

Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 305 (2026)

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: 04.03.2026

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

Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

REZEPT FÜR 4 PERSONEN AUS DER KÜCHE DES RESTAURANTS KRONE, WOLFHALDEN

Rindstatar mit Rhabarberkompott



Zutaten für das Rindstatar: 400 g hochwertiges Schweizer Rindfleisch (zart gehackt)

Zutaten für 2 EL hausgemachte Tatarsauce: 1 TL milder Senf, 1 EL Ketchup, ½ TL Tabasco (nach Geschmack), 1 EL Kapern, fein gehackt, 2 Schalotten, fein gehackt, 2 EL Essiggurken, fein gehackt, 1 EL frische Petersilie, gehackt, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung: Das gehackte Rindfleisch in eine Schüssel geben. Die Tatarsauce zubereiten: Senf,

Ketchup, Tabasco, Kapern, Schalotten, Essiggurken und Petersilie gut vermengen. Die Sauce unter das Fleisch heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar auf vier Tellern anrichten, nach Wunsch mit einer kleinen Mulde in der Mitte.

Zutaten für das Rhabarberkompott: 300 g sonnengereifter Rhabarber, in Stücke geschnitten, 50 g Rohrzucker, ¼ Tasse Wasser, ¼ TL Kardamom, 100 g frische Erdbeeren, halbiert, Saft von ½ Zitrone, Zitronenzeste (von ½ Zitrone)

Zubereitung: Rhabarber, Zucker, Wasser und Kardamom in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Erdbeeren, Zi-

tronensaft und Zitronenzeste hinzufügen und kurz mitköcheln lassen, sodass die Früchte ihre Frische behalten. Das Kompott abkühlen lassen und zusammen mit dem Rindstatar servieren.

Cordon bleu vom Kalb nach Art der «Krone»



Bilder: Andreas Butz

Zutaten für das Cordon bleu: 4 dünne Kalbsschnitzel (je ca. 150 g), 4 Scheiben Schweizer Schinken, 4 Scheiben Appenzeller Käse, 4 Dörripflaumen (z. B. Zwetschgen), in Sântis Malt Whisky eingelegt (ca. 8 bis 10 Stunden), Salz und frisch gemahlener Pfeffer, Mehl (zum Wenden), 2 Eier, Paniermehl (ca. 200 g), Butter (zum Braten, ca. 50 g)

Beilagen: 500 g Ostschweizer Pommes (oder hausgemachte Pommes frites), saisonales Gemüse (z. B. grüne Bohnen, Karotten)

Zubereitung: Die Dörripflaumen aus dem Whisky nehmen und abtropfen lassen.

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig flach klopfen, bis sie ca. 3 bis 4 mm dünn sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken, eine Scheibe Käse und eine Dörripflaume legen. Das Schnitzel vorsichtig aufrollen oder zusammenklappen, sodass die Füllung gut eingeschlossen ist. Falls nötig, mit Zahnstochern fixieren.

Die gefüllten Schnitzel zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann in verquirl-



tem Ei wenden. Zum Schluss in Paniermehl wälzen, dabei leicht andrücken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Cordon bleus bei mittlerer Hitze ca. 4 bis 5 Minuten pro Seite goldbraun und knusprig braten, bis der Käse im Inneren schmilzt.

Beilagen: Die Pommes nach Packungsanweisung oder selbst gemacht zubereiten. Das saisonale Gemüse nach Geschmack garen (z.B. blanchieren oder dünsten).

Die Cordon bleus heiss mit Pommes und Gemüse anrichten.

Zitronentarte mit Appenzeller Glace



Bilder: Andreas Butz

Zutaten für den Mürbeteig der Zitronentarte: 200 g Mehl, 100 g kalte Butter, 50 g Puderzucker, 1 Ei, eine Prise Salz

Zutaten für die Zitronenfüllung: 3 grosse Eier, 150 g Zucker, 2 Bio-Zitronen (Saft und Schale), 100 g Butter (zart schmelzend), 1 EL Speisestärke (optional, für mehr Stabilität)

Zubereitung: Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Das Ei hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine gefettete Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) legen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten oder Trockenerbsen beschweren und 15 Minuten vorbacken. Das Backpapier entfernen und den Boden weitere 5 Minuten backen, bis er leicht goldgelb ist.

Eier, Zucker, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Butter schmelzen und unter die Masse rühren. Optional: Speisestärke einrühren, um die Füllung noch stabiler zu machen. Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Teigboden giessen. Die Tarte im Ofen bei 180 Grad ca. 20 bis 25 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist und die Oberfläche leicht goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder mit frischen Zitronenscheiben garnieren. Am besten gekühlt servieren.

Zutaten fürs Appenzeller Glace: 200 ml frische Schweizer Milch, 200 ml voller Rahm (35 % Fettgehalt), 1 Vanilleschote, 100 g feiner Zucker, 4 frische Eigelbe, 50 ml Appenzeller Likör oder Appenzeller Spirituose (z. B. Appenzeller Kräuterlikör).

Zubereitung: Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Innere mit einem Messer herauskratzen. Sowohl das Mark als auch die Schote selbst in einen Topf geben.

In einem Topf die frische Milch und den vollen Rahm erhitzen. Die Vanilleschote und das Vanillemark hinzufügen und die Mischung zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und die Mischung für etwa 5 Minuten ziehen lassen.

In einer separaten Schüssel die Eigelbe und den Zucker miteinander verquirlen, bis die Masse schön cremig und leicht aufgehellt ist.

Um die Eigelbmasse zu temperieren, einen kleinen Teil der warmen Milch-Rahm-Mischung vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Danach die temperierte Mischung langsam zurück in den

Topf mit der restlichen Milch-Rahm-Mischung giessen. Dabei stetig rühren.

Den Topf wieder leicht erhitzen und die Masse unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel für etwa 5 bis 10 Minuten erhitzen, bis sie leicht dicklich wird und die Rückseite des Löffels bedeckt. Achtung: Die Mischung darf nicht kochen, da sonst die Eier gerinnen.

Die fertige Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen, um die Vanilleschote und eventuelle Klumpen zu entfernen. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist (mindestens 2 Stunden).

Wenn die Masse gut gekühlt ist, den Appenzeller Likör oder die Spirituose hinzugeben und gut verrühren.

Die Mischung in die Eismaschine füllen und nach Herstelleranweisung gefrieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Die Appenzeller Glace in Dessertschalen anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern (z. B. Minze) oder Schokoladensplittern garnieren.

Restaurant Krone, Wolfhalden



Natalie Rzetelski (Mitte) und ihr Team bieten in der «Krone» Wolfhalden eine gutbürgerliche Küche. «Wir legen grossen Wert auf frische Zutaten aus der Region und natürlich auf höchste Qualität der Speisen», sagt die Wirtin, die das Haus 2023 übernommen und mit ihrem eingespielten Team das einzige Restaurant im Dorf wiederbelebt hat.

Die Geschichte der «Krone» ist lang. Gegründet wurde sie gemäss Museum Wolfhalden im 16. oder 17. Jahrhundert. 1980 ging sie in den Besitz der Gemeinde über. Seither erfolgten verschiedene Renovationen und technische Erneuerungen. (red)