



**STÉPHANIE ZOSSO**  
Kategorie Küche, S. 16

## ÄPLERMAGRONEN – THROUGH THE AGES – SINCE 147 YEARS

VORSPEISE  
ANSPRUCHSVOLL

### GESCHMORTE

#### SCHWEINSBÄCKLI

2 Schweinsbäckli mit  
20 g Malz und  
Salz und Pfeffer würzen.  
30 g Mirepoix anrösten, mit  
10 g Tomatenmark tomatieren. Mit  
30 g Rotwein ablöschen und reduzieren.  
100 g Kalbsbrühe dazugeben und auffüllen.  
1 Lorbeerblatt hinzufügen und alles zusammen  
im Schnellkochtopf garen.

#### PASTATEIG

250 g Mehl und  
25 g Hartweizendunst in eine Schüssel geben, mit  
50 g Vollei,  
110 g Eigelb und  
25 g Olivenöl zu einem Teig verarbeiten.  
Diesen vakuumieren und kühl  
stellen.

#### PASTAWELLE

30 röhrenförmige Pasta in  
1 l Wasser und  
20 g Salz kochen. Abtropfen lassen und an-  
einandergelegt vakuumieren. Im  
Kühlschrank 6 Std. ruhen lassen,  
bis die Stärke anfängt zu binden.

#### CONFIERTER

#### KARTOFFELZYLINDER

4 Charlotte-Kartoffeln zylinderförmig ausstechen. Mit  
10 g Salz würzen und in  
300 g geklärter Butter mit

15 g Bergthymian und  
½ Lorbeerblatt bei 70 Grad ca. 30 Min. confieren.

#### SCHWEINSBÄCKLIBRÜHE

30 g Matignon anrösten, mit  
5 g Tomatenmark tomatieren und mit  
20 g Rotwein ablöschen.  
100 g Rinderbrühe dazugeben, aufkochen.  
10 g Bergkräuter und  
5 g Thymian hinzufügen und reduzieren bis  
zum Jus.

#### KNUSPRIGE KARTOFFELKUGEL

2 Charlotte-Kartoffeln mit Gemüseschneidmaschine zu  
Streifen schneiden, in Teesieb  
geben und bei 140 Grad in  
200 g Rapsöl frittieren. Mit  
5 g Alpensalz würzen.

#### ÄPLERMAGRONENSCHAUM

10 g Butter in Sauteuse geben,  
20 g Zwiebel und  
20 g Speck ohne Farbgebung andünsten. Mit  
Salz und Pfeffer abschmecken und  
20 g Weisswein zum Ablöschen dazugeben. Mit  
200 g Saucenhalbrahm und  
50 g Geflügelbouillon auffüllen, köcheln lassen und mit  
5 g Thymian sowie  
50 g Milch ergänzen.

#### APFELGEL

175 g Apfelsaft mit  
85 g Zucker,  
40 g Zitronensaft und  
3,5 g Agar-Agar aufkochen. 2 Min. köcheln lassen.  
Masse mit  
5 g Berner-Rosen-Apfelbrand mixen und passieren.  
10 g Saucenhalbrahm dazugeben, sodass das Gel  
weiss wird.

#### FÜLLUNG KARTOFFEL

In  
15 g Rapsöl  
30 g klein gewürfelte Zwiebeln und  
60 g klein gewürfelter Speck sautieren,  
10 g Butter und  
40 g gewürfelter Alpkäse dazugeben. Mit  
10 g Saucenhalbrahm,  
5 g Zitronensaft und  
Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in die  
Kartoffelzylinder abfüllen.

**IN MALZ GEGARTER APFEL**

1 Boskop-Apfel    ausstechen, dann in  
35 g Butter,  
7 g Zitronensaft    und  
15 g Malzextrakt    sautieren.

**ZWIEBELCHIPS**

20 g Zwiebel    in Scheiben schneiden,  
12 Std. im Dörrex trocknen lassen.

**GETROCKNETE KRÄUTER**

10 Stück Schafgarbe    und  
6 Thymianzweige    2 Std. im Dörrex trocknen lassen.