

Appenzeller Rahmfladen Salat

Kalbfleischwürfel mit Majoran Zucchetti Rösti

Schokoladenterrine

Appenzeller Rahmfladen ca. 30 cm

200	gr	Geriebener Teig
50	gr	Mehl oder Maizena
3	dl	Rahm
360	gr	saurer Halbrahm
2		Eier
1		Eigelb
1	EL	Korianderpulver
1	EL	Anis
		Salz

Teig auswallen, in Form legen, Masse begeben und im Ofen bei 180 Grad backen.

Salat

Blattsalate und eine gute Sauce darauf.

Kalbfleischwürfel mit Majoran

1.8	kg	Kalbseckstück (oder anderes Minutefleisch)
		Öl
1	lt	Rahm
2	dl	Weisswein
wenig		Demi-glace
		Majoran
		Salz, Pfeffer

Kalbfleisch in mittlere Würfel schneiden, kurz in heissem Öl anbraten, Fleisch in eine Schüssel geben. Den Satz in der Pfanne mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Rahm begeben und köcheln lassen. Abschmecken.

Zucchetti Rösti

1.4	kg	Kartoffeln
600	gr	Zucchetti
		Öl, Butter
		Salz

Kartoffeln und Zucchetti in feine Strifen schneiden, mischen, zu flachen runden Küchlein formen und roh braten.

Schokoladenterrine (1 Terrine)

200	gr	Couverture
120	gr	Butter
1		Oracngenzeste
60	gr	Eigelb (3 Stk)
20	gr	Staubzucker
100	gr	Eiweiss (4 Stk)
60	gr	Staubzucker
80	gr	Cointreau

Couverture schmelzen, Butter mit Orangenzeste schaumig schlagen, Eigelb mit Staubzucker schaumig schlagen, Eiweiss mit Staubzucker schaumig schlagen. Alles mischen und in eine Terrinenform füllen, im Kühlschrank abkühlen.

Qumquats

100	gr	Zucker
5	dl	Orangensaft
10	gr	Maizena
ca. 12		Qumquats

Zucker leicht caramolisieren, mit Orangensaft ablöschen und mit Meizena abbinden. Qumquats in Scheiben schneiden und mitkochen. Sauce abkühlen.