

1. Vorspeise

Siedwurst-Rädli im Appenzeller Säntis-Kristall-Bierteig mit Apfelsenf

für 10 Personen für Vorspeise oder Apéro

1	Paar	Appenzeller Siedwürste roh
75	g	Mehl
100	g	Säntis 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.

Mostbröckli-Tatar

für 10 Personen

450	g	Mostbröckli in feine Würfelchen schneiden
2	Bund	Schnittlauch geschnitten
80	g	Essiggurken in feine Würfelchen schneiden
ca. 4	EL	Sauerrahm
ca. 1	EL	Quark
		Pfeffer aus der Mühle
10	Stück	bunte Salatgarnituren mit Käse-Dressing

Zubereitung

1. Mostbröckli, Schnittlauch, Essiggurken, Sauerrahm und Quark vermengen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken
2. Die Masse mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen eventuell nachträglich noch einmal etwas Sauerrahm dazu rühren.

Anrichten: Mit zwei Suppenlöffel Nocken formen und mit Salatbouquet anrichten.

Appezölle Chäs-Sosse auf kleinem Salatstrauß

für 1,3 Liter (reicht für ca. 25 Salatbouquets)

50	g	Eigelb
20	g	Senf
1,5	dl	Apfelessig
15	g	Schalotten
1		Knoblauchzehe
5	g	Schnittlauch
3	g	Kerbel
5	g	Peterli
2	dl	Gemüsebouillon
6	dl	Rapsöl Muskat, Pfeffermühle
300	g	Appenzeller Käse classic

Vorbereiten

- den Appenzeller Käse in kleine Würfelchen schneiden (zirka 3mm Seitenlänge)
- 20 bis 25 kleine Salatbouquets

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit Gemüsebouillon fein mixen
2. Das Rapsöl im Faden dazugeben, so dass die Sauce bindet
3. Abschmecken
4. Zum Schluss die Käsewürfelchen als Einlage dazugeben
5. mit Löffel à la Minute über den Salat geben

2. Hauptgang

Appenzeller Kalbsschulterbraten mit Landsgemendwii

für 10 Personen

1.8	kg	Kalbsschulterbraten, pfannenfertig
10	g	Gewürzsalzmischung für Fleisch
60	g	Bratbutter, eingesotten
25	g	Weissmehl
2	Stück	Knoblauchzehen, geschält
2	Stück	Zwiebel
2	Stück	Rüebli
½	Stück	Sellerie
2	Stück	Lorbeerblatt
2	Stück	Gewürznelke
	einige	Pfefferkörner, Kräuter
3	dl	Landsgmendwii
1	l	leicht gebundene Bratensauce
		Abschmecken (Salz und Pfeffer...)

Zubereitung

1. Gemüse und Zwiebeln rüsten und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden
2. Das Fleisch würzen, mehlen und in der heissen Bratbutter rundum anbraten
3. Gemüse ebenfalls anbraten und mit 2,5 dl Landsgmendwii ablöschen
4. komplett einreduzieren
5. mit ¼ der Bratensauce auffüllen und einreduzieren
6. restliche Sauce auffüllen und aufkochen
7. Fleisch und Gewürze dazugeben (Fleisch sollte zu 4/5 bedeckt sein)
8. Zugedeckt bei 180°C im Ofen ca. 1,5h-2h garen, dabei das Fleisch immer wieder mit der Sauce übergiessen
9. Nach der Garprobe, den Braten herausnehmen und warm stellen
10. Die Sauce passieren und stark einkochen lassen
11. mit dem restlichen ½ dl Landsgmendwii auffrischen
12. Eventuell mit Fertig-Roux auf die richtige Konsistenz bringen
13. über das tranchierte Fleisch anrichten

Stampfkartoffeln mit Zwiebeln

Zutaten für 1,2 kg (Als Hauptgericht für 5-6 Personen oder als Beilage für 10 Personen)

1	kg	Kartoffeln Typ C (mehlig kochend)
80	g	Butter
1	Stück	Zwiebel
50	g	Sauerrahm
60	g	frische Butterstückli

Abschmecken (Salz ,Pfeffer, Muskatnuss)

Vorbereiten

1. Kartoffeln schälen
2. Zwiebel in 6 mm grosse Würfel schneiden

Zubereitung

1. Zwiebeln in der Butter leicht hellbraun rösten
2. Kartoffeln halbieren und im Salzwasser weichkochen und abschütten
3. Die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben, abschmecken
4. Den Sauerrahm und die Butterflocken beigeben und mit einem Kartoffelstößel stampfen
5. Nochmals abschmecken

Bemerkungen: Am besten mit einem Glace-Löffel ausstechen. Passt gut zu Schmorgerichten.

Geschmorter Weisskabis

für 10 Personen

20	g	Bratbutter
60	g	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
60	g	Lauch
40	g	Sellerie
1		Weisskabis, 650-700g schwer
5	dl	Gemüsebouillon
½	TL	Kümmel gehackt
etwas		Muskatnuss frisch gemahlen

Für die Garnitur

40	g	Butter
40	g	Rauchspeck geschnitten
3	EL	Paniermehl
5	g	Peterli gehackt

Vorbereiten

- den Weisskabis in 20Stücke schneiden (Spalten quer halbiert)
- Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Sellerie in Streifen schneiden
- Für die Garnitur separat: Rauchspeckscheiben ebenfalls in feine Streifen schneiden

Zubereitung

1. Bratbutter erhitzen, die Gemüsestreifen darin anziehen
2. Die Kabisspalten schön darauf anrichten
3. mit der Gemüsebouillon auffüllen und aufkochen
4. Kümmel und Muskat begeben
5. zudecken und im Ofen bei 200°C zirka 40-50 Minuten schmoren

3. Dessert

Biberflade-Schoggi-Auflauf

für 10 Personen

- 10 Stück kleine ofenfeste Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und Zucker ausstreuen oder
- 1 flaches Backblech mit Backpapier

Masse:

- 250 g Appenzeller Biberflade (ungefüllt)
in 10x10mm Würfelchen geschnitten
- 200 g Milch
- 125 g dunkle Schokolade gehackt
- 50 g Butter
- 60 g Eigelb
- 25 g Zucker
- 100 g Eiweiss
- 2 Prisen Zucker

Zubereitung

1. Die Milch erwärmen, zirka 50° und über die Biberfladenwürfelchen giessen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
3. Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren.
4. Eiweiss und die Prisen Zucker zu Schnee schlagen.
5. Die schaumige Eimasse mit dem Biberfladen vermischen und sofort die geschmolzene Schokolade dazu rühren.
6. Zum Schluss den Eischnee darunterheben und ca. 2/3 voll in die Förmchen abfüllen.
7. Bei 180°C ca. 10-15 Minuten backen, stürzen und noch warm servieren.
Nadelprobe machen

Bemerkung: Verwendet man ein Backblech, kann man den Auflauf auf ein Brett stürzen und in Rauten oder andere beliebige Formen schneiden

Appenzeller Rahmlikör-Mousse

für 10 Personen

250	g	Milch
80	g	Zucker
120	g	Eigelb
16	g	Gelatine eingeweicht
500	g	Rahm geschlagen
160	g	Appenzeller Rahmlikör
3	Stück	Birnen
		Zucker
		Rotwein
		Zimt oder Vanillestange

Zubereitung

1. Das Eigelb in einer Schüssel aufschlagen
2. Die Milch und den Zucker aufkochen und unter Rühren vorsichtig zum Eigelb geben
3. Die Eimasse zurück in die Pfanne geben und zur Rose kochen
4. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und dazugeben
5. Kaltrühren bis die Masse anzieht
6. Den Schlagrahm und den Rahmlikör darunter heben und sofort kaltstellen
7. mit Hilfe von heissen Löffeln pro Person 2 Nocken formen und anrichten (anstelle der Löffel kann auch die Glacézange verwendet werden)

Birnenschnitze

1. 3 Stück. Birnen rüsten und in gleichmässige Schnitze schneiden
2. Etwas Zucker caramolisieren und mit Rotwein ablöschen
3. Nach Belieben eine Zimtstange oder Vanille zugeben
4. Die Birnenschnitze darin weich kochen

Bemerkung: Im Winter anstelle der Birnenschnitze einen Orangensalat dazu servieren.