

Rezepte mit Produkten aus der Goba Mineralquelle und Manufaktur



Bitter

Alpsteinbitter (28% Vol.)

Herb, erdig, mit einer Note Bitterschokolade, schmeckt unser Alpstein Bitter nach Bergfeuer und Sternennacht, nach Hochmoor und Alpenweide. Die monatelange Lagerung im Holzfass gibt ihm Zeit, seinen ganz eigenen Charakter behutsam zu entfalten und sich mit der Kraft der Eiche zu verbinden.

4 cl Alpsteinbitter

Eisgekühlt, sec, mit Mineralwasser oder Goba Cola gespritzt.

Sennar (18% Vol.)

Der Sennar ist fruchtig und leicht - harmonisch wie die Appenzeller Voralpenlandschaft. Entwickelt wurde er vom Drogisten Hans-Rudolf Früh im Appenzeller Mittelland. Er nutzte dabei sein Wissen über Kräuter als Naturheilmittel, das in Appenzell seit Urzeiten gepflegt und weitergegeben wird.

4 cl Sennar

Eisgekühlt, sec, mit Mineralwasser oder Fruchtsaft gespritzt, verfeinert mit Zitronenzeste.

Sennbitter

Die Vermählung zwischen Inner- und Ausserrhoder.

2 cl Sennar (18% Vol.)

2 cl Alpsteinbitter (28% Vol.)

6 cl Appenzell Orange

Serviert mit Eis und Orangenzeste



Aperitif

Amicero

Rezept von «Barman» André vom Hof Weissbad

6 cl Amicero
½ frische Limette
2 Blätter Basilikum
10 cl Schweps Tonic

Rezept Gass 17, Appenzell

4 cl Amicero
2 cl Rum
Rest heisses Wasser

Amicero Spritz

1 Teil Amicero
4 Teile Prosecco
1 Schuss Appenzell Mineral laut
Mit Minzblätter verzieren

Amicero Spritz ohne Alkohol

1 Teil Amicero
5 Teile Appenzell Mineral laut
Mit Minzblätter verzieren

Amicero mit Vodka

1 Teil Amicero
3 Teile Vodka

Gencero

1 Teil Amicero
4 Teile Flauder Gents
Mit Minzblätter verzieren
Eiswürfel begeben

Amicero und Tee

Grüntee oder Minztee mit einem Schuss Amicero verfeinern



Amicero mit Wein

1 Teil Amicero

3-4 Teile trockener Weisswein

Ev. Ein paar Scheiben Orangen begeben

Eine Prise Zimt

Alles zum Kochen bringen

- Serviert in einem Weinglas, zusammen mit Eis und Mineralwasser und Limetten
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen (Orangenschnitt verzieren)
- 4 cl gespritzt mit Appenzell Mineral laut (Mischverhältnis 1:4 oder 1:5)
- 2 cl in eine Stange Bier geben
- 4 cl mit 50% Prosecco und 50% Appenzell Mineral laut aufgiessen
- 2-4 cl Amicero mit 150 cl Goba Cola aufspritzen
- Sehr fein um eine Kürbissuppe oder einen Rüeblisalat zu verfeinern

Autumn Breeze, Rezept von Barkeeper Hasi Ott, Rütli Bar, Brunnen

4 cl Gin 27 von Appenzeller

2 cl Amicero

2 cl Passionsfruchtsirup

6 cl Passionsfruchtsaft Meli

Mit Johannisbeeren und Minze Zweige verzieren

Alle Zutaten mit Eis shaken. 4 cl roten Traubensaft über einen Löffel auf den Drink laufen lassen – so bekommt man einen zweifarbigen Drink.

Manzoni

- Sehr gut pur auf Eis
- 4 cl mit Flauder Panaché aufgespritzt
- 4 cl mit 50% Appenzell Mineral laut und 50% Flauder Original gespritzt
- 4 cl O-Saft
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut gespritzt
- 4 cl mit Tonic
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen
- Bowle: 30 cl Manzoni, 150 cl Flauder Original oder Flauder Minz, Beeren-Mischung begeben

Manzini (14% Vol.)

- Sehr gut pur auf Eis
- 4 cl mit Tonic
- 4 cl Prosecco
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut gespritzt
- 4 cl mit 50% Appenzell Mineral laut und 50% Flauder Original gespritzt
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen
- 4 cl mit Goba Grape gespritzt



Manzoni/Manzini Milano

4 cl Campari
4 cl Manzoni oder Manzini
8 cl Prosecco
Eiswürfel
5-6 Minzblätter

Chico

Hot Chicorée (alkoholfrei) von Hasi Ott

3 cl Chico
Heisser Cranberrysaft
Sternanis
Orangenscheibe

Chico in einem Kaffe-fertig-Glas mit heissem Cranberrysaft auffüllen. Mit Sternanis und Orangenscheibe dekorieren.

Favorit vom Büro Sequenz

6 cl Chico
3cl Rose's Lime Juice Cordial
10cl Tonic Water

Mit Appenzell Mineral laut aufspritzen und mit Pfefferminz, Orangen- und Zitronenscheibe dekorieren.

Liköre mit Prosecco

Folgende Liköre können mit Prosecco oder Weisswein gespritzt werden.
(2-4 cl Likör mit 6-8 cl Prosecco oder Weisswein)

No. 7 Erdbeer
No. 10 Apfel
No. 11 Kiwi
No. 12 Aprikose
No. 13 Pfirsich
No. 20 Holunder
No. 77 Flauder Gold

Sirupe mit Prosecco

Flauder Sirup – mit frischer Minze garniert
Holderbeeren Sirup – mit einer Brombeere oder einer Scheibe Orange garniert
Honig-Thymian Sirup – mit einem Zweig frischer Minze oder Thymian garniert
Wonder Sirup – mit einer Himbeere oder Rosenblatt (BIO) garniert

Alle Sirupe können auch heiss als Punsch genossen werden



Liköre mit Flauder-Produkten

Sonnenschein

4 cl Likör Nr. 4 Eier Cognac auf Eis
6-8 cl Goba Orange oder Orangensaft

Frauentraum

2 cl Likör No. 4 Eier Cognac auf Eis
2 cl Likör No. 12 Aprikosenlikör
6-8 cl Goba Orange

Gletscherwasser

4 cl Likör No. 11 Kiwi auf Eis
6-8 cl Goba Grapefruit
Als Garnitur Pfefferminz- oder Melissenblätter verwenden.

Schlingel

4 cl Likör No. 13 Pfirsich auf Eis
6-8 cl Flauder Original

Tovellia

4 cl Likör No. 7 Erdbeer auf Eis
6-8 cl Appenzell Grapefruit

Wasserjumper

4 cl Likör No. 10 Apfel auf Eis
6-8 cl Flauder Minz

Flauderi

4 cl Likör No. 20 Holunder auf Eis
6-8 cl Flauder Original

Wonder-Crème

2 cl Likör No. 1 Crème de Kirsch
2 cl Wonder Sirup
4-6 cl Flauder Minz

Goba Libre

4 cl Likör No. 77 Flaudergold
6-8 cl Goba Cola

Herby

4 cl Likör No. 21 Obacht
6-8 cl Tonic Wasser „Gents“

Agadir

3 Eiswürfel
2.5 cl Likör No. 3 Mocca
Saft einer halben Orange
125 cl Goba Cola
1 Orangenscheibe



Flamingo Cooler

3 Eiswürfel
4 cl Likör No. 7 Erdbeer
2 cl Zitronensaft
1 TL Orangensaft
(1-2 TL Zucker)
Mit Flauder Minz aufgiessen
Eine Orangenscheibe

Apricot Frizz

3 Eiswürfel
Saft von ½ Zitrone
Saft von ½ Orange
2.5 cl Likör No. 12 Aprikose
Mit Appenzell Mineral leise aufgiessen

Fromme Helene

Crushed Ice
2 cl Likör No. 4 Eier Cognac
3 cl Likör No. 1 Crème de Kirsch

Japonaise

2-3 Eiswürfel
1 cl Grenadine
2.5 cl Likör No. 4 Eier Cognac
1.5 cl Likör No. 1 Crème de Kirsch
Mit Appenzell Mineral leise aufgiessen

Waldzauber

2-3 Eiswürfel
1.5 cl Likör No. 7 Erdbeer
1 cl Gin
2.5 cl Brombeerlikör

Sweet Apple

4 cl Likör No. 10 Apfel
6-8 cl Goba Cola

Feenhaft

4 cl Likör No. 11 Kiwi
4-6 cl Flauder Original



Willi

4 cl Likör No. 14 Williams
4-6 cl Flauder Original

Goldmoment

2-3 cl Likör No. 5 Goldwasser
2-3 cl Likör No. 7 Erdbeer
2 cl Vodka
Mit Flauder Original oder Tonic aufgiessen

Himmelreich

2 cl Likör No. 5 Goldwasser
2 cl Likör No. 21 Obacht
Mit Goba Grapefruit aufgiessen

Früchtetraum

4 cl Likör No. 20 Holunder
2-3 cl Himbergeist (Destilat)
Mit Vodka und Kirsch verfeinern
Mit Passionsaft und/oder Blutorange aufgiessen

Kafig

3 cl Likör No. 2 Göttertrank
3 cl Likör No. 51 Huskafi
Mit O-Saft oder Ananassaft aufgiessen evt. Rahm begeben

Wow

3 cl Likör No. 21 Obacht
2 cl Gin
Mit Grapefruitsaft aufgiessen

Königlich

2 cl Likör No. 3 Mocca
3 cl Rahm
3cl Rum oder Vodka

Cremig

3 cl Likör No. 4 Eier Cognac
3 cl Likör No. 1 Crème de Kirsch
Mit O-Saft aufgiessen

Nuss-Liebi Drink

3 cl Ewigi Liebi Sirup
1 cl No. 22 Frümsner Baumnuss Likör
Den Sirup und den Likör abmessen und in ein Cocktailglas geben. Mit heissem Wasser aufgiessen und servieren. Geniessen Sie diese lieblich-herbe Kombination.



Sirup mit Flauder-Produkten Alkoholfrei

Feenzauber

2 cl iisfee Sirup
4-6 cl Flauder Minz
2 cl Appenzell Mineral leise

Beerentraum

2 cl Holunderbeer Sirup
4-6 cl Flauder Original
2 cl Appenzell Mineral leise

Prinzenwunder

2 cl Wonder Sirup
4-6 cl Flauder Minz
2 cl Appenzell Mineral leise

Fläuderli von André Frey

1/2 Flaudersorbet
2 cl Honig Thymian Sirup
Filler iisfee
Deko Limettenschnitz
Alle Zutaten im Shaker mischen. Anschliessend in ein Weinglas giessen und mit einem Limettenschnitz verzieren.



Bowlen

Mit Alkohol

Flauder Bowle – Flauder Original

(für 4 Personen)

80 cl Appenzell Flauder Original

20 cl Erdbeer No 7 (24% Vol)

50 cl Prosecco

Beeren oder Erdbeeren

Idee: Erdbeeren über Nacht im Erdbeer No 7 ziehen lassen

Zitronen – Gurken – Bowle

(für 4 Personen)

1 Gurke

2 Zitrone

1 Limette

Pfefferminzblätter und/oder

Zitronenmelisse

1 dl Gin

2 dl Frisch-Fröhlich-Sirup-Konzentrat

1 TL Zitronensaft

Gurke, Zitronen und Limette ungeschält in dünne Scheiben schneiden und in Schüssel geben. Pfefferminzblätter, Gin und Sirup beifügen und 3 - 4 Stunden ziehen lassen.

2 Flaschen 75cl Prosecco

150cl Mineralwasser

Grundbasis mit Prosecco und Mineral aufspritzen.

Erdbeer – Bowle

(für 4 Personen)

Minzblätter

2 Limetten

500 g Erdbeeren

250 g Heidelbeeren

1.5 lt Flauder Minz

1 Flasche Prosecco

5 dl Erdbeerlikör

Limetten in Scheiben schneiden und Minzblätter, Erdbeeren und Heidelbeeren in Schüssel geben. Flauder Minz, Prosecco und Erdbeerlikör beifügen. Vor dem Servieren Eiswürfel dazugeben.



Pfirsich – Sommer – Bowle (Le Menu https://rezepte.lemenu.ch/recipes/LM201807_34_A) (für 4 Personen)

2 gelbe oder weisse Pfirsiche, gerüstet, in feinen Spalten
1 Bio-Limette, in feinen Scheiben
1–1,5 dl weisser Rum
1 EL Limettensaft
1,5 l Flauder
Ca. 12 Eiswürfel
2 EL Pfefferminz- oder Pfirsichsalbeiblättchen

Pfirsichspalten und Limettenscheiben in einen grossen Krug geben. Rum, Limettensaft und Flauder darübergiessen. Krug zugedeckt 2–3 Stunden kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren Eiswürfel und Pfefferminz- oder Pfirsichsalbeiblättchen begeben.
Eisgekühlte Pfirsich-Bowle in gekühlten Gläsern anrichten.

Ohne Alkohol

Flauder Bowle – Holunderbeeren

(für 4 Personen)
100 cl Appenzell Flauder Holunderbeeren
50 cl Süssmost (z.B. Möhl)
einen Spritzer Zitronensaft
Apfelstücke
Dekoration: mit frischen Beeren (z.B. Heidelbeeren, Holunderbeeren, usw.)

Beeren Bowle

100 ml Goba Holunderbeer Sirup
100 g Beerenmischung Tiefkühler (Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, etc.)
40 – 60 cl Appenzell Mineral laut
Eiswürfel nach Wunsch

Punsch

Ohne Alkohol

Flauder Punsch (1.5 Liter)

1 Bio Zitronen Schale mit dem Sparschäler in breite Streifen abziehen

6 Kardamon –Kapseln, aufgebrochen
1 Zimtstange
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 EL Koriandersamen
15 Gewürznelken
1.5 Liter Flauder Original

Alles erhitzen, einmal aufkochen. Vom Feuer ziehen, zugedeckt 20 min ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen, Flüssigkeit zum Servieren nochmals kurz erhitzen.

Mit einer Zimtstange zum Umrühren in Punschgläsern servieren.



Küchenrezepte

Süss

Flauder Frappe

Flauder Sirup

Glace

Milch

Flaudersirup-Tiramisu

Vor- und zubereiten ca. 40 Min. | Kühl stellen ca. 5 Std. | Für eine Form von ca. 1 ½ l | Für 6 Pers.

Zutaten:

50 g Zucker | 2 frische Eigelb | 3 EL Flaudersirup | 250 g Mascarpone | 200 g Crème fraîche | 2 frische Eiweiss | 1 Prise Salz | 2 EL Zucker | 1 dl warmes Wasser | 5 EL Flaudersirup | 1 EL Zitronensaft | 150 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Zucker, Eigelbe und Flaudersirup mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone und Crème fraîche darunterrühren.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.

Wasser, Sirup und Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form verteilen, die Hälfte des Sirups und die Hälfte der Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Sirup und übrige Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 5 Std. fest werden lassen.

Eiercognac – Daim – Kuchen

(mit Eiercognac Nr. 4 aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

250 g Butter | 250 g Zucker | 4 Eier | 1 Prise Salz | 125 ml Eiercognac Nr. 4 | 250 g Mehl | 1 TL Backpulver | 150 g Daim | ev. Puderzucker

Zubereitung:

Alles gut umrühren. Daim zerbröckeln und unterziehen. In Form Füllen (Cakeform 30cm ausgebuttert). 180°C backen, ca. 1 Stunde. Mit Puderzucker bestäuben



Zitronenkuchen

(mit Frisch-Fröhlich Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

250 g Butter | 200 g Zucker | 4 Eier | 2 Zitronen, Schale | 4 EL Frisch-Fröhlich Sirup | alles schaumig rühren

250 g Mehl | 1 TL Backpulver | 1 Prise Salz

Alles gut umrühren und in ausgebutterte Form füllen. Bei 180° backen, ca. 1 Stunde

Guss:

1 dl Zitronensaft | 3 EL Frisch-Fröhlich Sirup | 100 g Puderzucker, vermischen

Flaudercrème (Tom Beck)

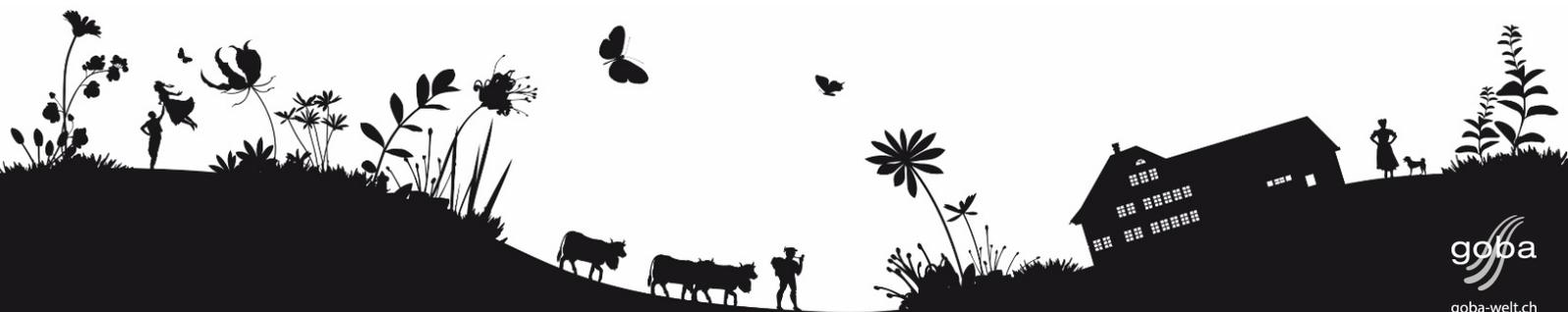
(Flauder Original)

Zutaten für 4 Personen:

5 dl Flauder Original | 2 EL Maisstärke | 2 Eier | 2 dl Rahm | Schokostreusel

Zubereitung:

5 dl Flauder Original mit 2 EL Maisstärke gut mischen. 2 Eier begeben, verrühren, langsam unter ständigem Rühren vor das Kochen bringen bis eine cremige Konsistenz sichtbar wird, in eine Schüssel giessen und 2 Stunden kaltstellen. 2 dl Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Crème heben. Mit Schokostreusel verzieren.



Torta Caprese al Limone

(mit Frisch-Fröhlich Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

5 Eier | 3 Zironen (Schale und Saft) | 200 g Zucker | 200 g gemahlene Mandeln | 100 g weisse Schokolade | 4 EL Frisch Fröhlich Sirup | 50 g Epifin (Weizenstärke) | 2 TL Backpulver | 100 g Butter | wenig Puderzucker

Vorbereitung:

Weisse Schokolade in kleine Stücke hacken

Zubereitung:

Eimasse: Eier und 100 g Zucker mit Handrührgerät ca. 5 min rühren bis die Masse heller ist. Zitronenschale dazugeben.

Teig: Mandeln und alle Zutaten bis und mit Backpulver gut mischen. Butter und Zitronensaft dazu fügen. Eimasse daruntermischen. Teig in vorbereitete Form geben und ca. 25 min bei 180 Grad backen. Kuchen mit Alufolie bedecken und ca. 25 min fertig backen. Abkühlen und mit Puderzucker bestreuen

Kirsch – Crostata

(mit Cherry Likör Nr. 8 aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

750 g Kirschen | 150 g Zucker | 1.5 dl Cherry Likör | 300 g Mehl | Prise Salz | 150 g Butter | Prise Vanillezucker | 1 Ei | 2 Eigelb | 1 EL Rahm

Vorbereitung:

Kirschen entsteinen und halbieren

Zubereitung:

In einer Pfanne Kirschen, 100 g Zucker und Cherry-Likör aufkochen. Ca. 20 min bei mittlerer Hitze einkochen und anschliessend abkühlen lassen. Während die Konfitüre kocht, für den Mürbeteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Flocken dazugeben und alles mit den Fingern verreiben. 50 g Zucker, Ei und 1 Eigelb ebenfalls beifügen und sofort verkneten. 1 Stunde kühl stellen. 2/3 des Teiges rund auswallen, in ausgebutterte Springform (Ø 26cm) füllen und 2 cm Rand hochziehen, mit Gabel einstechen und kurz kühl stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. den restlichen Teig auswallen und zu 1 cm Streifen schneiden. die Kirschkonfitüre auf den Teigboden streichen. Teigstreifen gitterartig auf dem Kuchen verteilen. Mit 1 Eigelb und Rahm bestreichen. 30-35 min auf der untersten Rille schön braun backen



Orangen – Kokos – Cake

(mit Bitterorangen Likör Nr. 15 aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

4 Eier | 220 g Zucker | 200 g Butter | 3 dl Orangensaft | Prise Salz | 200 g Kokosraspel | 150 g Mehl | 50 g Maistärke | 2 TL Backpulver | 50 g Puderzucker | 5 cl Bitterorangen Likör

Vorbereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren. 2 dl Orangensaft dazugeben. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Kokosraspel, Mehl, Maistärke, Backpulver mischen. mit dem Eiweiss zur Eigelbmasse geben und daruntermischen. Teig in die mit Backpapier verkleidete Cakeform geben. bei 180 Grad ca 50 min backen. Cake aus dem Ofen nehmen. Für den Guss 1 dl Orangensaft, Puderzucker und Likör 5 min einkochen. Den noch warmen Kuchen mit dem Guss übergiessen. Den abgekühlten Cake aus der Form nehmen und mit Kokosraspeln bestreuen

Dunkler Schoggikuchen

(mit Crème de Kirsch Nr. 1 aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

300gr dunkle Schokolade | 100gr Butter | 100gr Zucker | 5 Eier | 5cl Crème de Kirsch

Vorbereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Zubereitung:

Schokolade mit Butter in Pfanne leicht schmelzen. Eigelb schaumig schlagen und mit Zucker und Likör mischen. Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen und dazugeben. Masse in eingefettete Kuchenform einfüllen. Ca 30min backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben



Robins Schoggi – Flauder – Kuchen

(mit Flauder Original oder Flauder Minz aus der Goba Mineralquelle)

Zutaten:

Teig: 100 g Zucker | 250 g Mehl | 3 EL Kakaopulver | 3 Eier | 50 g gehackte Schokolade | 250 ml Flauder Original oder Flauder Minz | 100 g Butter (flüssig und abgekühlt) | 50 g Schokolade flüssig | 1 Pkt. Backpulver | Etwas Orangen und Zitronensaft

Guss: 200 ml Flauder Original oder Flauder Minz | 3 EL Kakaopulver

Glasur: 30 g Butter | 100 g Schokolade

Vorbereitung:

Backform mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen

Zubereitung:

Mit dem Handmixer einen Teig aus den Zutaten herstellen in die Form geben und verteilen. Bei 190° und Heissluft ca. 30 Min backen. Guss: Den noch heissen Kuchen mit der Flauder-Kakao-Mischung tränken. Glasur: Alle Zutaten schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Nach Wunsch verzieren

Tipp: Kuchen in Quadrate schneiden und als Topping den Schaum vom Flauder-Brösmeli-Tiramisu verwenden

Der Kuchen schmeckt am 2. Tag noch besser.

Amaretti

(mit Haselnusslikör Nr.17 aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

400gr weisse geschälte Mandeln gemahlen | 300gr Zucker | 1 Prise Salz | 1 Päckli Vanillezucker | 1 Fl. Bittermandelöl | 3 Eiweiss | 5 cl Haselnusslikör

Zubereitung:

Alles mischen und zu Kugeln formen. Kugeln in Puderzucker wenden. mit Fingern kleine Güpfl hochziehen. 10 min bei 200° backen und auskühlen lassen

Flauder Schaum (vegan)

(mit Flauder Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

250 ml Kokosmilch | 50 – 75 ml Flauder Sirup

Zubereitung:

Beides in einem KISAG-Sahnebläser geben und schütteln. Dann zwei KISAG Gas-Patronen dazugeben schütteln und kaltstellen. Reste von Chrömli (Guetsli, Gebäck, Kuchen, etc.) hacken und in ein Glas geben. Den Flauder-Schaum darüber geben und als Topping nochmals Brösmeli drüberstreuen.



lisfee Muffins

(mit lisfee Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

280 g Zucker | 50 g Traubenzucker | 20 g Vanillezucker | 15 g Backpulver | 10 g Zitronenschale | 5 g Salz | 440 g Weissmehl | 200 g Couverture geraspelt | 100 g Eier | 100 g Naturjoghurt | 150 g lisfee Sirup

Zubereitung:

Alle oberen Zutaten sehr gut mischen. Eier, Naturjoghurt und Sirup daruntermischen. Masse mit Löffel oder Dressiersack in Kapseln abfüllen. Ca. 20 Min. bei Oberhitze 220°C / Unterhitze 200°C

Panna Cotta – Liebi Dessert

(mit Ewigi Liebi Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

250 g Rahm | 1 Vanille Stange | 1.5 EL Express Gelatine oder 3-4 Blatt Weisse Gelatine | 25 g Zucker | Ewigi Liebi Sirup

Zubereitung:

Den Rahm sanft aufkochen lassen. Die Samen der Vanillestange einrühren. Gelatine und Zucker zufügen. Alles ein paar Minuten köcheln lassen. Die flüssige Panna Cotta in Dessertschälchen portionieren und ca. vier Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Vor dem Servieren mit Ewigi Liebi Sirup beträufeln.

Windbeutel mit Mascarpone – Honig-Thymiancrème

(mit Honig Thymian Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

2 dl Wasser | 50 g Butter | 1 Prise Salz | 120 g Mehl | 2 Eier | 500 g Mascarpone | 1 dl Honig Thymian Sirup

Zubereitung:

Butter, Salz und Zucker in kochendes Wasser geben. Dann vom Herd nehmen. Mehl begeben und mit einer Kelle rühren, bis sich ein Teigkloss bildet und vom Pfannenboden löst. Teig in einer Schüssel abkühlen lassen. Dem handwarmen Teig die Eier langsam begeben und zu einem klebrigen Teig verrühren.

Mit einem Spritzsack (gezackte Tülle) vier gleich grosse Häufchen auf ein Blech geben. Bei 180°C 35 Min. lang backen. Dabei Backrohr nie öffnen (die Windbeutel fallen sonst zusammen).

500g Mascarpone glatrühren, Honig Thymian Sirup begeben, Masse luftig schlagen. Die Windbeutel anstechen und mit der Masse befüllen.

Frisch Fröhlicher Zitronenkuchen

(mit Frisch Fröhlich Sirup aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

250 g Butter | 200 g Zucker | 4 Eier | 2 Zitronen, Schale | 4 EL Frisch Fröhlich Sirup | 250 g Mehl | 1 TL Backpulver | 1 Prise Salz

Guss

1 dl Zitronensaft | 3EL Frisch Fröhlich Sirup | 100 g Puderzucker



Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und Sirup schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben, gut umrühren und in ausgebutterte Form füllen. Ca. 1 Stunde bei 180° backen.

Guss:

Zitronensaft, Sirup und Puderzucker mischen und über den leicht abgekühlten Kuchen verteilen.

Salzig

Melonen-Feta Salat (für 6 Personen)

1 Honig Melone
1 Packung Feta Käse
1 dl Honig-Thymian Sirup
3 EL Olivenöl
½ Chili Schote gehackt

Alle Zutaten zu Würfel schneiden und mischen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Variante:

Anstatt Honig Melone kann auch eine Wassermole genommen werden. Im Winter Melone durch Birne ersetzen.

Rüebli – Ingwer – Suppe

(mit Amicero aus der Goba Manufaktur)

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rüebli in Scheiben | 1 Schalotte | 7 EL Butter | 7 dl Gemüsebouillon | 1 TL frischer Ingwer fein gerieben | ½ unbehandelte Zitrone abgeriebene Schale | 1 TL Zitronensaft | 6 EL Amicero | Salz/Pfeffer nach Bedarf | 1.5 dl Rahm

Zubereitung:

Rüebli und Schalotten in der warmen Butter andämpfen. Bouillon dazugiessen und weichkochen. Suppe fein pürieren. Ingwer, Zitronenschale und –saft daruntermischen und würzen. Schlagrahm darunterziehen und servieren.

Linsensuppe mit Amicero

(Mit Amicero aus der Goba Manufaktur)

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel | 2 Karotten | 200 g rote Linsen | 1 EL Butter | 1 EL Kurkuma | 1.5 L Gemüsebouillon | 0.5 dl Amicero | Salz und Pfeffer nach Bedarf | Naturjoghurt | Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln hacken und Karotten fein raffeln. Zusammen mit den Linsen in der Butter andämpfen und Kurkuma dazugeben. Mit Bouillon und Amicero ablöschen und ca. 20 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Teller anrichten und nach Belieben mit Joghurt und Petersilie verzieren.



Kürbissuppe

(Mit Amicero aus der Goba Manufaktur)

Zutaten:

600 g Kürbis (Butternuss oder Potimarron) | 1 Stk. Lauchstängel |
1 dl Amicero | Butter zum Dämpfen | 6 dl helle Gemüseboullon | 200 g Crème fraîche | 1 Bund
Kerbel gehackt | Salz | weisser Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Lauchstängel in feine Ringe schneiden.

Zubereitung:

Kürbis und Lauch in Butter andämpfen. Mit Amicero und Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 40 Minuten leicht kochen. Suppe pürieren. Ca. die Hälfte der Crème fraîche darunter rühren, abschmecken. Suppe in vorgewärmten Schüsselchen anrichten, mit restlicher Crème fraîche garnieren. Mit Kerbel bestreuen.

Flauder Risotto

(Mit Flauder Sirupaus der Goba Manufkatur und Flauder Original aus der Goba Mineralquelle)

Zutaten:

1 El Olivenöl | 1 kleine Zwiebel | 1 Knoblauchzehe gepresst | 400 g Risotto Reis | 3 dl Prosecco | 2 dl Flauder Original | 7 dl – 9 dl Gemüsebouillon | 1 TL Flaudersirup | 60 g Mascarpone | 60 g Parmesan gerieben

Zubereitung:

Olivenöl, kleine Zwiebel und eine gepresste Knoblauchzehe gemeinsam in Pfanne andünsten. Risottoreis dazu geben, unterrühren, und dünsten bis er glasig ist. 2 dl Prosecco und Flauder Original dazugeben. Gemüsebouillon unter häufigem rühren nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20min köcheln bis der Reis cremig und al dente ist. Flaudersirup, Mascarpone und Parmesan gut daruntermischen. 1 dl Prosecco zum Schluss dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dies ist ein Grundrezept. Es kann x-beliebig verfeinert werden kann z.B. mit Avocado oder Limetten, mit Aprikosen und Safran oder mir grünem Spargel.

Goba Marinade

Zutaten:

2 EL Honig Thymian Sirup | 1 EL Olivenöl | 1 TL Senf mild | ½ Saft einer Limette | Salz & Pfeffer | Thymian Gewürz oder frischer Zweig

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.
Pikant: Fleisch, Poulet, Lamm, Tofu, Gemüse
Süss: Dessert vom Grill, Birnenhälften, Nüsse

Holderbeer Cassis Sauce von Roger Kalberer

Zutaten:

3 dl Wildjus | 50 g Holderbeer Sirup | 50 g frische, schwarze Johannisbeeren fein gemixt | 6 g Roux (Mehlschwitze) | wenig Pfeffer | einköcheln, mixen passieren

Zubereitung:



Die Sauce passt hervorragend zu gebratenem Rehrücken mit Quarkspätzle und gedünstetem Wirsing.

Baumnuss-Fougasse

Zutaten:

3 dl Wasser, lauwarm | ½ TL Zucker | 5 g frische Hefe | 300 g Halbweissmehl | 150 g Bauernmehl | 10 g Salz | 8 Tranchen Speck | 50 g Baumnüsse | Mehl zum Bestäuben | Butter und Schnittlauch

Zubereitung:

Am Vortag Wasser, Zucker und Hefe in einer Schüssel verrühren, bis sich die Hefe und der Zucker aufgelöst haben. Halbweiss-, Bauernmehl und Salz dazugeben. 5-10 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur (23°C) ca. 60 Minuten aufgehen lassen. Alle 20 Minuten Teig mit feuchten Händen zur Mitte hin falten.

Speck in Streifen schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Baumnüsse grob hacken und kurz mitrösten. Auf Haushaltspapier abtropfen und auskühlen lassen. Nach dem dritten Falten Baumnüsse und Speck vorsichtig in den Teig einarbeiten. Teig luftdicht verschlossen im Kühlschrank 18-20 Stunden ruhen lassen.

Am Zubereitungstag Teig halbieren. Zu 3 cm dicken, tropfenförmigen Fladen formen. Zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Fladen etwas flach drücken. Muster einschneiden. Dazu in der Mitte mit einer Teigkarte einen langen Schnitt links und rechts davon je drei weitere kleine, schräge Einschnitte machen. Alle Einschnitte von Hand etwas auseinanderziehen. Fougasse mit Mehl bestäuben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen. Backofen auf 240°C vorheizen. In einem ofenfesten Schüsselchen etwas Wasser aufs Blech stellen. Fougasses in der Ofenmitte ca. 12 Minuten bei 240°C backen. Nach Belieben mit Schnittlauchbutter servieren.

