



Hobby-Köche Obstalden

Gala vom 29. November 2004
Gast-Chefköchin: Susi

En chline Appezöllertäller

Appezöller Chäsflade

Hiesege Rendsbroote mit Schwömm, Stock ond Gmües

Apfeltörtli

En chline Appezöllertäller

Södwöschtlisalat

2 EL Weisseinessig

Wenig Senf und Mayonnaise, Salz, Pfeffer

6 EL Sonnenblumenöl

1 Appenzeller Siedwurst

Gekocht, längs halbiert und in Scheiben geschnitten

1 Stück Lauch von ca. 3 cm Länge (weisser Teil)

¼ roter Peperoni,

in feinste Streifen geschnitten

Etwas fein gehackte Zwiebel und Knoblauch

In

1 kleine, gekochte Rande

In feine Streifen geschnitten

1 Appenzeller Ziegenfrischkäse

In Scheiben geschnitten

1 Pantli

In Scheiben geschnitten

4 Scheiben hausgemachter Schwartenmagen

50 g Mostbröckli

Salatblätter, Zwiebel- und Radieschenscheiben

und Gartenkresse für die Garnitur

Essig, Senf und Mayonnaise mischen, Salz und Pfeffer darin auflösen und mit dem Öl zu einer sämigen Sauce aufschlagen. Mit den restlichen Zutaten mischen.

Anrichten

Randenstreifen in Tellermitte anrichten und mit Frischkäsescheiben belegen. Wurstsalat, Pantli, Schwartenmagen und Mostbröckli rundum anrichten und mit den restlichen Zutaten garnieren.

Appezöller Chäsflade

Teig

100 g weiche Butter

in Flocken

250 g Mehl

1 TL Salz

in 1 dl Wasser aufgelöst

2 EL Öl

Belag

1 Zwiebel

Fein gehackt

80g Lauch

Blätter abgelöst und in feinste Streifen geschnitten

Butter zum Andünsten

200g fetter Appenzellerkäse

Gerieben

50g Mehl

3 dl Rahm

1 dl Milch

1 Ei, verquirlt

Pfeffer, Muskat

Butter und Mehl für die Form

Einige Salatblättchen und

Sprossen(z.B. Alfalfa) für die Garnitur

Zubereitung

Teig

Butter zum Mehl geben und mit diesem zerreiben. Eine Mulde in die Mitte drücken, Salzwasser und Öl hinein geben und alles rasch zu einem Teig verkneten (nur leicht kneten, da der Teig sonst zäh wird). In Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde kühl stellen.

Belag

Zwiebeln und Lauch in der Butter andünsten und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten und mit dem Ei mischen und mit Pfeffer und Muskat würzen (kein Salz verwenden, da der Käse schon genug gesalzen ist)

Fladen

Teig auf ca. 3mm Dicke auswallen. Die bebutterte und bemehlte Form damit belegen, einen Rand formen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kurz vor dem Backen den Belag auf dem Boden verteilen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.

Anrichten

Eine Portion Chäsflade neben die Tellermitte setzen und mit Salatblättchen und Sprossen garnieren.

Hiesege Rendsbroote mit Schwömm, Stock ond Gmües

1 kg Rindsbraten (z.B. Huft oder Eckstück)
Salz, Pfeffer
Erdnussöl zum anbraten
1 Zwiebel In Stücke geschnitten
2 Karotten In Stücke geschnitten
1 Stück Sellerie In Stücke geschnitten
Je 1 Zweig Liebstöckel, Rosmarin,
Thymian
1 EL Tomatenpüree
7 dl Rotwein
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
4 Scheiben Kalbsfuss
1 handvoll Saisonpilze (z.B. Pfifferlinge) In wenig Butter angedünstet.

Kartoffelstock
Saisongemüse

Salbeiblätter für Garnitur

Zubereitung

Braten mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Gemüse in die Pfanne geben und andünsten. Kräuter zugeben und kurz mitdünsten. Tomatenpüree unterrühren und mit dem Wein ablöschen. Nelken, Lorbeerblatt und Kalbsfuss zugeben und aufkochen. Den Braten zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze auf dem Herd oder im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1,5 Stunden köcheln. Das Fleisch heraus nehmen, warm stellen und kurz vor dem Anrichten in Scheiben schneiden. Den Fond durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb giessen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pilze zugeben.

Anrichten

Zwei Bratenscheiben am Tellerrand anrichten, mit Sauce begiessen und mit Pilzen belegen. Kartoffelstock und Gemüse dazusetzen und mit dem Salbei garnieren.

Apfeltörtli

1 Packet rechteckig ausgewallter
Blätterteig
2 grosse Äpfel
3 TL Creme fraiche
1 Eigelb
2 EL Zucker
¼ TL gemahlener Zimt

Zubereitung

1. Vom Blätterteig 4 Rechtecke von etwa 8x15 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit einer Gabel regelmässig einstechen. kühl stellen.
2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Früchte in dünne Schnitze schneiden..
3. Auf die Mitte jedes Teigrechtecks 1 gehäuften Teelöffel Creme fraiche geben und die Teigländer mit Eigelb bestreichen. Ziegelartig mit Apfelscheiben belegen. Zucker und Zimt mischen und die Tartelettes damit bestreuen.
4. Die Tartelettes im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu Zimtrahm (aus mit Zucker und Zimmt steif geschlagenem Rahm) und/oder Vanilleglace servieren.

Was man vorbereiten kann

Tartelettes einige Stunden im Voraus zubereiten. Nach Belieben etwas weniger lang backen, dafür vor dem Servieren 5 Minuten im 180 Grad heissen Ofen backen.

En Guete