



KERNSER URDINKEL ÄPLER-MAGRONEN À LA MARTIN AMSTUTZ

Zutaten für 4-5 Personen:

500g Kernser UrDinkel
Äpler-Magronen
300g Kartoffeln
(festkochend), in Würfel
geschnitten
2500g Gemüsebouillon
300g Vollrahm
80g saurer Halbrahm
100g Vollmilch
60g Beurre noisette
(Nussbutter)
200g rezenten Käse
Salz & Pfeffer

Garnitur Crumble:

300g Röstzwiebeln
100g Speck, geschnit-
ten, knusprig gebraten
20g Schnittlauch,
geschnitten

5g Zitronen-
thymianzweige
10g Limettensaft
40g Mandelsplitter,
geröstet

Apfelschnitz:

15g Beurre noisette
300g Apfelschnitze
1g Zimt
30g Rohrzucker

Apfelespuma:

200g Apfelmus
100g Apfelsaft,
ungesüsst
1 Prise Salz



Rezept
auf der
Rückseite



KERNSER URDINKEL ÄLPLER-MAGRONEN À LA MARTIN AMSTUTZ

Testen Sie das Rezept aus dem Film mit Corinne Suter

Die Gemüsebouillon aufkochen (sie soll kräftig sein). Die Kernser UrDinkel Älpler-Magronen mit den Kartoffeln 8-10 Minuten „al dente“ kochen. Danach abgiessen. Den Vollrahm mit dem sauren Halbrahm, der Vollmilch und der Nussbutter aufkochen. Ein Teil des Käses mit den Kernser UrDinkel Älpler-Magronen und den Kartoffeln in der Sauce vermengen. Den restlichen Käse und die Kernser UrDinkel Älpler-Magronen beifügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Garnitur Crumble:

Die Röstzwiebeln mit den gebratenen Speckstreifen und dem Schnittlauch in einer Schüssel vermengen und auf den fertigen Älpler-Magronen verteilen. Vegetarier lassen den Speck einfach weg.

Apfelschnitz:

Die Nussbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Apfelschnitze mit Zimt, Rohrzucker, Zitronenthymianzweige und Limettensaft mischen und in der erhitzten Nussbutter langsam karamellisieren. Sobald die Apfelschnitze weich sind und der Saft sirupartig eingekocht ist, die gerösteten Mandelsplitter dazu mischen. Am Ende die Zitronenthymianzweige entfernen und die Apfelschnitze in Schälchen anrichten.

Apfelespuma:

Das Apfelmus zusammen mit dem Apfelsaft fein mixen. Den Vollrahm, Kardamom und das Salz dazu rühren. Die Masse 4-6h kühlen und mit dem Rahmbläser auf die Apfelschnitze spritzen.

Martin Amstutz erzählt:

„Für meine Abschlussarbeit in der obligatorischen Schulzeit realisierte ich ein Pasta Projekt. Dass ich nun für Kernser Pasta ein Rezept schreiben darf, ist ein toller Zufall. Ich mag Teigwaren (insbesondere UrDinkel). Schon Jahrhunderte lang werden Teige in/durch diverse Formen gepresst und getrocknet. Ich liebe die Einfachheit dieser Pasta-Gerichte. Das heisst aber nicht, dass man beim Kochen von Teigwaren in der Kreativität eingeschränkt ist. Doch wieso eigentlich immer verändern und verkomplizieren, wenn das Einfache sich bewährt? Für mich kocht mein Grosi die besten Älpler-Magronen. Mein Rezept lehnt sich deshalb stark an dieses meines Grosi's an“