Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 02.12.2022

Titel: Geschmackserlebnis – Talente und Rezepte

Südtirols Nachwuchs in den Küchen ist kreativ, wissbegierig und wartet mit besonderen Gerichten auf. Dabei hat jede/r für sich die ganz eigene Philosophie gefunden und einen ganz individuellen Stil Produkte zu verarbeiten und Gerichte zu konzipieren. Geschmackskombinationen tragen die Handschrift der Persönlichkeiten, die sich tagtäglich in das Abenteuer Küche stürzen.

Einige dieser Protagonisten haben wir im Herbst wieder besucht. Ihren Werdegang und ihre Kochidentität stellen wir vor und zeigen dabei auch jeweils ein Gericht aus ihrem Repertoire an Köstlichkeiten.

In der fünften Folge begegnen wir **Simon Unterholzner, Chef-Patissier im Hotel Castel, in Dorf Tirol** und **Oskar Messner, Inhaber und Küchenchef im Restaurant Pitzock in Villnöss sowie Mitbegründer des Projektes Furchetta, welches sich um den Erhalt des Villnösser Brillenschaf kümmert.**

Simon Unterholzner zeigt die Zubereitung von einer Winterlichen Milchcreme mit karamellisiertem Apfel und Schokoladenschnee.
Oskar Messner präsentiert eine Lammkeule im Tontopf gegart.
Die Rezepte zu den beiden Gerichten finden sich auf den folgenden Seiten.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Winterliche Milchcreme mit karamellisiertem Apfel und Schokoladenschnee

Rezept von Simon Unterholzner, Chef-Patissier im Hotel Castel, in Dorf Tirol

Zutaten für 6 Personen

- Milchcreme
  - Zimtstange/Orangenschale/Nelken
  - 500 g Milch
  - 50 g Puderzucker
  - 50 g Milchpulver
  - 1 Vollei
  - 30 g Maizena
  - 50 g Frischkäse

Zubereitung

Die Gewürze in einem Topf ohne Fettstoff erhitzen, dann mit einem Teil der Milch ablöschen. Einmal aufkochen und 20-30 Minuten ziehen lassen und abpassieren. Puderzucker, Milchpulver und Gewürzmilch einrühren.
Vollei mit Maizena und der restlichen Milch verrühren und in die passierte Gewürzmilch einrühren, die Creme gut abkochen, bis die Stärke bindet.
Sobald die Creme bindet, den Frischkäse einrühren und die Creme auf einem Blech, in einer Schüssel oder in einem Teller auskühlen lassen. Mit Klarsichtfolie abdecken damit sich keine Haut auf der Gewürzcreme bildet.
Hinweis: Die Creme kann bereits am Vortag vorbereitet und bei Gebrauch aufgerührt und verwendet werden.

- Karamellisierte Apfelwürfel
  - 100 g Zucker
  - 100 g Apfelsaft
  - 3 St Granny Smith-Apfel
  - Ingwer

Zubereitung

Den Zucker mit etwas Wasser in einem Topf zu Karamell kochen. Die geschnittenen Apfelwürfel im Karamell kurz dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und die Apfelwürfel darin weich garen.
Auskühlen lassen und zum Schluss frisch geriebenen Ingwer dazugeben.

- Schokoladenstreusel
  - 150 g Weizenmehl
  - 75 g Zucker
  - 75 g Butter
  - 30 g Kakaopulver

Zubereitung:

Die kalte Butter würfeln und zusammen mit allen restlichen Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen zu feinen Streuseln kneten. Die Streusel auf ein Backblech geben und bei 180 Grad für ca. 8-12 Minuten im Ofen backen.

- Schokoladenschnee
  - 400 g Wasser
  - 80 g Zucker
  - 5 St Wacholderbeeren zerstoßen
  - 10 g Kakaopulver
  - 100 g Dark Juniper Schokolade (58-Meran)

Zubereitung:

Wasser mit Zucker, Wacholderbeeren und Kakaopulver in einem Topf aufkochen, bis sich alles auflöst. Flüssigkeit für 10 Minuten ziehen lassen und abpassieren. In ein hohes Gefäß füllen und die Schokolade beigeben. Nun die Flüssigkeit passieren und am besten in einem Behälter frieren.
Mit einer Gabel oder einem Messer die gefrorene Masse kratzen.
Hinweis: am besten am Vortag zubereiten und über Nacht im Froster oder Tiefkühlfach frieren lassen.

Fertigstellung:

Für dieses Gericht eignet sich am besten eine tiefe Schüssel bzw. ein tiefer Teller. Die Creme nochmals umrühren und mit einem Spritzsack im Teller anrichten, darüber die Apfelwürfel und Schokoladenstreusel geben. Abschließend mit dem Schnee und falls vorhanden auch mit Blüten (getrocknete Kornblume, Zitronenverbene, Ananassalbei) verfeinern.

Lammkeule im Tontopf gegart

Rezept von Oskar Messner, Inhaber und Küchenchef im Restaurant Pitzock in Villnöss sowie Mitbegründer des Projektes Furchetta, welches sich um den Erhalt des Villnösser Brillenschaf kümmert

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lammkeule vom Villnösser Brillenschaf (ca. 2 kg)
- 12 Kartoffeln klein
- 8 Karotten klein
- 2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- ½ Sellerieknolle in Würfel geschnitten
- 1 Peperone
- 1 Lauch
- etwas Rosmarin, Salbei und Thymian
- Salz, Pfeffer

Für die Soße:

- 2 EL Zucker
- 1/8 l Vernatsch oder Blauburgunder
- etwas Maisstärke (Maizena) zum Abbinden

Zubereitung:

Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in den Tontopf geben und die Lammkeule darauflegen. Den Deckel darauf geben und bei 180 Grad für etwa 2 Std. 20 Min. in den Ofen geben.

Für die Soße: den Zucker leicht karamellisieren, damit er nicht zu dunkel wird und um Bitterstoffe zu vermeiden. Mit Rotwein ablöschen und solange reduzieren, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht und alles erwärmen.

Fertigstellung:

Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, den Sud abseihen und in die Weinreduktion einrühren. Abschließend mit Maisstärke und Wasser die Soße abbinden und etwas einkochen lassen.
Das Gemüse auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten, die Lammkeule positionieren und die Soße dazu servieren.