



Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 28.10.2023

Titel: Geschmackserlebnis – Talente und Rezepte

In dieser Folge begegnen wir **Ulrica Rubatscher, Küchenchefin im Tlò Plazores, St. Vigil am Enneberg** und **Anton Dalvai, Küchenchef im Berggasthof Dorfner, Gschon/Montan**.

Ulrica Rubatscher zeigt die Zubereitung von Cancí checi.

Anton Dalvai präsentiert Zweierlei Kohlrabi mit eingelegten und frittierten Aldeiner Shiitake Pilze. 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

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Cancí checi

Rezept von Ulrica Rubatscher, Küchenchefin im Tlò Plazores, St. Vigil am Enneberg

Zutaten für 4 Personen

- Für den Teig:
 - 300g Mehl
 - 1 Würfel Germ/Hefe zu 25 g
 - 1 Prise Zucker
 - 100 g gekochte und ausgedrückte Kartoffeln
 - 100 ml lauwarmes Wasser
 - 15 g Salz
 - 1 Ei
 - ½ Kaffeelöffel Anis oder Kümmel
 - 50 ml flüssige Sahne
- Für die klassische „grüne“ Füllung:
 - 200 g blanchierte, ausgedrückte und passierte oder kleingehackte Brennnesseln, Guter Heinrich, Giersch oder einfach nur Spinat oder Mangold, je nach Saison
 - 1 Teelöffel Butter oder etwas Olivenöl
 - 1 Teelöffel fein gehackte Zwiebel oder/etwas Knoblauch, wenn man es mag
 - 200 g Ricotta
 - 1 Teelöffel Schnittlauch
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Für die „moderne“ Füllung:
 - 250 g Frischziegenkäse
 - 100 g Speck, besser, wenn es ohne Nitrate ist, denn es wird leicht erhitzt
 - Wenn es nötig ist, um die Masse geschmeidiger zu machen, etwas Ricotta
 - 1 Teelöffel Schmorzwiebel oder auch einfach, fein gehackte Zwiebel
 - Etwas Butter oder Olivenöl für die Pfanne
 - Salz, Pfeffer und Kräuter, bei mir sind es meist Wildkräuter wie Schafgarbe, Gundelrebe, Wilder Thymian
 - Oder auch mit Majoran und Salbei mag ich das ganze sehr gerne

Zubereitung:

Für die grüne Füllung:

- Das Grünzeug, ganz gleich welcher Art, in heißem Wasser blanchieren und dann im kalten Wasser abschrecken, damit die Farbe schön erhalten bleibt. Anschließend drückt man das Grünzeug gut aus und lässt es abtropfen.
- Man nehme eine Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter, je nach Geschmack, lässt es leicht zergehen. Gibt feingeschnittene Zwiebeln dazu, wenn es einem schmeckt auch ein bisschen Knoblauch und das Grünzeug dazu. Man schwenkt es kurz noch mal durch.
- Abgekühlt jagt man es dann entweder durch die Flotte Lotte oder hackt mit dem Messer fein, in einer Schüssel mit dem Ricotta vermengen, Salz, Pfeffer und Schnittlauch einarbeiten bis wir ein homogenes Resultat haben.

Für die moderne Füllung

- Den Speck in feinen Scheiben schneiden und dann nochmals in kleine Streifen schneiden.
- Eine Nuss-Butter oder nach Geschmack auch Olivenöl in eine Pfanne geben, leicht erhitzen.
- Die gehackte Zwiebel darin bei niedriger Flamme leicht andünsten. Den Speck dazugeben und ganz leicht schmelzen lassen.
- Das ganze wieder auskühlen lassen und mit dem Ziegenkäse in einer Schüssel vermengen, mit den fein gehackten Kräutern verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Teig

- Sollte die Füllung zu zäh sein, kann man ruhig ein oder zwei Löffel flüssige Sahne einarbeiten.
- Man nehme eine große Schüssel, worin man einen Teig verarbeiten kann ohne, dass es überläuft.
- Das Mehl fast zur Gänze einfüllen in einem kleinen Hügel, darin mit der Faust eine Mulde eindrücken, die Hefe hinein bröckeln und mit dem lauwarmen Wasser begießen.
- Die Schüssel kommt dann zudeckt mit einem Tuch an einer warmen Stelle damit es in ca. ½ Stunde aufgehen kann.
- Dann kommen die leicht angewärmten Kartoffeln (zwei Minuten in der Mikrowelle ist perfekt) dazu, die Sahne mit Raumtemperatur, Salz, Anis oder Kümmel und ein Ei dazu.
- Die Zutaten mit den Händen vermengen, (Achtung, am Anfang ist es eine sehr klebrige Geschichte) und wenn er dann zusammenhängt, hebt man ihn aus der Schüssel und knetet es noch auf einer bemehlten und nicht zu kalten Oberfläche, ideal ist ein Nudelbrett aus Holz, eine Weile weiter so lange bis eine homogene Masse entsteht.
- Den Teig zudecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Man schneidet dann ein Stück davon ab, rollt es mit einem Nudelholz auf ca. ½ Zentimeter dickes Blatt aus.
- Dann benötigt man einen Ausstecher von ca. 5 cm Durchmesser und man schneidet kleine Kreise aus. In der Mitte eines jeden Kreises kommt ein Teelöffel Füllung.
- Man nimmt den Teigkreis vorsichtig in die Hand, formt es zu einem Halbmond, drückt es zuerst in die Mitte des Ränderhalbkreises leicht an, dann kann man es zwischen Zeigfinger und Daumen festhalten und mit der anderen Hand die Ränder andrücken.
- Dann kommen die fertigen Cancí auf ein Brett, der mit einem bemehlten Baumwoll- oder Leinentuch bedeckt ist.
- Man muss dabei bedenken, dass die Cancí auf dem Brett noch einmal aufgehen und deswegen sollte man sie nicht zu nahe aneinander ablegen.

- Über die Cancí kommt dann nochmal ein Tuch und man lässt sie dann mindestens zugedeckt eine halbe Stunde im Warmen stehen, damit Sie nochmals aufgehen.
- Man benötigt jetzt einen Topf mit Frittier Fett, und zwar so viel, dass darin die Cancí schwimmend gebacken werden.
- Weiteres braucht man auch noch zwei Holzlöffel zum Wenden und zum Herausnehmen.
- Das Fett muss knapp unter dem Rauchpunkt heiß sein, mit großer Sorgfalt lässt man die Cancí ins heiße Fett, mit der Hand sehr nahe an der Oberfläche einfach rutschen, (bitte nicht einfach hinein fallen lassen, die Gefahr durch heiße Ölspritzer ist einfach sehr groß).
- Mit den zwei Holzstäben hält man das Öl in leichter Bewegung, damit die Cancí gleichmäßig gebacken werden.
- Bei goldbrauner Färbung sind sie dann herauszufischen und auf eine Abtropfe zu legen.
- Am besten schmecken sie gerade ausgebacken, und noch warm, aber auch kalt bleiben sie nie übrig



Zweierlei Kohlrabi mit eingelegten und frittierten Aldeiner Shiitake Pilze

Rezept von Anton Dalvai, Küchenchef im Berggasthof Dorfner, Gschon/Montan

Zutaten

- 2 St Kohlrabi
- 300 gr Shiitake Pilze
- 50 gr Parmesanspäne
- 200 ml Wasser
- 30 ml Essig
- 20 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Pfefferkörner
- Lorber
- Ei
- 200 gr Panko Mehl (Asialaden)
- 200 ml Sonnenblumenöl zum frittieren
- Kresse oder Schnittlauch

Zubereitung:

Für die Kohlrabicreme:

- Die Halbe Zwiebel ohne Farbe in Olivenöl andünsten und einen in Würfel geschnittenen Kohlrabi dazugeben und weich dünsten, anschließend mit einem Mixer fein pürieren.
- Die Shiitake Pilze der Größe nach Ordnen und, anschließend die mittleren zum Panieren bereitstellen, die anderen in Scheiben schneiden.
- Das Wasser samt etwas Salz, Pfefferkörner, dem Weißwein Essig Lorbeerblatt aufkochen und darin die in feinen schein geschnittenen Shiitakepilze etwas köcheln lassen, anschließend die Pilze entnehmen und für den Weiteren gebrauch in Öl einlegen.
- Die übrigen Shiitake Pilze welche alle gleich groß sein sollten in Mehl, aufgeschlagenem Ei und Pankomehl panieren, anschließend frittieren.

Anrichten:

Die Creme auf den Teller streichen dass sich ein Kohlrabispiegel ergibt, darauf eine Runde von Dünn geschnittenen Kohlrabi anrichten, mit Parmesanspäne und Salz würzen, darauf die Pilze anrichten, zum Schluss mit den Frittieren Pilze und Schnittlauch versehen und dann servieren.