



Menü

aus Mostindien

Apéro

Rosé-Prosecco mit Granatapfelkernen

Vorspeise

Gurken Fischröllchen

Hauptgang

Most-Kabissuppe mit Speckprägeli
Thurgauersauerbraten mit Apfelwein
Knöpfli
flache Bohnen

Dessert

Apfelküchlein mit Zimtcrème
Amaretti à la Esther

Rosé-Prosecco mit Granatapfelkernen

Zutaten:

- 1 Granatapfel
- 1 EL Grenadine Sirup
- 1 EL Coop Fine Food Sirup Yuzu und Marokkanische Minze
- 1 Flasche Roséschaumwein gut gekühlt



Zubereitung:

- Granatapfel quer halbieren und die Kerne herauslösen (Tipp: In einer Schüssel mit Wasser lassen sich die Kerne ohne Spritzgefahr lösen).
- Kerne in einer Schüssel mit Grenadine und Sirup mischen. Je 1-2 Teelöffel in Gläser verteilen und mit Rosé aufgießen.



Gurkenfischröllchen

Gibt etwa 20 Stück

Zutaten:

1 grosse Salatgurke

240 g geräucherte Forellenfilets grob gezupft

250 ml Qimiq

50 Halbfettquark

einige Tropfen Zitronensaft

2 El gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Dill und Kapern zur Garnitur

Zubereitung:

- Aus ca. 1/3 der Gurke 20 dünne Gurkenscheiben schneiden
- Auf eine Platte legen. Restliche Gurke längs mit dem Sparschäler in 20 dünne Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen zu Ringen von 4 cm formen. Ringe auf die Gurkenscheiben stellen.
- Füllung: 20 kleine Fischstücklein für die Garnitur beiseite stellen. Restlichen Fisch, Qimiq, Quark, Zitronensaft und Petersilie pürieren und würzen. Die Masse in einen Spritzsack füllen, in die Gurkenringe spritzen. Mit den beiseite gestellten Fischstücklein Kapern und Dill garnieren. P.S. kann auch mit Schinken gefüllt werden.



Most-Kabis-Suppe

Ergibt ca. 8 dl

Zutaten:

1 El. Butter

1 kleine Zwiebel grob gehackt

200 g Weisskabis am Hobel in feine Streifen geschnitten

2 1/2 dl Apfelsaft

3 dl Gemüse Bouillon

100 g saurer Halbrahm

Salz Pfeffer nach Bedarf

Wenig schwarzer grober Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

- Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen , Kabis begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.
- Apfelsaft und Bouillon dazugiessen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Rahm begeben, Suppe pürieren würzen. Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, Pfeffer darüber streuen.

Speck-Prügeli

1 Blätterteig ausgewallt

16 Tranchen Bratspeck

Zubereitung:

Formen: Teig in 8 ca. 3cm breite Streifen schneiden. Je 2 Specktranchen drauflegen und zur Spirale drehen. Backen: ca. 17 Min. in der Mitte des auf 200° Grad vorgeheizten Ofens

Thurgauer Sauerbraten

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch z.B. Schulter für Schmorbraten
- 1 Kalbsfüsschen ab gespült
- 1 Markknochen

Zutaten ab gespült in ein Glas oder Porzellangefäss legen.

Marinade:

- 6 1/2 dl Apfelwein
- 1 1/2 dl Apfelessig
- 2-3 grosse Rüebli geschält
- 1 Zwiebel besteckt mit 1 Nelke und 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe ganz



Zubereitung:

- Marinade zusammen aufkochen auskühlen. Fleisch damit übergiessen Gefäss zudecken 3-4 Tage kühlstellen Fleisch herausnehmen, trockentupfen. Marinade in eine Pfanne absieben, aufkochen. Schaum abschöpfen. Gemüse und Marinade beiseite stellen.
- Öl oder Bratbutter zum Anbraten im Bratgeschirr heiss werden lassen. ½ Tl Salz und wenig Pfeffer, Fleisch würzen, ringsum anbraten und aus der Pfanne nehmen.
- Bratfett mit Haushaltspapier abtupfen, 1El Margarine oder Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. 2El Mehl begeben unter Rühren schokoladebraun rösten. Marinade unter Rühren dazu giessen.
- Fleisch Kalbsfüsschen und Markknochen, Gemüse, ½ Tl Salz begeben. Alles aufkochen, zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 2 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen. Sauce absieben etwas einkochen. Braten tranchieren und in die heisse Sauce legen.

Apfelküechli mit Zimtcrème

für 2 Personen

Zubereitung:

Für den Teig:

1 Ei, 1 EL Wasser, 70 g Mehl

1 dl fettarme Milch

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 grosser Apfel

1 EL Mehl

2 EL Kokosfett



Für die Zimtcrème:

80 g Magerquark

70 ml Buttermilch

1-2 TL Honig

1 TL gemahlener Zimt

Zubereitung Apfelküechli:

Für den Teig das Ei mit dem Wasser verrühren. Die übrigen Teigzutaten unterrühren und den Teig mind. 10 min. quellen lassen. Den Apfel waschen und das Kerngehäuse entfernen mit einem Ausstecher in 6 Scheiben schneiden und diese leicht im Mehl wenden. Öl in Bratpfanne erhitzen.

Apfelringe durch den vorbereiteten Teig ziehen und gut abtropfen lassen. Im heissen Öl goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zutaten für Crème verrühren und dazu servieren.

Amaretti

Zutaten:

250g Mandeln

200g Zucker mischen

2EL Schoggipulver

1EL Mehl

2 Eier aufschlagen und zur Masse geben

1 Fl.Bittermandelaroma

3 EL Puderzucker in tiefen Teller geben

Zubereitung:

Mit 2 Teelöffeln Kugeln formen und in dem Puderzucker wenden.

Auf ein Backpapier legen und bei 180° Umluft ca. 13-15 Min. backen.

