



Ausgesuchte Rezepte

Carpaccio vom „Lechlüftle“ mit Apfelcoulis und Almkäsespänen

Zutaten für ca. 10 Personen

500 g Lechlüftle (Rohschinken), hauchdünn geschnitten
100 g Walnusskerne
500 g Apfelperlen (Äpfel bunt durchgemischt)
Blattsalate und verschiedene Kräuter nach Belieben
Tiroler Schüttelbrot
Paznauner Almkäsespäne

Für die Marinade:

Walnussöl, Apfelessig, etwas Apfelsaft trüb, Apfelmus
Salz, wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel mit einem Parisienneausstecher kugelförmig ausstechen und kurz in Zitronenwasser legen.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Schüttelbrot in kleine Stücke brechen.

Essig, Walnussöl und einen Schuss Apfelsaft und etwas Apfelmus mit einem Schneebesen aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abrunden. Apfelperlen (leicht karamellisiert und kurz angedünstet) unter die Vinaigrette mischen und durchziehen lassen.

Das Lechlüftle auf Teller auflegen und mit den Salaten umkränzen. Die Vinaigrette mit einem Löffel darüber träufeln, dabei die marinierten Apfelperlen gleichmäßig verteilen.

Mit Walnüssen, Schüttelbrotstücke, frischen Kräutern und Almkäsespäne verfeinern.

Almkäseravioli mit Erdäpfelfülle

Nudelteig:

300 g Mehl griffig
150 g Nudelmehl
7 Dotter
2 Eier
2 EL Olivenöl
Kräutersalz

ZUBEREITUNG:

Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.

Für die Fülle:

100 g würziger Almkäse
200 g Kartoffelpüree
Salz, Pfeffer, Muskat
Frische Kräuter

Den Käse reiben und in das heiße Kartoffelpüree einarbeiten. Herzhaft abschmecken.
Ravioli füllen, zusammenklappen, zusammendrehen und in leicht wallendem Wasser kurz köcheln.

Mit etwas heißer Butter bepinseln und mit Kräutersalz würzen.

200 g Babyspinat

Für die Marinade:

1 TL weißer Balsamicoessig
1 TL Olivenöl, etwas Suppe
Salz, Pfeffer, Zucker

Den Babyspinat durch die Marinade ziehen und gefällig auf die Teller verteilen.
Die Espuma auf die Teller aufspritzen. Ravioli auf den Schaum geben und mit frisch geriebenem Käse und frischen Kräutern ausgarnieren.

Nussbutterschaum

2 Schalotten
50 g Lauch, nur die weißen Teile
50 g braune Butter
100 ml Weißwein
200 ml Rindsuppe
1 mehligkochende Kartoffel
250 g Sahne
250 g Milch
Salz und Pfeffer

Schalotten und Lauch in brauner Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, komplett einreduzieren lassen und mit der Rindssuppe vergießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne, Milch, Gewürze zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Sauce mit dem Pürierstab gut mixen, durch ein Sieb seihen und nochmals aufkochen, in einen ISI mit 2 Patronen einfüllen, im Wasserbad bei 60 °C warm halten.



Essenz | Almkäse | Graukäse

Rindssuppe

Zutaten für die Suppe: 10 Pers.

1 kg Rindsknochen
3 LT Wasser
1 kg Beinfleisch
½ Stange Lauch, 2 Karotten, 1 Petersilienwurzel, ¼ Sellerieknolle
1 Röstzwiebel, Maggikraut
Lorbeerblatt, Muskatblüte, Pfefferkörner, Salz

ZUBEREITUNG:

Die gehackten Knochen wässern und blanchieren. Anschließend mit kaltem Wasser, Fleisch, Gemüse, Röstzwiebel und den Gewürzen zum Kochen bringen. Ca. 2 Stunden langsam wallend kochen. Dabei hin und wieder abschäumen und Fett abschöpfen. Anschließend die Suppe gut würzen. Mit Madeira vollenden. Mit frischem Schnittlauch servieren.

Almkäsetascherln

50 g Mehl
125 g Milch
2 Dotter, 1 Prise Salz
Muskat
Gehackte Petersilie
25 g zerlassene Butter
Butterschmalz zum Ausbacken
100 g Paznauner Almkäse
Mehl, Eier, Brösel

Aus den angegebenen Zutaten eine glatten Palatschinkenteig rühren, anschließend in Butterschmalz hauchdünne Palatschinken ausbacken. Palatschinken in 4 cm große Kreise ausstechen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und jeweils 1 dünne Scheibe Käse in die Mitte platzieren, mit einem Palatschinkenblatt belegen. Käsetascherln in Mehl, Ei und Bröseln panieren und in Butterschmalz goldgelb backen.

Für das Gemüsejulienne:

Karotten und gelbe Rüben, Lauch
Kräutersalz

Gemüse in hauchdünne Juliennestreifen schneiden und ganz kurz blanchieren, mit Kräutersalz würzen, mit ein paar Tropfen Butter verfeinern. Gemüse mit der Suppe und dem Almkäsetascherl gefällig anrichten.

Mit frischen Kräutern und Blüten ausgarnieren.

Graukassuppe mit Schwarzbrotscibe getrocknet

Zutaten:

100 g topfiger Graukäse, 50 g Lauch, 50 g Zwiebel, 1 EL Butter, 1 EL Weizenmehl, 1/8 Liter trockener Weißwein aus der Region, 3/4 Liter gute Fleischsuppe, 1/8 Liter Rahm, Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch, 2 Scheiben Schwarzbrot, in Würfel geschnitten und gebäht

ZUBEREITUNG:

Den Graukäse würfelig schneiden. Lauch und Zwiebel fein ringelig bzw. würfelig schneiden und mit Butter glasieren. Mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen und gut verkochen lassen. Anschließend den Graukäse hinzugeben und leicht kochen lassen. Suppe abschmecken und mit Sahne vollenden. Mit Schnittlauch und der Schwarzbrotscibe servieren.



„Powidltascherl“ mit Essigzwetschke und Zwetschkeneis

Zutaten:

500 g Kartoffeln
150 g Topfen
250 g Mehl doppelgriffig
2 Dotter
Salz, wenig Muskat

Aus den Zutaten einen Kartoffelteig zubereiten. Messerrückendick auswalken und Kreise ausstechen. In die Mitte etwas Zwetsckenmarmelade mit Rum versetzt geben, Ränder mit Ei bestreichen und die Tascherln zusammenklappen.

In leicht wallendem Wasser darin ziehen lassen. In gerösteten Nussbröseln wälzen.

Portwein- Essigzwetschken

Zutaten:

20 Stück Zwetschken ohne Stein
etwas Kristallzucker
Balsamico zum Ablöschen
Portwein und Johannisbeersaft zum Aufgießen
Honig, Zitronenschale und Nelkenpulver zum Aromatisieren
Etwas Maizenateigerl zum Binden.

Kristallzucker leicht karamellisieren, mit Balsamico ablöschen. Mit Johannisbeersaft und Portwein aufgießen und leicht köcheln lassen. Mit den restlichen Zutaten aromatisieren und leicht binden. Zwetschken einlegen und leicht köcheln lassen.

Zwetschkeneis

330 g reife Pflaumen
etwas Zucker
330 ml Sauerrahm
2 g Neutrose
½ TL Milcheispulver
etwas Läuterzucker
etwas frisch gepresster Zitronensaft



Zwetschken entsteinen, mit etwas Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Langsam weichkochen, dann mit dem Stabmixer pürieren und erkalten lassen. Sauerrahm mit Neutrose und dem Milcheispulver mit der Küchenmaschine vermischen. Sauerrahmcreme mit dem Zwetschkenpüree verrühren, mit Läuterzucker und etwas Zitronensaft abschmecken. In der Eismaschine ausfrieren.

Gintleman

5 cl Gin
1,5 cl Limettensaft
5 cl Gingerbeer
3,5 cl naturtrüber Apfelsaft
Optional etwas Rohrzucker
Eiswürfel

Tumblerglas, Tannennadeln
Zimtrinde, Sternanis

Glas $\frac{3}{4}$ voll mit Eiswürfeln machen,
Gin, Limettensaft, Gingerbeer, Apfelsaft und Zucker
darüber gießen, alles mit einem Löffel im Glas gut
durchmischen.



Caipirinha vom Oberländer Apfel (für vier Personen)

200 g Apfelsaft
200 g Zwetschken
80 g brauner Zucker
100 g Limettensaft
50 g Zitronensaft
Crashed Eis

Evt. 4 cl weißer Rum (Cachaca)



Longdrinkglas
Getrocknete Apfelscheibe, Minzenblatt Strohalm für die Deko

Zwetschken entkernen, sehr klein schneiden, kochen bis Saft austritt, pürieren
Limetten und Zitrone auspressen und mit dem Apfelsaft und dem braunen Zucker zum
Zwetschkenmus geben.

Longdrinkglas mit crushed Eis zur Hälfte füllen, evt. 4 cl Rum daraufgeben, mit Caipirinha
übergießen, Deko und Strohalm