

Appenzoller Bire-Rohm-Flade

Birnen-Rahm-Kuchen
Für 10-12 Stücke

1 Kuchenteig, 270 g,
rund ausgewallt, Durchmesser 33 cm
500 g Birnenweggenfüllung
~~100 g Baumnusskerne~~
Puderzucker für die Garnitur

Guss:

5 dl Vollrahm
3 EL Maisstärke
2 grosse Eier
100 g Rahmquark
3 EL Zucker
~~1 TL Zimtpulver~~ *wenig*
~~1 EL Pflümlischnaps oder Kirsch,~~
nach Belieben

1. Ein Kuchenblech von rund 28 cm Durchmesser mit dem Teig belegen und einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. 15 Minuten kühlstellen.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. ::
Alle Zutaten für den Guss verquirlen. ::
Birnenweggenmasse auf dem Teig glatt streichen. Baumnüsse grob hacken, darüberstreuen und leicht in die Masse drücken. Den Guss darübergiessen.

3. In der unteren Ofenhälfte 35 bis 45 Minuten backen. Die Oberfläche darf sich bei leichtem Rütteln des Blechs noch etwas bewegen. Im geöffneten Ofen ein wenig abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Noch lauwarm schmeckt der Kuchen am besten. Falls Kinder mitessen, den Schnaps weglassen.

Birnenweggenfüllung besteht aus getrockneten und gekochten Birnen, Äpfeln, Feigen sowie Gewürzen. Die Masse ist fertig im Handel erhältlich.

Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch



Apéro

Crostini mit Pilzen auf Walnussbrot

Aromatische Pilze und frische Petersilie sind ein unschlagbares Duo. Auf geröstetem Walnussbrot sind sie der perfekte Herbst-Snack.

Pilze putzen, in Scheibchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch andünsten. Pilze zugeben, mit Marsala ablöschen. Salzen und pfeffern. Bis auf etwa 2 EL Flüssigkeit einkochen lassen, ab und zu umrühren. Hälfte der Pilze pürieren, übrige Pilze und Petersilie untermischen.

Ofen auf 250° oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) 4-5 Min. rösten. Mit Butter und Pilzmasse bestreichen. Mit Petersilie garnieren.

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Steinpilze oder braune Champignons
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie
2 EL	Olivenöl
2 EL	Marsala
	Salz
	Pfeffer
8	dünne Scheiben Walnussbrot
30 g	Butter

Avocado-Parmesan-Crostini

Die Avocado wird zu einem besonderen Geschmackserlebnis in Kombination mit frisch gepresstem Zitronensaft.

Für einfache Crostini braucht man 3 Zutaten: dünn geschnittene Brotscheiben werden mit Olivenöl bestrichen und entweder vor oder nach dem Backen mit einer halbierten Knoblauchzehe eingestrichen.

Das Fruchtfleisch von 1 reifen Avocado auslösen und mit einer Gabel mit 1 Esslöffel frisch gepresstem Zitronensaft, 2-3 Esslöffel geriebenem Parmesan, 1 Esslöffel Olivenöl sowie Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse zerdrücken. Die Avocado-creme auf nach Grundrezept gerösteten Brotscheiben häufen und nach Belieben mit Parmesanspänen garnieren.

Zutaten für 4 Portionen:

	Avocados
1 EL	frisch gepresstem Zitronensaft
2-3 EL	geriebenem Parmesan
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Parmesanspänen nach Belieben



Apero

Gebackener Camembert mit knusprig-würzigem Baguette

Den Camembert aus der Verpackung nehmen, wieder zurück in die Holzschachtel legen und die Oberfläche rautenförmig einschneiden. Die Knoblauchscheiben in die Einschnitte stecken. Den Honig mit Rosmarin und Pfeffer mischen und grosszügig darüberträufeln.

Das Baguette in Scheiben schneiden. Das Öl mit Zitronenschale, Zitronensaft und dem beiseitegestellten 1 EL Rosmarin mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rosmarin-Würzöl auf den Brotscheiben verteilen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Camemberts in der Holzschachtel dazustellen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10–15 Minuten backen. Herausnehmen und servieren. Den cremig-flüssigen Camembert auf die Brotscheiben löffeln und geniessen.

TIPP

Falls nur Camembert ohne Holzschachtel erhältlich ist, diesen aus der Verpackung nehmen und in einer möglichst satt passenden kleinen ofenfesten Form backen.

Für 6 Personen zum Apéro

2	Camemberts in der Holzschachtel (je ca. 200–250 g)
2	Knoblauchzehen, in Scheibchen geschnitten
2 EL	flüssiger Honig
2 Zweige	Rosmarin, fein geschnitten, beiseitegestellt
1 EL	Pfeffer aus der Mühle
1 kleines	Baguette
1 EL	Olivenöl
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle



Vorspeise

Tatar von geröstetem Fenchel

Die Fenchelknollen vierteln und den groben Strunk heraus-schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Fenchel in eine Gratinform legen. Knoblauch und Kräuter sowie Olivenöl, Balsamicoessig und Wasser darüber verteilen. Den Fenchel im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 30–40 Minuten backen.

Inzwischen die Sauce zubereiten: Die Dörrtomaten mit Küchen-papier trocken tupfen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Ei schälen und ebenfalls hacken. Von der Zitrone etwas Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen. Die Petersilie fein hacken. Zitronen-schale und -saft, Senf, Salz, Pfeffer sowie Olivenöl zu einer sämigen Sauce rühren. Dörrtomaten, Schalotte, Ei und Petersilie unterrühren. Wenn nötig nachwürzen.

Den Fenchel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Fenchel und Knoblauchzehen hacken. Beides mit der Sauce mischen.

Das Fencheltatar mit Hilfe eines Portionierings (Ausstechrings) auf den Tellern anrichten. Als Garnitur jeweils 1 Zitronenscheibe mit einem Sträusschen Kresse daraufsetzen.

Übrigens: Durch das langsame Rösten im Ofen entwickelt der Fenchel (wie auch anderes Gemüse) einen intensiven, aromati-schen Geschmack. Die moderate Hitze sorgt dafür, dass er nicht verbrennt, sondern langsam bräunt. Am Olivenöl sollte nicht gespart werden; es sorgt für ein mediterranes Aroma und köst-liche Röststoffe.

Für 6 Personen als Vorspeise

Tatar:

- 3 grosse Fenchelknollen
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Thymian
- 6 Salbeiblätter
- 1 grosser Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamicoessig
- 3 EL Wasser

Sauce:

- 6 Dörrtomaten in Öl, abgetropft
- 1 Schalotte
- 1 Ei, hartgekocht
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 EL Olivenöl

Garnitur:

- 1 Zitrone, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Beet Kresse



Vorspeise

Orecchiette pugliesi mit Salsiccia und Mangold

Für die Tomatensoße 1 Zwiebel schälen und würfeln. Möhre schälen, waschen und klein schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Möhre darin andünsten. Die stückigen Tomaten zugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln.

Dann fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Orecchiette in 3–4 l Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung bissfest garen. Von den Salsicce die Haut abziehen, Wurst klein würfeln. 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein hacken.

Peperoncino putzen, waschen, längs halbieren und entkernen. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Salsiccia langsam darin anbraten. Nicht zu heiß werden lassen, sonst wird der Knoblauch braun, und damit wird's hart und bitter.

Mit Weißwein ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen. Fond und ca. 200 ml Tomatensoße (Rest Soße hält sich 3–4 Tage im Kühlschrank) zugeben. Ca. 10 Minuten einkochen. Mangold waschen und trocken schütteln.

Die Blätter und Stängel klein schneiden, zur Soße geben und weitere 5 Minuten köcheln. Der Mangold darf nicht mehr bitter schmecken

Kirschtomaten waschen, vierteln und in der Soße 3–4 Minuten mitköcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Peperoncino aus der Soße nehmen. Dann die gekochten Orecchiette in die Soße geben und erhitzen, dabei die Pfanne mehrmals durchschwenken. Ca. 1/3 des Pecorinos in die Pfanne geben, nochmals durchschwenken und anrichten.

Mit Rest Pecorino bestreuen. Fertig!.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Möhre
- 3 EL Olivenöl
- 1 Dose(n) (425 ml) stückige Tomaten
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 400 g Orecchiette
- 4 frische Salsicce (z. B. mit Fenchel)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine frische rote Peperoncino-Schote
- 50 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 5–6 Mangoldblätter
- 10 Kirschtomaten
- 100 g frisch grob geriebener Pecorinokäse



Hauptspeise

Irene Dörigs legendäres Appenzeller-Filet

Das Schweinsfilet vom Metzger der Länge nach aufschneiden lassen (Ziel ist ein flaches Fleischstück, das sich wie eine grosse Roulade füllen lässt). Die Küchenhölzchen in kaltes Wasser legen. So kleben sie später nicht am Fleisch.

Lauch und Karotten in feine Streifen (Julienne) schneiden, in Salzwasser knackig kochen, gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und erkalten lassen. Die Mostbröcklitranchen nebeneinander und leicht überlappend auf ein Brett legen. Den Käse in 3–4 Stangen schneiden, in die Mitte der Mostbröcklireihe legen und mit den Tranchen umwickeln. Das Filet flach auslegen. Erst den Schnittlauch, dann die Hälfte der Gemüsejulienne auf der Filetmitte verteilen. Die Mostbröckli-Käse-Stange darauf plazieren, dann die andere Hälfte der Gemüsejulienne darüber verteilen. Filet zuklappen und mit den Küchenhölzchen verschliessen.

Anschliessend mit der Küchenschnur zubinden (über Kreuz um die Hölzchen schnüren wie Schnürsenkel um Ösen).

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben. Die Bratbutter hoch erhitzen und das Filet darin rundum scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und in einen flachen Bräter oder eine Gratinform betten (Hölzchen oben).

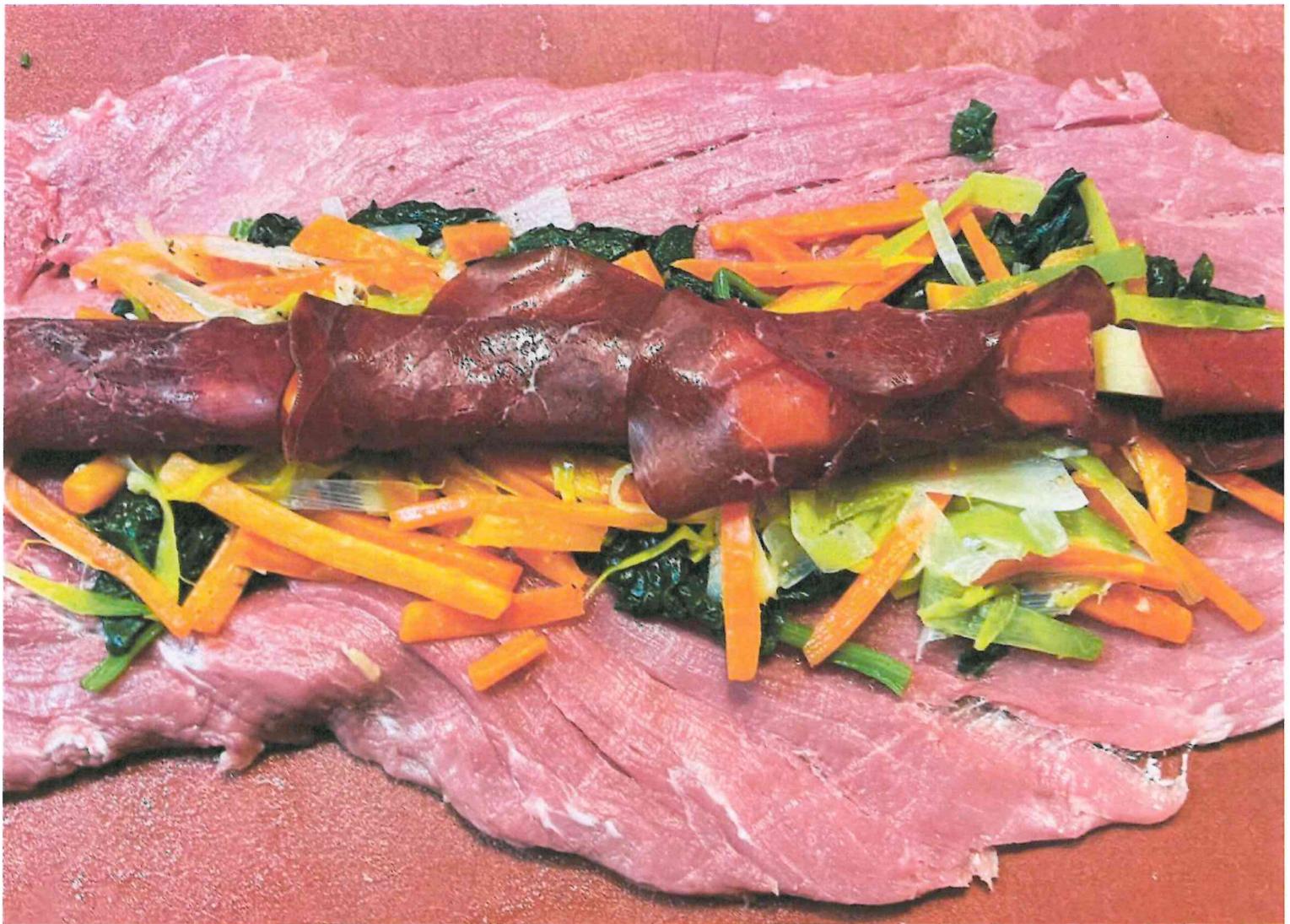
Das Fett aus der Pfanne giessen, Bratensatz mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Bouillon (oder Kalbsfond) zugiessen und bis auf 1 dl reduzieren. Den Rahm unterrühren, Sauce aufkochen, mit frisch geriebener Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken, über das Filet giessen. Form in den heissen Backofen schieben und das Fleisch etwa 20 Minuten garen. Herausnehmen, zudecken und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit dem Stabmixer kurz aufschlagen. Küchenhölzchen und Schnur vom Fleisch lösen. Am besten feine Nudeln wie Taglierini dazu reichen.

Zutaten für 4 Personen:

1 grosses	Schweinsfilet (ca. 450 g)
	Mehl zum Bestäuben
	Bratbutter
je 80 g	Lauch und Karotten
1–2 Bund	Schnittlauch, in Ringe geschnitten (nach Geschmack auch Kresse oder frischen Spinat, blanchiert, verwenden)
7–8	Scheiben Mostbröckli
50 g	Appenzeller Käse
1,5 dl	Weisswein
1,5 dl	Bouillon (oder Kalbsfond)
2,5 dl	Rahm
	Muskatnuss und Cayennepfeffer
8–10	Küchenhölzchen
	Küchenschnur





Hauptgang Beilage

WIRZ-RISOTTO MIT CHAMPIGNONS

Zutaten für 4 Personen

200 g	Wirz
	Salz
150 g	braune Champignons
1 kleine	Zwiebel
ca. 0,6 l	Gemüsebouillon
2-3 Esslöffel	Olivenöl
200 g	Risottoreis
1 dl	Weisswein
40 g	geriebener Sbrinz
2 Esslöffel	Butter
	etwas frisch geriebene Muskatnuss
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Reichlich Wasser aufkochen. Inzwischen die Wirzblätter auslösen und die dicken Mittelrippen zumindest im unteren Teil herausschneiden. Das siedende Wasser salzen, die Wirzblätter hineingeben und 2 Minuten blanchieren. Dann abschütten und kalt abschrecken. Die Wirzblätter in feine Streifen und diese in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, den Stiel leicht zurückschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Gemüsebouillon aufkochen und warm halten.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin bei mittlerer Hitze die Zwiebel und die Champignons andünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Den Weisswein dazugiessen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Dann den Wirz sowie 1/2 der Bouillon beifügen. Den Risotto unter gelegentlichem Umrühren kochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Dann nach und nach weitere Bouillon beifügen, bis der Risotto bissfest, aber noch sehr feucht ist.

Nun den Sbrinz und die Butter unter den Risotto rühren und diesen mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken. Zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte noch 2-3 Minuten ziehen lassen. Dann in vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit geriebenem Sbrinz oder einigen Käsespänen garnieren.

Hauptgang

Beilage

Spargelrisotto

Zutaten für 10-12 Personen

1250g grüne Spargel
5 Zwiebeln
2.5EL Butter
750g Risottoreis
5dl Weisswein
2.5dl Gemüsebouillon
1 Bund Peterli
250g Crème fraîche
150g geriebenen Gruyere

Zubereitung

Von den Spargeln unteres Drittel schälen, in Stücke schneiden, Schalotten fein hacken, in der warmen Butter ca. 5 Min. andämpfen. Spargeln herausnehmen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln.

Spargeln wieder begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Petersilie grob schneiden, mit Crème fraîche und Käse daruntermischen.



Dessert

Orangen-Joghurt-Creme mit Mango-Haube

Zutaten für 4 Personen

CREME:

- 400 g Joghurt griechisch oder türkisch
- 3 Bio-Orangen
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Eigelb
- 50 g Puderzucker
nach Belieben 1 Esslöffel Orangenlikör
- 2 dl Halbrahm

SAUCE:

- 1 Mango
- 4 Passionsfrüchte
- 1 Messerspitze Vanillepulver oder
2 Messerspitzen Vanillepaste
- 1-2 Esslöffel Zucker



Zubereitung

Je nach Konsistenz des Joghurts diesen etwa 1 cm dick auf einem doppelt gefalteten Küchentuch ausstreichen und etwa 15 Minuten abtropfen lassen. Bei Verwendung von türkischem Joghurt ist dies in der Regel nicht nötig.

Inzwischen die Schale von 1 Orange heiss abwaschen und fein abreiben. Den Saft von allen 3 Orangen auspressen und in eine kleine Pfanne geben. Offen unter Rühren auf 1 dl einkochen (abmessen!). In eine Metallschüssel geben.

Den Zitronensaft und den Puderzucker zum Orangensaft geben und gut verrühren. Dann die Eigelbe beifügen. In eine Pfanne 2 cm hoch Wasser füllen, aufkochen und die Schüssel daraufsetzen. Alles mit einem Schwingbesen so lange kräftig aufschlagen, bis die Mischung cremig-dicklich bindet. Die Schüssel sofort in ein kaltes Wasserbad stellen und unter Rühren kurz abkühlen lassen. Dann die Orangenschale, den Joghurt sowie nach Belieben den Likör unterrühren.

Den Rahm steif schlagen. Mit dem Schwingbesen unter die Creme ziehen. Die Creme höchstens $\frac{2}{3}$ hoch in 6 Dessertgläser füllen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Sauce die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Etwa $\frac{1}{4}$ der Mango klein würfeln und für die Garnitur beiseitestellen. Die restliche Mango in grobe Stücke schneiden und in einen hohen Becher geben.

Die Passionsfrüchte halbieren und in einen kleinen Becher geben. Mit dem Stabmixer 5-8 Sekunden durchmischen, bis sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen. Den Passionsfruchtsaft durch ein feines Sieb zur Mango giessen, um die Kerne zu entfernen. Die Vanille sowie den Zucker beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce kühl stellen.

Zum Servieren die Mangosauce als Haube auf die Orangen-creme geben und mit den Mangowürfelchen garnieren.