Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 25.02.2023

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 Winter wieder besucht. Ihren Werdegang und ihre Kochidentität stellen wir vor und zeigen dabei auch jeweils ein Gericht aus ihrem Repertoire an Köstlichkeiten.

In der sechsten Folge begegnen wir **Hildegard Fontana, Küchenchefin im Südtiroler Gasthaus Lamm in St. Martin in Passeier** und **Markus Peintner, Küchenchef im Green Lake Hotel Weiher in Pfalzen**.

Hildegard Fontana zeigt die Zubereitung von einer **Kartoffelrübenkrautsuppe mit gebackener Käsepraline.**
Markus Peintner präsentiert **Weihers Forelle mit Perntaler Mozart-Kartoffel.**
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

Kartoffelrübenkrautsuppe mit gebackener Käsepraline

Rezept von Hildegard Fontana, Küchenchefin im Südtiroler Gasthaus Lamm in St. Martin in Passeier

Zutaten Suppe

- 1 kleine Zwiebel
- 300 g mehlige Kartoffeln
- 1,2 l Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 100 g Ruabkraut (Rübenkraut)
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Zutaten Praline

- Für den Teig
  - 80 g Quark
  - 80 g Butter
  - 80 g Mehl
  - Prise Salz

- Für die Füllung
  - 100 g Lauch
  - 30 g Butter
  - 140 g geraspelter Bergkäse
  - 2 EL Brotbrösel
  - Salz, Pfeffer

- Für die Panade
  - 50 g Mehl
  - 50 g Schüttelbrot, gemahlen oder Brotbrösel
  - 1 Ei

Zubereitung Suppe

- Die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf goldgelb anrösten.
- Die Kartoffeln schälen und würfeln. In den Topf dazugeben und kurz mitrösten.
- Mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- Circa 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Sahne dazugeben und nochmal 5 Minuten köcheln lassen.
- Das Kraut, Salz Pfeffer und Butter dazugeben und alles im Mixer oder mit dem Mixstab cremig pürieren. Danach noch fertig abschmecken.

Zubereitung Praline

- *Für den Teig:* Mehl, Quark, Butter und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine Folie geben und für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Währenddessen *für die Füllung* den Lauch in dünne Streifen schneiden und mit der Butter ca. 5 Minuten schmoren.
- Den Käse dazugeben und darin schmelzen. Dann die Brösel hinzugeben, gut unterrühren und auskühlen lassen.
- Anschließend kleine mundgerechte Kugeln formen.
- Den Teig ca. 5 Millimeter dick ausrollen.
- Kreise ausstechen (ca. 5 Zentimeter im Durchmesser) und Käsekugeln drauflegen.
- Dann zu runder Praline formen und mit Mehl, Ei und Schüttelbrot panieren.
- In circa 160 Grad heißen Rapsöl goldgelb knusprig backen.

Anrichten

Die Kartoffelrübenkrautsuppe in einen tiefen Teller geben. Die Käsepralinen auf einen Holzspieß aufstechen, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

.

Weihers Forelle mit Perntaler Mozart-Kartoffel

Rezept von Markus Peintner, Küchenchef im Green Lake Hotel Weiher in Pfalzen

Zutaten

- Weihers Forelle
  - 1 Forelle, ca. 1,5 kg, ausgenommen

Zubereitung

Die Forelle filetieren, aber die Haut nicht entfernen. Leicht salzen und bei 80°C im Dampf etwa 3 Minuten garen. Die Haut von den Filets kurz vor dem Anrichten abziehen.

- Süßwasserfisch-Nage
  - 250 g Süßwasserfischkarkassen
  - 215 g Schalotten
  - 130 g Fenchel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 150 ml Noilly Prat
  - 1 l Steinbutt- oder Muschelfond
  - 250 ml Tomatenwasser
  - Etwas Stärkemehl
  - 500 g Salzbutter, in 1 cm große Würfel geschnitten
  - Südtiroler Sekt
  - Zitronensaft

Zubereitung

Karkassen in einem Topf andünsten, das grob zerkleinerte Gemüse mitdünsten. Wenn die Karkassen und das Gemüse leicht gebräunt sind, mit Noilly Prat ablöschen und mit Fond und Tomatenwasser aufgießen. Aufkochen lassen und köchelnd auf 500 Milliliter reduzieren. Fond passieren und mit etwas Stärkenmehl binden. Butterwürfel nach und nach mit einem Stabmixer in den Fond einmontieren. Mit einem Schluck Südtiroler Sekt sowie Zitronensaft und Salz abschmecken.

- Perntaler Mozart-Kartoffelwürfel
    - 250 g Mozartkartoffeln oder andere mehlig kochende Kartoffeln

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in 5 Millimeter große Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen.

- Schnittlauchöl
    - 300 g Schnittlauch
    - 500 g Traubenkernöl

Zubereitung

Schnittlauch und Traubenkernöl im Thermomix auf 80°C erhitzen und dabei mixen.
Eine Schüssel mit einem Passiertuch auslegen und auf Eis stellen. Wenn die Temperatur erreicht ist, sofort in die kalte Schüssel passieren, damit das Öl schnell abkühlt und die Farbe erhalten bleibt.

Anrichten

- 4 EL Forellenkaviar
- 4 EL Schnittlauch, in Ringe geschnitten

Süßwasserfisch-Nage erwärmen, aber nicht kochen lassen. Kartoffelwürfel, Forellenkaviar und Schnittlauchringe zugeben und warm werden lassen.
Einen Schöpfer der schaumigen Sauce in einen Teller geben und mit einer Pipette ein paar Punkte vom Schnittlauchöl darauf platzieren.
Zum Schluss den Fisch mit der Hautseite nach oben auflegen.