



## Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 27.04.2024

### 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 besucht, weitere folgen. Ihren Werdegang und ihre Kochidentität stellen wir vor und zeigen dabei auch jeweils ein Gericht aus ihrem Repertoire an Köstlichkeiten.

**Alex Thaler vom Südtiroler Gasthaus Sunnegg bei Kranebitt/Brixen zeigt die Zubereitung des Terlaner Condin Spargel mit Ziegenkäse Sissi vom Untereggerhof gratiniert, Bozner Sauce und Schnittlauchkartoffel.**

**Claudia Laner vom Hotel Südtiroler Gasthaus Waldbichl bei Vöran präsentiert Rindfleischkräpfen vom eigenen Angusrind auf Wildkräuter-Kartoffelsalat.**

Die Rezepte zu den beiden Gerichten finden sich auf den folgenden Seiten.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) · [info@gustelier.it](mailto: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



## Rindfleischkräpfen von unserem Angusrind auf Wildkräuter-Kartoffelsalat

Rezept von Claudia Laner vom Hotel Südtiroler Gasthaus Waldbichl bei Vöran

### Zutaten

#### Rindfleischkräpfen

- 500 g Rindfleisch
- 1 Schalotte
- Etwas Butter zum anschwitzen
- 1 Knoblauchzehe
- Etwa feingehackte Petersilie, Thymian und Rosmarin
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Sonnenblumenöl

#### Zubereitung Rindfleischkräpfen

Rindfleisch zwei Mal durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes lassen. Die Kräuter getrennt hacken, Schalotten und Knoblauch fein hacken und in Butter anschwitzen. Das Fleisch würzen, mit den Eiern und den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken. Fleischkräpfen formen, in Sonnenblumenöl scharf anbraten und 5 Minuten zugedeckt schmoren lassen, bei 80° ruhen lassen.

#### Kartoffelsalat

- 1/2 kg Kartoffeln
- 2 Handvoll verschiedener Wildkräuter
- 1 Schalotte
- Etwas Schnittlauch
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Etwas Gemüsefond
- Kräutersalz, Pfeffer
- Etwas Senf

#### Zubereitung Kartoffelsalat:

Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Schnittlauch fein schneiden und die Kartoffeln mit den Wildkräutern, Weißweinessig, Olivenöl, Schnittlauch und Schalotten marinieren. Den Gemüsefond dazugeben und mit den Gewürzen alles gut abschmecken.

#### Fertigstellung

Die Rindfleischkräpfen auf dem Wildkräuter-Kartoffelsalat anrichten und mit frischen Wildkräutern garnieren.



## Terlaner Condin Spargel mit Ziegenkäse Sissi vom Untereggerhof gratiniert, Bozner Sauce und Schnittlauchkartoffel

Rezept für 4 Personen von Alex Thaler vom Südtiroler Gasthaus Sunnegg bei Kranebitt/Brixen

### Zutaten Bozner Sauce:

- 3 Eier
- 1 TL Senf
- 180 g Samenöl
- Etwas Weißweinessig
- 1 El Schnittlauch
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

### Zubereitung

Die Eier 8 Minuten kochen und in kaltem Wasser abkühlen. Schalen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Eigelbe mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig etwas Wasser dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren bis keine Klumpen mehr sind.

Jetzt langsam unter ständigem Rühren das Öl einfließen lassen.

Das Eigelb nicht zu fein hacken und unter die Eigelbmasse geben. Mit Weißweinessig abschmecken und in vier kleine Schüsseln aufteilen mit Schnittlauch bestreuen.

### Zutaten Spargel:

- 25 weiße Spargel (top Qualität)
- 50 g Butter
- Salz
- Etwas Zucker
- 8 Scheiben Ziegenkäse Sissi ca. 0,5 cm dick

### Zubereitung

Die Spargel schälen und die Enden ca 2 cm abschneiden. Diese können für eine Spargelsuppe verwendet werden. Die Spargel in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen.

Geben Sie die Butter und etwas Zucker in das Kochwasser, das unterstützt das Aroma der Spargel. Die Spargel auf einem Teller anrichten mit dem Ziegenkäse belegen und wenn möglich unter dem Salamander oder im Ofen kurz überbacken. Sollte das nicht möglich sein, können Sie auch die Käsescheiben dünner schneiden und einfach auf den heißen Spargeln schmelzen lassen.

## **Zutaten Kartoffel**

- 20 kleine Kartoffel vom Bauer (Saatkartoffel)
- 50 g Butter
- etwas Schnittlauch
- Salz

## **Zubereitung**

Die Kartoffel schälen, in Salzwasser weichkochen, in der Butter abschwemmen, den Schnittlauch dazugeben, abschmecken und auf das Teller anrichten.

Man kann die Kartoffel auch tournieren und dann kochen.

## **Anrichten:**

Als Garnitur kann man etwas Zupfsalate und 4 Kirschtomaten nehmen. Die Salate schön am Teller anrichten. Das Gericht servieren.