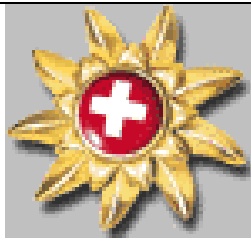




Datum: 4. Februar 2003 Chochender: René Zürcher	
Grosi's iipackti Soppe	
Appenzöller Carpaccio	
Landsgmendsteak mit Öpfelröschi	
Glühweinparfait Appenzöller Art	



Kochete vom 4. Februar 2003 René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Grosi's iipackti Soppe
4 kleine, runde Brote, ca. je 300 gr 400 gr Karotten, geschält 5 dl Gemüsebouillon 1 Prise Zucker 1 Knoblauchzehe ½ Zwiebel 1 Zweig Rosmarin ½ Dose Erbsen, fein ½ dl Rahm - Cayenne, Muskat, Salz, Petersilie - Basilikumöl 1 Karotte, geschält - ein paar Erbsen zur Dekoration	Von den Broten den Deckel abschneiden, mit einem grossen Löffel aushöhlen und im Heissluftbackofen bei ca. 100 Grad kurz trocknen lassen. Die Brotresten beiseite legen, es wird beim Carpaccio gebraucht. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Karotten in Scheiben schneiden und im der heissen Butter kurz dünsten. Zucker und ein Zweig Rosmarin beifügen und nur mit soviel Bouillon auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt. Karotten zugedeckt und auf kleinem Feuer weichgaren, das Rosmarin entfernen und nachher mit dem Mixer fein pürieren. Wahlweise kann das Ganze durch ein Sieb püriert werden. Mit der restlichen Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz verlängern (die Suppe soll cremig aber nicht zu dick sein.) Die Erbsen beifügen und die Suppe kurz vors Kochen bringen, Rahm zufügen, vorsichtig würzen und abschmecken. In die vorbereiteten Brote, die zuvor kurz vorgewässert wurden. Ein, zwei Tropfen Basilikumöl, dazu ein Zweig Petersilie in die Suppe geben. Mit einem Juliennemesser feine Streifen von einer geschälten Karotte ziehen und den Tellerand ausgarnieren, ein paar Erbsen dazulegen.
Zutaten für 4 Personen	Appenzöller Carpaccio
140 gr Mostbröckli, hauchdünn geschnitten 12 Scheiben Appenzeller Käse, dünn 12 Scheiben Sprinz, dünn 100 gr Nüssli- oder Pflücksalat 1 Knoblauchzehe 2 EL Aceto Balsamico 5 EL bestes Olivenöl 1 EL Zitronensaft - Salz, Pfeffer aus der Mühle - ein Hauch Thymian - ein Hauch Rosmarin 2 Scheiben Brot (oder Restbrot von der Suppe) - ein paar Baumnüsse, gehackt	Knoblauchzehe ganz fein zerhacken oder mit der Knoblauchpresse ausdrücken. Den Essig mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin verrühren und das Öl nach und nach darunterschlagen. Die gewaschenen Salatblätter dekorativ auf Tellern anrichten, etwas von der Marinade über den Salat träufeln. Die dünn geschnittenen Mostbröckli auf dem Salat anrichten, den Sprinz, wie auch den Appenzellerkäse mit einem Käsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden und ebenfalls dekorativ auf dem Salat präsentieren. Brotscheiben (oder eben die Resten der Broten von der Suppe) in kleine Stücke schneiden und kurz mit etwas Butter in einer Bratpfanne rösten und mit etwas Thymian würzen. Diese frisch gerösteten Croutons mit dem fein gehackten Baumnüssen über das Carpaccio streuen. Vor dem Servieren nochmals nach Geschmack mit Pfeffer aus der Mühle übermahlen. TIPP: Anstelle von Sprinz kann man auch Parmesan verwenden; beide sollten jedoch nicht zu reif sein, da sie sich sonst nicht mehr hobeln, sondern nur noch reiben lassen.
Zutaten für 4 Personen	Landsgmendsteak mit Öpfelröschi
- Worcestersauce, Pfeffer, wenig Senf und Knoblauchpulver (für Marinade) 4 Schweinssteaks je 150 gr 4 Scheiben Schinken, gekocht 4 Scheiben Appenzeller Käse 1 EL Bratbutter - Salz, Pfeffer aus der Mühle für die Äpfelrösti: 4 Äpfel, geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten 400 gr Brot vom Vortag, in Scheiben geschnitten 60 gr Butter 1 dl Apfelsaft	Die Steaks werden vortags mit einer Marinade gut gewürzt. In heisser Bratbutter nicht ganz durchbraten und auf eine feuerfeste Form geben und mit einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse belegen. Im vorgeheizten Backofen gratinieren. Inzwischen werden die Brotscheiben in der Bratbutter der Steaks angebraten, in einer zweiten Pfanne röstet man die Apfelscheiben in Butter an, gibt sie zu den Brotscheiben und lässt sie noch ein wenig miteinander garen. Nachher löscht man mit dem Apfelsaft ab (die Äpfelrösti muss saftig sein), lässt auf der einen Seite eine Kruste entstehen und serviert sie zusammen mit den Steaks, die am Schluss mit etwas Pfeffer aus der Mühle gewürzt wurden. Teller am Schluss mit etwas Schnittlauch ausgarnieren. TIPP: Der Apfelsaft kann auch mit einem Schuss Calvados abgerundet werden.
Zutaten für 4 Personen	Glühweinparfait Appenzöller Art
Glühwein: 3 dl Rotwein 80 gr Zucker 1 Zimtstengel 1 Msp. Muskatnuss 1 Msp. Kardamon 4 Nelken 1 Zitrone Parfait: 4 Eigelb, frisch 6 dl Vollrahm 1 TL Zimt 2 EL Zucker	Die Zutaten für den Glühwein in eine Pfanne geben, aufkochen und auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten leise köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, auf ein 1 dl (bezogen auf Zubereitung mit 3 dl Rotwein) einkochen lassen und nochmals absieben. Für das Parfait das Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren und den heissen Glühwein nach und nach dazugießen. Zucker und Zimt beifügen, schaumig schlagen bis die Masse kalt und schön luftig ist. Mit dem zuvor steif geschlagenen Rahm mischen, und in einer Eismaschine zu Glace verarbeiten oder eine passende Form mit Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen und im Tiefkühler gefrieren lassen.

Orangensauce: • 3 Orangen, geschält, filetiert • 2 Passionsfrüchte • 100 gr Zucker Garnitur: • 1 Orange • 1 Kiwi • 50 gr Himbeeren	Passionsfrüchte halbieren, auskratzen, durch ein Sieb passieren, Saft auffangen. Zucker goldgelb karamelisieren, mit den Orangenfilets und dem Saft auflösen und auf 1,5 dl reduzieren, durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Saft der Passionsfrucht verlängern und kaltstellen. Mit der Orangensauce einen Spiegel auf den Teller giessen, mit filetierten Orangenstücke, Kiwis und Himbeeren den Teller garnieren. Am Schluss das Parfait auf den Spiegel legen und mit etwas Zimtzucker bestäuben. TIPP: Ein Schuss Grand Marnier rundet die Orangensauce ab.
--	--