

Kochgruppe Scharf

PARTNERESSEN 13. OKT. 2018

Gartenbahn - Apéro
Tomaten u. Mozzarella,
Melonen u. Rohschinken



**Parfümierter
Mostbröckli - Salat**



**Kräuter
Süppchen**



Appenzellerfilet

Safrannudeln
mit Bohnen u. Karotten



**Quark - Jogurt
Früchten-Dessert**



En guetä wünscht Üch
Kochgruppä

Tomate - Mozzarella

Für 4 Personen

10 Kirschtomaten
10 Mozzarella-Minikugeln
¼ Bund Basilikum

Salz, Pfeffer
Olivenöl
Balsamico

Zahnstocher

Kirschtomaten waschen. Mozzarellakugeln abtropfen lassen und mit Wasser abschöpfen. Beides gut abgetrocknet jeweils halbieren. Basilikumblätter abzupfen und in Stücke schneiden (je nach Grösse der Kugel). Mozzarella und Tomaten mit einem Stück Basilikum in der Mitte wieder zu Kugeln zusammensetzen und die Zahnstocher durchstecken.

Alles auf einer Platte nach Lust und Laune anrichten. Pfeffer und Salz darübergerben und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln. 1-2 Basilikum-Zweige zum Dekorieren nehmen. Kurz ziehen lassen.

Melonen - Rohschinken

Für 4 Personen

¼ Zuckermelone
10 Traubenbeere
5 Sch. Rohschinken
¼ Bund Rucola

Zahnstocher

Die Melone in möglichst gleichmässige kleine Quadrate schneiden. Trauben waschen.

Die Rohschinken-Tranchen je halbieren.

Mit einem Zahnstocher 1 Stück Melone, 1 Stück Schinken, 1 Rucola-Blatt und 1 Traube aufspiessen.

Auf einer Platte anrichten und sofort geniessen

Parfümierter Mostbröckli-Salat

Für 4 Personen

| | | |
|--------|------------------------------|---|
| 150 gr | Appenzeller Marinade | (Fertig Marinade) |
| 100 g | Mostbröckli in Tranchen | Einen flachen Teller mit wenig Marinade bestreichen. Mostbröckli darauflegen, mit restlicher Marinade bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. |
| 2 TL | Senf | Für die Salatsauce Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. |
| 4 EL | Weissweinessig | |
| 6 EL | Rapsöl | |
| | Salz, Pfeffer nach Bedarf | |
| 200 g | Stangensellerie | Stangensellerie in Scheiben schneiden. |
| 80 g | Nüsslisalat | Kurz vor dem Servieren mit dem Nüsslisalat unter die Sauce mischen. |
| | | Dazu passt Wurzelbrot |

Kräuter-Süppchen

Für 4 Personen

| | | |
|-------|----------------------------|---|
| 200 g | Mehlige Kartoffel | Kartoffel in Würfel schneiden. Wasser aufkochen, Kartoffel beigeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe fein pürieren. |
| 6 dl | Wasser | |
| 1 dl | Rahm | Rahm, Zitronensaft und Appenzeller Alpenbitter (vorsichtig) beigeben, aufkochen. |
| 2 TL | Zitronensaft | |
| ½ dl | Appenzeller Alpenbitter | Kräuter fein schneiden, beigeben, Suppe würzen, sofort servieren. |
| Je ¼ | Bund Kerbel u. Majoran | |
| | Salz , Pfeffer Bouillon | |

Appenzellerfilet

Für 4 Personen

| | | |
|--------|---------------------|---|
| 1 | Schweinefilets | Das Schweinsfilet vom Metzger bis ca. 2 cm vor den Enden längs aufschneiden lassen |
| 100 g | Karotten | Karotten, grob reiben, (Rösti - Raffel) |
| 100 g | Lauch | Lauch fein schneiden. |
| | Bouillon | Das Gemüse in Bouillon kurz dünsten. Die Bouillon abgiessen, das Gemüse auskühlen lassen. |
| 120 g | Appenzeller Käse | Käse, grob reiben. |
| 100 g | Appenz. Möstbröckli | Gemüse mit dem Käse mischen. Das Filet damit füllen (etwas Füllung „ca. 1/3“ für die Sauce zurückbehalten) und Möstbröckli dicht auf die Füllung schichten. |
| | Zahnstocher | Das Filet mit Zahnstochern schliessen und mit Küchenschnur binden. Das Filet sollte vor dem Braten Zimmertemperatur haben. |
| | Küchenschnur | |
| | Senf | Filet aussen würzen und in Bratbutter, allseitig 5 Min. gut anbraten. In eine Auflaufform legen und bei 80° Niedergaren, (Kerntemperatur 55°) ca. 1 ½ Std. |
| ½ Bund | Schnittlauch | Danach das Fleisch aus der Form nehmen und warm halten. Schnittlauch sehr fein schneiden. |
| 2 dl | Weisswein | Den Fond in eine Pfanne geben und mit Weisswein ablöschen, Rahm, Schnittlauch und die restliche Füllung dazu geben. Gut rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| 2 dl | Rahm | |
| | Salz, Pfeffer | |

400 g Safrannudeln

350 g Bohnen

300 g Karotten

Quark-Jogurt-Früchte-Dessert

Für 4 Personen

| | | |
|-------|------------------------------|--|
| 400 g | Magerquark | Quark, Jogurt und Vanille zu einer Creme verrühren. Mit Süsstoff abschmecken. Kühlstellen. |
| 400 g | Jogurt Griechisches | |
| 1 | Vanilleschote (nur das Mark) | |
| 4 EL | Ahornsirup | |
| 400 g | Früchte, verschiedene | Früchte vorbereiten und ggf. würfeln. Die Quarkcreme im Wechsel mit den Früchten in 4 Gläser schichten. Mit Früchten dekorieren. |
