

## **Appenzeller Fondue für den ersten Hunger**

### **Zutaten:**

1 Knoblauchzehe  
1/2 l herber Weißwein  
300 g Guyere Käse; grob geraffelt  
400 g Appenzeller Käse; grob geraffelt  
3 El. Stärkemehl  
2 cl Kirschwasser

### **Zubereitung:**

Man kann von dem einen Käse mehr und von dem anderen weniger nehmen. Je höher der Anteil des Appenzellers, desto kräftiger schmeckt die Fondue. Wein in die Fonduekachel gießen und erwärmen. Knoblauchzehe möglichst fein stoßen. Geraffelten Käse nun nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel zugeben.

Das Stärkemehl im Kirschwasser verrühren und zugeben, sobald der Käsebrei zu kochen beginnt, weiter rühren und noch einmal aufkochen lassen.

Die Fondue auf den Brenner stellen, diesen so regulieren, dass die Käsemasse "lächelt", wie man in der Schweiz sagt, also gerade köchelt.

Das in Würfeln geschnittene Brot nimmt sich jeder auf seinen Teller und zieht es unter Rühren durch die Fondue.

## **Croûton Chevignol auf Blattsalaten mit Sprossen und Walnüssen**

### Zutaten:

**Salat nach Marktlage**  
**18 Walnusskerne**  
**Ziegenkäsemedaillons**  
**Landschinken**  
**Zahnstocher**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

**Weißer Balsamessig**  
**Walnussöl**  
**eine gekochte Kartoffel**

### Zubereitung:

**Salat in mundgerechte Stücke zerpflücken, Walnüsse grob hacken, Käse in grobe Würfel schneiden und alles mischen.**

**Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade bereiten und über die Salatzutaten geben.**

## Pfifferlingcreme mit Kräutern

Zutaten:

1 kg Kalbsknochen  
1 1/2 l Wasser  
100 g Lauch  
100 g Möhren  
100 g Petersilienwurzel  
1/2 Tl. Schwarze Pfefferkörner  
Salz  
1 Lorbeerblatt  
1 1/2 Bd. Petersilie, glatt  
1 Zwiebel  
250 g Pfifferlinge, frisch  
50 g Schalotten  
25 g Butter  
Schwarzer Pfeffer  
125 ml Schlagsahne  
Muskatnuss  
4 Thymianzweige  
1/2 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

Für den Kalbsfond die Kalbsknochen ins Wasser geben, alles zum Kochen bringen und abschäumen.

Inzwischen Lauch, Möhren und Petersilienwurzel putzen, waschen und grob zerkleinern. Das Gemüse zusammen mit Pfefferkörnern, Salz, Lorbeerblatt, 2/3 der Petersilie und der ungeschälten, halbierten Zwiebel hinzufügen und die Brühe 1 1/2 Stunden im offenen Topf kochen lassen. Anschließend die Brühe durch ein Sieb gießen und falls nötig, auf 3/4 l Flüssigkeit einkochen.

Die Pfifferlinge putzen. Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Pfifferlinge und Schalotten darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 der Pfifferlinge mit der Schaumkelle herausnehmen, beiseite stellen.

Etwas Brühe zu den restlichen Pfifferlingen gießen und die Pilze mit dem Schneidstab des Handrührers sehr fein pürieren. Mit der restlichen Brühe und der Sahne auffüllen, Pfifferlinge dazugeben und das Ganze 5-7 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Thymianblätter von den Stielen zupfen. Restliche Petersilie waschen, abtropfen lassen und ebenfalls von den Stielen zupfen. Beides fein hacken. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Kräuter zum Schluss in die Suppe geben.

Dazu passen in Butter geröstete Roggencroutons.

Tipp: Wer Zeit sparen möchte, kann, anstatt den Fond selbst zuzubereiten, fertigen Kalbsfond aus dem Glas verwenden.

## Rehmedaillons auf Rahmsteinpilzen

Zutaten:

400 g Rehrücken ohne Knochen  
400 g Steinpilze  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
100 ml Sahne  
50 ml Olivenöl  
50 g Butter  
1/2 Bd. Petersilie

1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Wacholder, gemahlten  
Salz  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Den Rehrücken in 6 Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Wacholder würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl, dem Thymian und Rosmarin die Medaillons rosa braten.

Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Kleine Pilze nur halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Steinpilze dazugeben und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Sahne zugeben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss die Butter untermischen und mit Petersilie bestreuen.

Die Medaillons auf den cremigen Steinpilzen anrichten.

**Berner Beerenbecher mit Himbeergeistcreme und Zimtsahne**

Zutaten:

**Himbeeren, Brombeeren**  
**Blaubeeren weiße und rote Johannisbeeren**  
**Crème fraîche , Sahne**  
**Zimt und Zucker**  
**Himbeergeist und Beerenlikör**

## **Appenzeller Fondue**

### **Zutaten:**

1 Knoblauchzehe  
1/2 l herber Weißwein  
300 g Emmentaler Käse; grob geraffelt  
400 g Appenzeller Käse; grob geraffelt  
3 El. Stärkemehl  
2 cl Kirschwasser  
1 kg dunkles Bauernbrot; kross, aber nicht zu dunkel

### **Zubereitung:**

Man kann von dem einen Käse mehr und von dem anderen weniger nehmen. Je höher der Anteil des Appenzellers, desto kräftiger schmeckt die Fondue ;-)

Wein in die Fonduekachel gießen und erwärmen. Knoblauchzehe möglichst fein stoßen. Geraffelten Käse nun nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel zugeben.

Das Stärkemehl im Kirschwasser verrühren und zugeben, sobald der Käsebrei zu kochen beginnt, weiter rühren und noch einmal aufkochen lassen.

Die Fondue auf den Brenner stellen, diesen so regulieren, dass die Käsemasse "lächelt", wie man in der Schweiz sagt, also gerade köchelt.

Das in Würfeln geschnittene Brot nimmt sich jeder auf seinen Teller und zieht es unter Rühren durch die Fondue.