Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 303 (2024)

Rubrik: Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

Vorgeschlagen von Wayan Sonderegger und Maria Etter, Gasthaus Dorf 5, Rehetobel

Rezept für 4 Personen

Whisky-Lachsforelle mit Appenzeller Ziegenfrischkäsemousse und roh mariniertem Spargelsalat

Bilder: Carmen Wueest

Zutaten Lachsforelle: 1 Stück Lachsforellenfilet mit Haut, 2 EL grobes Meersalz, 1 EL grober Rohzucker, 1 TL schwarzer Pfeffer grob gemörsert, 1 Zweig Dill fein gehackt, 1 TL Orangenzeste grob gehackt, 1 TL Limettenzeste grob gehackt, 2 cl Appenzeller Single Malt Whisky

Zubereitung Lachsforelle: Eventuell restliche Gräte des Lachsforellenfilets mit Pinzette entfernen. Salz, Zucker, Pfeffer und Zesten mischen. Filet mit Hautseite nach unten auf Klarsichtfolie legen. Gewürzmischung auf das Filet geben, Dill darüber streuen, Whisky darüber giessen. Mit Folie einpacken und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen (optimal wären 48 Stunden).

Zutaten Appenzeller Ziegenfrischkäsemousse: 2 Blatt Gelatine, 150 ml Vollrahm, 250 g Appenzeller Ziegenfrischkäse weich, Prise Salz, weisser Pfeffer gemahlen

Zubereitung Appenzeller Ziegenfrischkäsemousse: Gelatine in kaltem Wasser circa 10 Minuten einweichen. 2 EL Rahm sowie 1 EL Frischkäse in einer Pfanne erwärmen. Nicht kochen! Gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Pfanne vom Herd nehmen. Restlichen Käse unterrühren. Auf ein Eiswasserbad oder in den Kühlschrank stellen, damit er stocken kann. Gelegentlich umrühren. Vollrahm zu 90 Prozent steif schlagen. Beginnt der Käse zu stocken, geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Nacht kaltstellen.

Zutaten roh marinierter Spargelsalat: 4 Stück grüner Spargel geschält, 1 EL Rapsöl, 1 EL Essig, Messerspitze Senf, Prise Salz, Messerspitze Honig

Zubereitung roh marinierter Spargelsalat: Spargel in sehr dünne Scheiben schneiden. Essig und etwas Senf, Salz, Honig mit Schneebesen verrühren. Rapsöl in dünnem Faden beigeben. Eventuell abschmecken. Mit Spargel vermengen und circa 10 Minuten ziehen lassen.

Anrichten: Lachsforelle, Appenzeller Ziegenfrischkäsemousse, Spargelsalat, eventuell gerösteter Pumpernickel und Kerbel.

Kalbsvoressen in Suurem Moscht geschmort mit Bärlauch-Schupfnudeln und Gemüseperlen

Zutaten Kalbsvoressen: 800 g Kalbsvoressen, 1 EL Weissmehl, 2 Prisen Salz/Pfeffer, 1 Stück Zwiebel gehackt, 2 Zehen Knoblauch gehackt, 1 Stück Rüebli in groben Würfeln, 1 EL Tomatenmark, 5 dl Möhl Suure Moscht, 3 Stück Fleischtomaten oder 1 Dose gehackte Tomaten (circa 400 g), 2 Stück Boskoop Äpfel grob geschnitten ohne Kerngehäuse, 2 dl Kalbsfond, 1 Zweig Rosmarin, 1 Stück Lorbeerblatt, 1 dl Vollrahm geschlagen

Zubereitung Kalbsvoressen: Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Wenig Öl in Brattopf erhitzen. Fleisch portionsweise anbraten, mit Mehl bestäuben und würzen. Auf die Seite legen. Im selben Topf Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Äpfel circa 5 Minuten dünsten. Tomatenmark beigeben, kurz mitrösten. Mit Moscht ablöschen. Fleisch und Tomaten beigeben. Kurz aufkochen. Zugedeckt im Ofen für circa 1,5 bis 2 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Lorbeerblatt, Rosmarin entfernen. Sauce mit Stabmixer oder Standmixer fein pürieren. Dann die Sauce wieder in die Pfanne giessen. Fleisch beigeben und kurz erhitzen. Abschmecken. Kurz vor Anrichten geschlagenen Vollrahm unterrühren.

Zutaten Bärlauch-Schupfnudeln: 500 g Kartoffeln weichkochend, 150 g Mehl, 1 Bund Bärlauch frisch, fein gehackt (circa 15 Gramm), 2 EL Butter geschmolzen, 2 Stück Eier, Prise Salz

Bild: Carmen Wueest

Zubereitung Bärlauch-Schupfnudeln: Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Schälen und durchs Passevite drehen. Alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Teig zu einer Rolle formen und in etwa 20 Scheiben schneiden. Auf bemehlter Arbeitsfläche Schupfnudeln formen. Reichlich Salzwasser aufkochen und Schupfnudeln 8 Minuten am Siedepunkt garen.

Zutaten Gemüseperlen:
1 Stück Rüebli, 1 Stück Pfälzer Rüebli, 1 Stück Knollensellerie, Prise Salz, Prise Zucker, ½ TL Butter

Zubereitung Gemüseperlen: Gemüse schälen. In Würfel schneiden oder nach Belieben Perlen mit Pariserlöffel ausstechen. Gemüse bissfest kochen und mit Salz, Butter und Zucker glasieren.

Schlorziflade mal anders

Zutaten Birnenparfait: 2 Stück Eigelb frisch, 2 EL Zucker, 2,5 dl Vollrahm geschlagen, 2 Stück Eiweiss frisch, Prise Salz, 1 EL Zucker, 2 EL Birnenweggenfüllung

Zubereitung Birnenparfait: Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen oder Silikonformen bereitstellen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse hell ist. Schlagrahm mit Birnenweggenmasse vorsichtig vermengen. Schlagrahm/Birnenweggenmischung mit dem Schwingbesen unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, sofort in der vorbereiteten Form verteilen und über Nacht gefrieren lassen.

Bild: Carmen Wueest

Zutaten Rahmcreme: 4 dl Vollrahm, 2 Eier, 2 EL Zucker, 1 EL Mehl, 2 EL Williams

Zubereitung Rahmcreme: Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Backform (circa 15 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten mit Mixstab mixen. Masse in eine Form giessen und backen, bis die Masse stockt (circa 20 Minuten). Abkühlen lassen und danach im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen. Die Creme vor dem Ausstechen circa 10 Minuten tiefkühlen, damit die Form besser lösbar ist.

Zutaten Birnenmousse: 100 g Birnenweggenfüllung, 60 g Puderzucker, 300 g Vollrahm geschlagen, 2 EL Vollrahm, 1 Messerspitze Zimt, 3 Blatt Gelatine

Zubereitung Birnenmousse: Die Gelatine im kalten Wasser circa 10 Minuten einweichen. Birnenweggenfüllung mit Puderzucker und Zimt vermischen. 2 EL Vollrahm in einem Pfännchen erwärmen, nicht kochen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwa 1 EL Birnenweggen-/Zimtmischung rasch in die Gelatine einrühren. Dann restliche Birnenweggenfüllung einrühren. Vorsichtig den geschlagenen Vollrahm mit Gummischaber unterziehen. Sofort in eine Schüssel abfüllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Zutaten Crumble: 150 g Mehl, 75 g kalte Butter, 75 g Zucker, 1 Messerspitze Vanillemark

Zubereitung Crumble: Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten zusammenkneten. Durch Reiben kleine Streusel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und circa 15 Minuten backen. Streusel dürfen im Ofen weich sein. Sie ziehen beim Abkühlen nach. Erkalten lassen.

Gasthaus Dorf 5 – klein, aber fein

Das Gasthaus Dorf 5 ist für alle da. Im Dorfbeizli treffen sich die Rechtobler nach Vereinsanlässen, Ausflügler, Velofahrer und Wanderer auf der Durchreise – Gäste von nah und fern. Die stilvolle, gemütliche Gaststube ist ideal für Feiern jeder Art. Es finden auch kulturelle Veranstaltungen statt. Bei gutem Wetter geniessen die Gäste auf der Terrasse vor dem Haus die wunderbare Aussicht aufs Appenzellerland und den Säntis. Gastgeberin Maria Etter (im Bild rechts) hat im Gasthaus Dorf 5 einen Ort der Begegnung geschaffen, wo Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Die Auswahl an Speisen ist klein, aber fein. Das Mittagsmenü gibt es jeweils mit Fleisch oder vegetarisch. Die Abendkarte wechselt regelmässig. Klassiker wie Rindsfilet Stroganoff oder Kalbsleberli mit Rösti finden sich fast immer darauf. Beliebt sind auch das Vesperplättli oder der Käsefladen «Dorf 5». Seit einem Jahr ist Wayan Sonderegger (im Bild links) als Küchenchef im Gasthaus Dorf 5 tätig. Der junge, innovative Koch legt grossen Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte. Der Bärlauch für die Schupfnudeln etwa ist frisch gepflückt im Appenzeller Vorderland. Viele Speisen sind geprägt von den Reisejahren des Obereggers. Klassische Menüs entwickelt Wayan Sonderegger gerne weiter, wie das Dessert zum Nachkochen: Schlorzifladen mal anders.

Wayan Sonderegger und Maria Etter.