthur

Chochete vom 25. April 2018



Appenzellerland



*

Apéro mit Appenzeller Weisswein

Siedwurst-Rädli im Appenzeller Schwarz-Kristall-
Bierteig mit Apfelsenf|

Frühlings-Salat mit Spargel und Appenzeller
Rauchschinken

Appenzeller Chässuppe

Appenzeller-Filet mit jungen Rüebl und
Safran-Nudeln

Appenzeller Schlorzifladen mit Appenzeller-Glacé

Kaffee / Schnaps

Siedwurst-Rädli im Appenzeller Kristall-Bierteig mit Apfelsenf (Apéro)



Zutaten für 10 Personen für Vorspeise oder Apéro:

- 1 Paar Appenzeller Siedwürste roh
- 75 g Mehl
- 100 g Kristall Bier
- 35 g Eischnee
- 1 Prise Salz, Pfeffer Öl zum Frittieren

Vorbereiten:

1. Siedwürste in kochendes Wasser geben, Deckel aussetzen sofort vom Herd nehmen, 10 Minuten ziehen lassen
2. Danach in kaltem Wasser abkühlen
3. Kalte Siedwürste schälen und in 30 Rädli schneiden
4. mit Mehl bestäuben
5. Mehl, Salz und Bier verrühren
6. Eischnee darunter heben

Zubereitung:

1. Die Wursträdli im Bierteig wenden und abstreifen
2. In der Fritteuse bei 170°C herausbacken

Apfelsenf:

- 1 Stück Apfel geschält, das Kerngehäuse entfernt und in kleine Würfelchen geschnitten
- 2 EL süsser Senf (auch Meerrettichsenf möglich)
- 2 EL milder Tafelsenf
- 1 EL grober Senf, z.B. Pommery Senf

Abschmecken, alle Zutaten mischen.

Frühlings-Salat mit Spargel und Appenzeller Rauchschinken



Zutaten für 4 Personen:

1 TL Anis
¾ EL Rapsöl oder Nussoel
1 EL Appenzeller Alpenbitter

8 Tranchen Appenzeller Rauchschinken
8 Stück weisse Spargel
Salz / 1 Stück Butter / 1 TL Zucker

1 TL Senf
2 EL Weissweinessig
3 EL Oel / Salz Pfeffer

100g Jungblatt-Salat

Zubereitung:

Spargeln schälen und im Salzwasser mit einem Stück Butter und 1 TL Zucker al dente kochen. Auskühlen lassen. Jeden Spargel diagonal mit einer Tranche Schinken umwickeln. Alle Spargeln in eine Gratinform legen. Im Backofen so lange bei 220° backen bis der Schinken etwas knusprig geworden ist.

Marinade: Anis in einer unbeschichteten Pfanne rösten, herausnehmen, sofort mit Öl und Appenzeller Alpenbitter verrühren.

Salat anrichten und daneben beide Spargeln legen. Mit nur ganz wenig der Marinade den Schinken bestreichen. Achtung die Marinade ist sehr intensiv, also nur ganz wenig davon benutzen.

Appenzeller Chässuppe



Zutaten:

Für 4 Personen

300 g Brot vom Vortag

300 g Appenzeller Käse

2 EL Butter

1 Zwiebel

1 l Bouillon

evtl. Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ca. 5 Minuten anrösten. Dann 2 ½ EL Butter begeben und nochmals kurz weiterrösten. Jetzt den geriebenen Käse begeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nach und nach die Bouillon dazugeben und die Suppe bei mittlerem Feuer ca. weitere 5 Minuten köcheln. Mit dem Schwingbesen, eventuell mit einem Stabmixer, verrühren, abschmecken und in Teller anrichten. Am Schluss die fein geschnittene, und in der restlichen Butter goldgelb geröstete Zwiebel über die Suppe geben.

Tipp:

Die Suppe kann durch die Beigabe von fein geschnittenem, gedünstetem Lauch oder Knoblauch, gebratenen Speckwürfeli, etwas Kümmel oder Rahm geschmacklich verändert oder verfeinert werden.

Appenzeller-Filet



Zutaten für 1 Filet (4-5 Personen):

1 Schweinefilet (je dicker je einfacher)
10 Tranchen Mostbröckli (sehr fein geschnitten)
ca. 1/4 Stange Gemüsellauch
ca. 1 Rüebli
ca. 30 gr. Appenzeller Käse (extra)
Salz / Pfeffer.
Zahnstocher / Bratenfaden

Für die Sauce:

1-2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
ca. 2 dl Weisswein
1 Glas Kalbsfond (Lacroix) ersatzweise ca. 2 dl Hühnerbouillon
2 dl Vollrahm
1 Schuss Cognac nach Belieben
1 Hauch Zimt nach Belieben (Vorsicht!) / Salz zum Abschmecken / evtl. Kartoffelstärke

Zubereitung des Filet's:

Rüebli und Lauch in feine Julienne schneiden und im Salzwasser blanchieren. Den Käse in Stäbchen schneiden.

Das Schweinefilet mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und etwas platt drücken, so dass es aussieht wie ein grosses Schnitzel. Vorsicht nirgends das Filet ganz durchtrennen!

Mostbröcklitranchen quer und etwa zur Hälfte überlappend auf das Filet legen.

Danach die Rüebl- und Lauchjulienne sowie die Käsestäbchen in der Mitte längs verteilen (Die richtige Menge sollte der jeweiligen Fleischbreite angepasst werden). Jetzt die Mostbröcklitranchen um die Füllung legen sodass am Schluss eine Art Wurst längs auf dem Filet liegt.

Das Filet so schliessen, dass am oberen Rand (ca. 0,5 bis 1cm) Fleisch auf Fleisch zu liegen kommt. Quer zur Naht alle 1 cm einen Zahnstocher stecken und das ganze Filet so schliessen.

Mit dem Bratenfaden kreuzweise (wie bei Wanderschuhen) um die Zahnstocher zusammenbinden. Anschliessend die Zahnstocher auf beiden Seiten abknipsen. Am besten mit einem Seitenschneider.

Mit Pfeffer und Salz würzen und anschliessend Im Backofen bei 220° 25 Minuten braten. Dann sollte es noch ein ganz wenig zartrosa sein.

Aus dem Ofen nehmen und die Zahnstocher entfernen. Vorsichtig den Faden auslösen und das Filet in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden.

Zubereitung der Sauce:

Die sehr fein geschnittenen Schalotten in der Butter anziehen lassen (nur weichkochen. nicht braun werden lassen, gegen Ende die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben.

Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Kalbsfond zugeben und weiter einreduzieren.

Ein Teil des Rahms zufügen und ggf. mit Kartoffelstärke etwas binden bis eine mittlere Konsistenz erreicht ist. (zu dicke Saucen sind heute eher verpönt, aber gerade wässrig sollte sie auch nicht sein)

Gegen Ende nach Belieben ein Schuss Cognac und eine kleine Prise Zimt zugeben. (Achtung; es darf wirklich nur eine Ahnung von Zimt haben). Restlichen Rahm zufügen.

Dazu passen am besten Nudeln und frisches Gemüse z.B. Bund-Rüebl

Appenzeller Schlorzifladen mit Appenzeller-Glacé



Dörrbirnen-Füllung:

3 dl Rotwein (z. B. Merlot)
2 EL Zucker
1 TL Zimt
alles in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren

200 g Weichspeckbirnen, Stiele entfernt begeben, offen ca. 20 Min. weich köcheln, fein pürieren, auskühlen lassen.

1 rund ausgewallter Mürbeteig (ca. 33 cm Ø , 320 g)
in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen, Füllung darauf verteilen, glatt streichen.

Guss:

2.5 dl Rahm
2 EL Maizena
2 Eier
4 EL Zucker
1/2 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 Prise Salz

alles gut verrühren, auf die Füllung giessen.

Backen:

ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
Wenig Puderzucker darüber stäuben, in 16 schmale Stücke schneiden