

Rezept ESSkapaden vom 15. September 2013



ESSkapaden's frittierte Käsekugeln mit Kräuterquarkfüllung und Birnen-Chutney

Birnen-Chutney

0.5 - 1dl	Weisser Balsamico Essig
1.5-2 dl	Wasser
5st.	Birnen
40g	getrocknete Apfelwürfel
1st	Chili
2	Knoblauchzehen
150g	Zucker
2st	Zwiebeln
	Salz & Pfeffer



Käsekugeln

400g	Appenzeller Käse Surchoix
2	Eier
150g	Mehl
	wenig Muskatnuss
1.5dl	Milch
	evtl. 1-2 zusätzliche Eigelb
	Salz & Pfeffer

Quarkmasse

200g	Magerquark
wenig	Kräuter je nach Belieben
wenig	Pfeffer / Salz
wenig	Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Chutney den Knoblauch und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Birnen entkernen und in gleichmässig grosse Stücke schneiden.

Alle Zutaten zusammen in einer Pfanne aufkochen und für mindestens eine Stunde einkochen lassen. Je nach Bedarf zusätzliche Flüssigkeit (Wasser oder Essig) dazugeben. Auch die Zuckermenge sollte man kontrollieren, je nach süsse der Birnen. Zum Schluss das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenzwunsch können die Birnen mit einem Kartoffelstampfer zerdrückt werden.

Das Chutney kann auch wunderbar mit diversen Gewürzen ergänzt werden, z.b. Ingwer, Zimt usw.

Den kalten Appenzeller Käse mit der Röstli Raffel raffeln. Das Mehl, Gewürz und die aufgeschlagenen Eier zum geraffelten Käse geben und die Masse gut kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bevor man die Kugeln formt, sollte dringend eine Probe gemacht werden. Ein von der Käsemasse geformte Praline Kugel in 170°C heissem Öl ausbacken. Wenn die Kugel ihre Kompaktheit nicht beibehält, muss zusätzlich etwas Mehl und evtl. ein Eigelb dazugegeben werden.

Je nach Wunsch, können verschiedene Kräuter und Kräuterblüten gehackt und mit dem Quark vermischt werden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Käsemasse von Hand zu Mulden formen und mit Hilfe eines Spitzsacks den Kräuterquark darauf spritzen. Vorsichtig die Mulden schliessen, damit keine Löcher entstehen. Je nach Wunsch können die Kugeln vor dem Backen in grob gehackten Haselnüssen gewendet werden. Die Käsekugeln schwimmend bei ca. 170°C für 2-3 Minuten backen. Aus dem heissen Öl nehmen und auf Küchenpapier geben. Die Kugeln sofort servieren.

Die Kugeln sind wunderbar geeignet für einen Apéro wie auch als Beilage zu einem frischen knackigen Salat.



**Blaue St.Galler Kartoffel-Suppe
mit Buttermilch-Apfel-Meerrettich-Schaum für ca. 4 Personen**

Zutaten:

Blaue St.Galler Kartoffelsuppe:

250g Blaue St.Galler Kartoffeln
1 Mittelgrosse Zwiebel
2 Knoblauchzehe
30g Butter
1L Geflügelbrühe
1dl Rahm
wenig Salz & Pfeffer

Buttermilch-Schaum:

1dl Buttermilch-Nature
1dl frischer Apfelsaft
wenig Meerrettich-Paste
0.5dl Vollrahm
Petersilie
getrocknete Apfelwürfeli

Zubereitung:



Den fein geschnittenen Knoblauch mit den Zwiebeln in Butter andünsten. Die geschälten und in gleich grosse Würfel geschnittenen Kartoffeln beifügen und mit der Geflügelbrühe ablöschen. Die Suppe auf kleiner Flamme leicht sieden bis die Kartoffeln gar sind. Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und mit einem Schuss Rahm verfeinern.

Für den Schaum alle Zutaten in den Rahmbläser geben und gut verschliessen. Je nach Grösse des Bläasers 2-3 Gaspatronen mit Hilfe der Sicherheitsvorkehrung hineindrücken. Vor dem gebrauch gut schütteln.

Die Suppe mit dem Schaum anrichten und mit getrockneten Apfelschnitzen und gehackter Petersilie servieren.

Da diese Gerichte vom Genusstag am jeweiligen Tag entstanden, könnte es sein, dass die einen oder anderen Mengenangaben ein wenig variieren. Doch ein Gelingen steht dem nicht im Wege, sofern man mit Gefühl und Hingabe den Kochprozess begleitet und je nachdem etwas nach Lust und Laune anpasst.