

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 296 (2017)

Artikel: Drei-Gang-Menü zum Nachkochen
Autor: Lanker, Hans-Jakob
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-630249>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

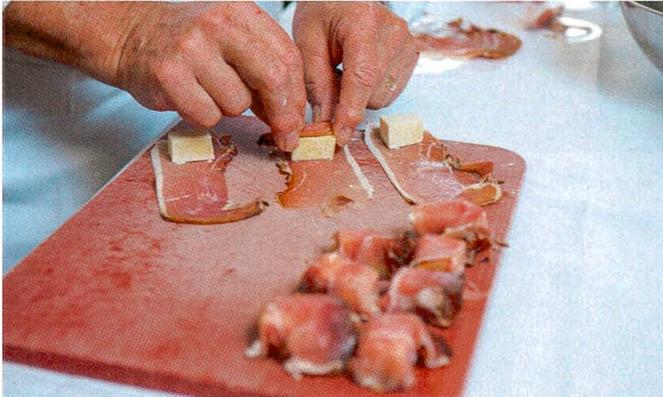
Download PDF: 04.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

VORGESCHLAGEN VON HANS-JAKOB LANKER – REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Appenzeller Beignets



Zutaten: 320 g Appenzeller Surchoix in Würfel von 3 bis 4 cm geschnitten, 120 g Appenzeller Braumeisterschinken in dünnen Scheiben (Rauchschinken).

Ausbackteig: 2 Eigelb, 2 Eiweiss, 200 g helles Bier (Säntisbier oder Quöllfrisch), 120 g Mehl, 20 g Maizena, etwas Salz und Muskat, 4 zerdrückte Koreanderkörner, Öl zum Fritieren.

Zubereitung: Für den Teig Eigelb verquirlen, Bier zufügen. Mehl und Maizena vermischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren, salzen und würzen. Der Teig soll dickflüssig sein.

Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen. Das Öl in einer Gusspfanne oder Friteuse auf 160 Grad erhitzen.

Die Käsestücke mehlen und mit dem Braumeisterschinken umwickeln. Dann mit zwei Gabeln durch den Teig ziehen. Portionenweise im Öl ausbacken, bis der Teig goldbraun ist. Nicht zu lange backen, sonst fließt der Käse aus. Sofort auf einem Salatbouquet servieren.

Getränk speziell dazu passend: Säntisbier oder Quöllfrisch, Apfelsaft.

Ein Traditionsbetrieb

Gastfreundschaft hat in der «Linde» Teufen eine lange Tradition. Bereits um 1600 stand am Dorfausgang von Teufen ein Gasthof. Seit 1901 ist das Gasthaus mit Hotel im Besitz der Familie Lanker, seit 30 Jahren sind Hans-Jakob und Julia Lanker Gastgeber in der dritten Generation. Und die nächste Generation steht schon in den Startlöchern: Drei der vier Kindern haben sich für einen Beruf im Gastgewerbe entschieden; Tochter Claudia ist bereits in den Betrieb eingestiegen.



Küchenchef Hans-Jakob Lanker hat nach der Ausbildung in der «Sonne», Wildhaus, und im «Hecht», Rheineck, unter anderem im «Zunftthaus zur Zimmerleuten» in Zürich, auf dem Uetliberg und in der «Post» im thurgauischen Berg gearbeitet. Auf der Karte des Restaurants Linde findet man vor allem traditionelle Gerichte, gerne appenzellisch und französisch angehaucht, hie und da auch aus anderen Teilen der Welt. Mehrmals im Jahr wird die Karte saisonal angepasst.

Mais-Poulardenbrust an rassisger Sauce Hansjogg mit Gnocchi alla Romana



Bilder: Carmen Wueest

Mais-Poularden an Sauce Hansjogg

Zutaten: 4 frische Mais-Poulardenbrüste, Poulardengewürzmischung (wenig Paprika, gehackter Rosmarin, Salz, Pfeffer, nach Wunsch etwas Knoblauch).

Zutaten Sauce: 20 g gehackte Zwiebeln oder Schalotten, 0,5 dl Apfelwein, 20 g Kochbutter, 30 g Dijon-Senf grob, 300 g Hühnerbouillon, 100 g Vollrahm, 1 Eigelb und 0,5 dl Rahm als Liaison (Bindemittel), 15 g Mehl, 2 kleine Essiggurken in Streifen geschnitten (Julienne), 1 TL frischer Estragon gehackt, Speisefett zum Braten (oder Rapsöl), gebrochener 3-farbiger Pfeffer, Salz, wenig Chili-Püree.

Zubereitung: Die Poulardenbrüste mit der Gewürzmischung gut einreiben und ziehen lassen.

Für die Sauce die Zwiebeln fein hacken und mit der Butter glasig dünsten. Estragon beifügen und mit dem Mehl «stäuben». Dann mit Apfelwein ablöschen und einkochen lassen. Senf und Hühnerbouillon dazugeben und circa zehn Minuten köcheln lassen. Rahm einrühren und etwas einkochen lassen, eventuell nachwürzen. Die Poulardenbrüsten in heissem Speisefett rundherum anbraten und dann im Backofen bei circa 130 Grad nochmals etwa zehn Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Gurkenjulienne beifügen und die Sauce mit Liaison abbinden. Anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Gnocchi alla Romana mit Brennessel und Blattspinat

Zutaten: 220 g Hartweizengriess, 1 l Milch, 120 g Parmesan gerieben, 1 Eigelb verquirlt, 80 g Butter, 20 g Olivenöl Extra Vergine zum Beträufeln, 40 g frische Brennesselblätter (mit Latex-Handschuhen verarbeiten), 60 g junger Blattspinat, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Brennesselblätter frisch vom Garten mit Latex-Handschuhen zupfen und waschen. Blattspinat rüsten und waschen, im Küchenmixer mit 1 dl Wasser fein mixen. Milch aufkochen und Griess regenartig in die Milch rieseln lassen. Zuerst mit einem Schwingbesen, dann mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Nach wenigen Minuten entsteht



ein dicker Brei, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne vom Herd nehmen, die Griessmasse etwas auskühlen lassen.

Zwei Drittel des geriebenen Parmesans, die Butter, die Eigelbe und das Salz zum Griess geben. Sofort

kräftig unterrühren, damit die Eigelbe nicht gerinnen. Spinat-Brennnessel-Mix zufügen und unterrühren.

Die Gnocchi-Masse auf eine befeuchtete Marmorplatte oder auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und mit einem Spachtel etwa 2 Zentimeter dick ausstreichen, danach vollständig auskühlen lassen.

Mit runder Ausstechform (beim Ausstechen immer wieder ins kalte Wasser tauchen) Halbmonde ausstechen und diese in eine ausgebutterte Gratinform legen. Nun den restlichen Parmesan darüberstreuen und die Gnocchi mit Olivenöl beträufeln. Dann die Gnocchi alla Romana circa 15 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Mit den Mais-Poularden anrichten.

Kirschenmousse mit Pistaziencrème



Zutaten Mousse: 100 g Kirschenpüree von frischen Kirschen oder auch tiefgekühlt, 120 g Nature Joghurt, 1,3 dl Vollrahm, 70 g Puderzucker, 15 g Vanillezucker, 15 g Kirsch, 2 Blatt Gelatine.

Zubereitung: Gelatine einweichen und anschließend ausdrücken. Kirschenpüree und Joghurt mit Puderzucker und Vanillezucker glattrühren. Gelatine mit wenig warmem Wasser auflösen und zur Masse rühren. Kirsch zum Parfumieren. Vollrahm schlagen und unter die Mousse ziehen und circa eine Stunde kalt stellen.

Zutaten Pistaziencrème: 25 g Pistazien geschält (grün), 0,5 dl Vollrahm, 0,5 dl Milch, 30 g Zucker nach Belieben, 1 Eigelb, 5 g Maizena.

Zubereitung: Rahm und Milch zusammen aufkochen. Maizena mit etwas Wasser verrühren und damit die Flüssigkeit binden. Fein gehackte Pistazien zugeben (Cutter). Zucker und Eigelb schaumig rühren, in die Crème einrühren und nochmals etwas erhitzen, nicht mehr kochen.

Mit einer Garnitur von marinierten Kirschen und einem Löffelbiskuit servieren.