

Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

Autor(en): **Spiess, Roger**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **295 (2016)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-583140>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

VORGESCHLAGEN VON ROGER SPIESS – REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Mostbröckli-Rouladen mit grilliertem Gemüse



Zutaten: 24 Tranchen Appenzeller Mostbröckli, 300 g Magerquark, 3 Peperoni (gelb, rot, grün), je 1 Zucchini grün und gelb, 1 Aubergine, Küchenkräuter (Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Mayoran), Salz, Pfeffer, 2 EL hochwertiges Olivenöl.

Zubereitung: Küchenkräuter waschen, zupfen und hacken, mit dem Quark vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je zwei Tranchen Mostbröckli aneinanderlegen, ein Suppenlöffel Quark-

Kräutermischung darauflegen und vorsichtig einrollen. Die Peperoni halbieren, in Streifen schneiden und im Salzwasser kurz blanchieren. Die Zucchini und die Aubergine in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Mit Hilfe einer Grillpfanne das Gemüse grillieren. Das Gemüse sternförmig auf einem Teller anrichten und mit den Rouladen garnieren. Am Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Grilliertes Kalbssteak an Aceto-Balsamico Essenz auf weissen Spargeln mit neuen Kartoffeln



Zutaten: 4 schöne Schweizer Kalbssteak à 180 g mit Fett, 500 g neue Kartoffeln, 8 weisse Spargeln, 2 dl Aceto Balsamico, 2 dl braune Grundsauce, 1 dl

roter Kochwein, etwas Butter, Salz, Pfeffer, 4 EL Erdnussöl, 4 Rosmarinzweige.

Zubereitung: Die Steaks mit Salz und Pfeffer wür-

zen und mit etwas Erdnussöl beträufeln. Mit Hilfe einer Grillpfanne auf beiden Seiten gut grillieren. Mit einem Rosmarinzwig belegen und im Ofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten fertig braten. Druckprobe (so fest wie ein Kinn). 5 Minuten an der Wärme stehen lassen. Balsamico, Rotwein, braune Grundsauce in eine Pfanne giessen und um die Hälfte reduzieren. Die Kartoffeln im Salzwasser weich kochen und anschliessend in einer Brat-

pfanne goldgelb braten. Spargeln schälen und mit den Schalen und den Spargelenden einen Spargelfond erstellen. Den Fond salzen und mit den Schalen 20 Minuten ziehen lassen. Den Fond sieben und die Spargeln darin 8–10 Minuten weichsieden, in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken und warmstellen. Die Spargeln in die Mitte legen und das Kalbssteak darauf geben. Mit den Kartoffeln garnieren.

Sauerrahmeis auf Rhabarberkompott



Bilder: Carmen Wuest

Zutaten: 600 g Sauerrahm, 180 g Zucker, 120 g Eigelb, 4 Rhabarberstangen, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 EL Maizena, 0,5 dl Rotwein.

Zubereitung: Den Zucker mit dem Eigelb und dem Sauerrahm zur «Rose 84 Grad» kochen. Anschliessend in einer Glacemaschine zu Eis verarbeiten. Die Rhabarberstangen waschen, schälen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. Mit den Schalen,

dem Zucker und der Vanilleschote einen Fond erstellen. 20 Minuten köcheln und sieben. Das Maizena mit dem Rotwein anrühren und den Fond damit binden. Die Rhabarberstücke im Fond weichköcheln. Auf Teller anrichten und etwas erkalten lassen. Anschliessend mit einem Suppenlöffel Sauerrahmeis-Nocken ausstechen und auf dem Kompott anrichten.

Weit herumgekommen

Der gebürtige Zürcher Roger Spiess (43) begann seine berufliche Ausbildung bei der bekannten Köchin Rosa Tschudi im Gasthof Bären in Nürensdorf. Nach der Grundausbildung holte er sich auf einem Kreuzfahrtschiff in den USA Auslandsaufenthalt. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz war er Küchenchef im «Rössli» in Hurden, später im Hotel Sonne, Dürnten. Zusammen mit seiner Familie pachtete Roger Spiess ab 2002 das Restaurant Traube in Buchs. Als sich die Gelegenheit bot,



den «Adler» in Mörschwil zu übernehmen, zögerte die Familie Spiess nicht und belebte die Dorfbeiz wieder. Nach familiären Veränderungen verzauberten Roger Spiess und seine Küchenbrigade die Gäste auf dem 2456 Meter ü.M. gelegenen Muottas Muragl Romantik Hotel im Engadin. Zurück im Unterland versuchte Roger Spiess seinen Beruf mit seinem Hobby zu vereinen und übernahm die Gastronomie der Tennishalle in Schaan/FL. Seit dem 1. Januar 2015 kocht Roger Spiess im KuK in Schwellbrunn (www.kukimrank.ch).