



Chochete vom 12. August 2023

Äpler Summerfäscht "Eifach guet"

Apéro

LILLET WILD BERRY

fruchtig-frischer Aperitif-Klassiker



Hackfleisch Bälleli
Alpkäse Haferflocken Tätschli



Amuse Bouche

KARTOFFELSCHUUM UF CHABISBETT

geräucherti Rüeblü runden das ganze ab



Vorspeise

Blüemli Salat

Geissen Frischchäs uf gegrilltem Öpfelring



Hauptspeise

Lammracks oder Rindsentrecote vom Grill

an Thymianjus mit grillierte Rüeblü und Gummeli

Dessert

Gebrannt Creme

Kafi Schnaps



Weine



Stadzürcher Räuschling Burghalde AOC 2022



Cave Biber Humagne Rouge Barrique



Apéro

LILLET WILD BERRY

Eiswürfel

5 cl Lillet Blanc

10 cl Schweppes Wild Berry

2cl Erdbeerlikör (optional, falls Erdbeeren zugegeben werden)

Verschiedene Beeren



Amuse Buche

KARTOFFEL-STOCK ODER -SCHUUM UF CHABISBETT

Weisschabis andünsten, mit Süssmost ablöschen, abschmecken

Kartoffelstock / oder Kartoffelschuum, welcher dann mit etwas mehr Milch aufgekocht wird und mit dem Rahmbläser geschäumt wird. Achtung: Schaum in einen Spritzsack blasen und dann anrichten ;-)

Mit geräucherten Rüeblü oder etwas Lachs leicht bedecken

Mit etwas Dill verzieren

Vorspeise

APFEL-ZIEGENKÄSE-TÜRMCHE



Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen und Äpfel quer in je 4 Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

Eine Pfanne fettfrei auf mittlerer Stufe erhitzen und Bacon darin ca. 5 Min. knusprig braten. Herausnehmen und Apfelscheiben im Bratenfett auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 3–4 Min. anbraten.

Apfelscheiben, Käse, Bacon und Basilikum aufeinanderstapeln und mit Spießchen feststecken. Honig darüberträufeln, leicht pfeffern und Apfel-Ziegenkäse-Türmchen servieren.

Wir haben die Apfel Ziegenkäse Türmchen in einem bunten Blüemlisalat angerichtet. Sauce nach Dinu's Art mit feinem Essig, Öl, etwas Zitrone und gut abgeschmeckt

En Guete

HAFERBURGER: (FÜR 4 PERSONEN)

70 g Quark
0.7 dl Milch
1 Ei
50g Alpkäse, gerieben
80g Haferflocken
1 kleiner Lauch, in sehr feine Ringe geschnitten
Mayjoran, Thymian, Salz, Pfeffer, Butter zum Braten

Das Ganze gut mischen und mit Mehl zu kleinen Bällchen formen.

Hinweis: Wir haben Kichererbsenmehl verwendet.

Kann z.B. mit einem Schnittlauch-Öl angerichtet werden. Alternativ gut dazu passen würde auch eine Sauce aus Creme-Fraiche mit Schnittlauch.

ALPCHÄSPLÄTTLI

Angerichtet nach der Würze im Uhrzeigersinn, ausgemittelt mit scharfem Feigensenf...

12.00 Uhr, weisse Trauben, 14.00 Uhr, Schafchäs vom Spitzberg Gohl (Emmental),
16.00 Uhr Brie Barrique (Sempach), 19.00 Uhr Bergkäse Breitenboden höhlengereift
(Meiringen), 20.00 Uhr, blauer Schnee (Meiringen), 22.00 Uhr, L'Etivaz AOP, der Alpkäse
schlechthin, aus den waadtländer Alpen.

Dazu Tannenschösslig - Honig (Latwerge), Holzkohlensenf vom Häxer.

BRÄNNTI CREME (4 PERSONEN)

100 g Zucker
0,5 dl Wasser
0.5 dl Wasser, heiss
5 dl Milch
1 EL Maisstärke
2 Eier

Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.

Pfanne von der Platte nehmen. Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken.

Pfanne auf die Platte zurückstellen. Caramel aufkochen und unter Rühren auflösen.

Milch, Maisstärke und Eier kräftig mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren zum Caramel geben. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in eine Metallschüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet. Vollständig auskühlen lassen.

Crème anrichten, mit Rahm und Meringues-Schalen garnieren.

MERINGUES-SCHALEN (FÜR CIRCA 12 STK)

2 Eiweiss
60 g Zucker
50 g Puderzucker
¼ EL Maisstärke

Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazu sieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1¼ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.
