

REZEPT VON MIRA

Sendung vom 12.03.2022

Mostbröckli-Tatar mit Sauerrahm Salatbouquet

* * *

Appenzeller Siedwurst im Quöllfrisch-Bierteig Käsespätzli Apfelmus

* * *

Biber-Mousse mit saisonalen Früchten

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: MOSTBRÖCKLI-TATAR MIT SAUERRAHM, SALATBOUQUET

Mostbröckli-Tatar

90g Mostbröckli
4 EL Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
2 Tomaten
0,5 Salatgurke
4 EL Olivenöl
Pfeffer
Salat

Mostbröckli fein schneiden, mit Creme fraiche mischen, 1/3 des fein geschnittenen Schnittlauchs, Saft der 1/2 Zitrone (+ Abrieb), Pfeffer.

Tomate einritzen und blanchieren, häuten, entkernen in feine Würfel schneiden, die Hälfte zum Tatar geben. Gurke schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Tatar geben.

Tatar anrichten, restlichen Schnittlauch mit Olivenöl und restlichem Zitronensaft pürieren und um das Tatar träufeln, restliche Tomatenwürfel um das Tatar anrichten. Salat (z.B. Eisberg) waschen und rüsten, neben dem Tatar anrichten

Salatsauce:

½ Zwiebel
½ Bund Peterli glatt
2 EL Weissweinessig
1 TL Senf
1 EL Mayonnaise
4 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
Salz und Pfeffer

Gehackte Zwiebel und Peterli mit Essig, Senf und Mayonnaise vermischen und das Öl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken



HAUPTGANG: APPENZELER SIEDWURST IM QUÖLLFRISCH-TEIG, KÄSESPÄTZLI UND APFELMUS

Bierteig

150g Mehl
½ TL Salz
1,5 dl Bier
2 Eigelbe
1 TL Öl
2 Eiweisse
1 Prise Salz

Mehl und Salz mischen und eine Mulde bilden. Bier mit Eigelb und Öl verquirlen und dazu giessen, alles zu einem Teig verrühren. Den Teig für mind. 30 Minuten ruhen lassen In dieser Zeit die Eiweisse steif schlagen und unter den Teig heben.

Appenzeller Siedwurst

5 Appenzeller Siedwürste
Bierteig
Öl zum Frittieren

Wasser in einem Topf aufkochen, Würste reinlegen, Topf vom Herd nehmen, mit Deckel 10 Minuten ziehen lassen. Die Würste häuten und in Rädli schneiden. Die Wurst-Rädli im Bierteig wenden, danach in Fritteuse oder Pfanne mit heissem Öl frittieren bis sie goldbraun sind.

Käsespätzli

250g Quark
280g Mehl
8 Eier
200g Käse (z.B. Gruyère)
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Butter

Quark, Mehl und 4 ganze Eier, sowie 4 Eigelbe zu einem Teig vermengen. Mit einer Prise Salz würzen und evtl. noch etwas Mehl hinzugeben (je nach Grösse der Eier). Nun mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Salzen, Teig portionenweise über Chöpflisieb ziehen (oder auf ein Holzbrett geben und mit dem Messer portionenweise abschaben). Im kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie oben aufschwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und in eine Gratinform geben. Lagenweise mit Käse und Pfeffer anreichern.



Zwiebeln in Ringe schneiden und mit viel Butter in der Pfanne hellbraun rösten, über die Käsespätzli geben und das Ganze ca. 20-25 Minuten in der Ofenmitte bei 190°C backen.

Apfelmus

1kg Äpfel
1 Vanilleschote
6 EL Wasser
1 TL Zimt
2 EL Zucker

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Äpfel dazugeben und gemeinsam mit dem Mark der Vanilleschote, Zucker und Zimt köcheln lassen. Wenn Äpfel genug weich sind (ca. 15 Minuten mit dem Stabmixer pürieren, danach auskühlen lassen.

Apfelsenf

5 EL Senf verschiedener Arten (z.B. mild, süss und grob)
1 Stück Apfel

Apfel in kleine Stücke schneiden, mit verschiedenen Senfarten mischen



DESSERT: BIBER-MOUSSE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN

Biber-Mousse

150g Rahmquark

1 TL flüssiger Honig

2 Biber

1 Eiweiss

2 EL Zucker

1 dl Vollrahm

1 EL Appenzeller Alpenbitter

½ Apfel

½ Birne

Rahmquark und Honig vermischen. Ca. 1 ½ Biber dazu reiben (mit Röstiraffel). Eiweiss mit Zucker steifschlagen, parallel Vollrahm steif schlagen und Alpenbitter dazugeben. Beides unter die Masse ziehen und kalt stellen (min. 3 Stunden)

Apfel und Birne in kleine Würfel schneiden, gemeinsam mit einem Stück Biber um das Mousse anrichten

