



Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 18.12.2021

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 wurden im Rahmen der Sendung „Geschmackserlebnis – Talente und Rezepte“ besucht, weitere werden folgen. Ihren Werdegang und ihre Kochidentität stellen sie selbst vor und zeigen dabei auch jeweils ein Gericht aus ihrem Repertoire an Köstlichkeiten.

Die Sendung „Geschmackserlebnis – Talente und Rezepte“ wurde in Auftrag von Rai Südtirol und Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Zusammenarbeit mit dem Hoteliers- und Gastwirteverband HGV unter der Regie von Markus Frings hergestellt.

Es beginnen **Hannes Pignater, Küchenchef in der Adler Lodge Ritten in Oberbozen** und **Nathalie Trafoier, Chocolatier im Restaurant Kuppelrain in Kastelbell**.

Hannes Pignater zeigt die Zubereitung eines Petersilienrisottos mit Bio-Ziegenfrischkäse, Schüttelbrot und Heublüten. Nathalie Trafoier präsentiert ein Kastaniendessert mit Pannacotta und Schokoladenstreuseln. Die Rezepte zu den beiden Gerichten, deren Zutaten jeweils für vier Personen sind, 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

Petersilienrisotto/ Bio-Ziegenfrischkäse/ Schüttelbrot/ Heublüten

Rezept von Hannes Pignater, Küchenchef in der Adler Lodge Ritten, Oberbozen

Zutaten

- 200 g Carnaroli-Reis oder anderer Rundkornreis
- 2 Schalotten
- etwas Weißwein
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Sauerrahmbutter
- 150 g Bio-Ziegenfrischkäse
- etwas Schüttelbrot
- getrocknete Heublüten oder frische essbare Blüten
- Olivenöl
- Salz
- Parmesankäse

Zubereitung

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Petersilienblätter mit Olivenöl und etwas Butter fein mixen, restliche Butter aufschlagen und dann mit der gemixten Petersilie vermengen, anschließend kaltstellen. Schüttelbrot aufstoßen.

Schalotten fein würfeln, in etwas Olivenöl anschwitzen und dann den Reis dazugeben, mitdünsten, bis der Reis "sandig" klingt. Mit etwas Weißwein ablöschen, mit kochendem Wasser aufgießen und langsam köcheln lassen. Den Reis immer wieder durchrühren und mit kochendem Wasser etwas aufgießen.

Nach ca. 15 Minuten Biss des Reises kontrollieren. Wenn dieser die gewünschte Garzeit erreicht hat, vom Feuer nehmen, mit Petersilienbutter und Parmesan verfeinern sowie mit Salz abschmecken.

Anrichten

Das Risotto auf vier Tellern anrichten und den Ziegenkäse darauf platzieren. Anschließend mit Schüttelbrotkrumen und Blüten nach Belieben verzieren.



Kastaniendessert mit Pannacotta und Schokoladenstreuseln

Rezept von Nathalie Trafoier, Chocolatier im Restaurant Kuppelrain, Kastelbell

Kastanienmasse – Zutaten

- 1 kg gebratene Kastanien
- 100 g Staubzucker
- 1 EL Honig
- 1 Deckel Rum
- nach Bedarf Kastanien-Wasser (NB: übrig vom Dämpfvorgang)

Zubereitung

Kastanien einritzen und über dem Feuer braten. Die Kastanien noch im warmen Zustand schälen und anschließend dämpfen.

Die weichen Kastanien werden nach dem Dämpfen durch den Fleischwolf gedreht und mit Staubzucker, Honig, Rum und Kastanien-Wasser zu einer homogenen Masse verarbeitet.

Aus dieser Masse werden das Kastanienmousse und die Kastanienherzen hergestellt.

Kastanienmousse – Zutaten

- 170 g geschlagene Sahne
- 20 g Zucker
- 150 g Kastanienmasse
- 70 g flüssige Milch
- 1 Blatt Gelatine (NB: ca. 5 g)
- Prise Zimt

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch in eine runde Schüssel geben. Den Zucker, den Zimt und die Kastanienmasse hinzufügen und mit einem Schneebesen vermengen.

Danach die ausgedrückte Gelatine in einem Topf mit sehr wenig Wasser auflösen und zur Kastanienmasse geben (Vorsicht, dass keine Klumpen entstehen). Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die fertige Masse in kleine Silikonformen spritzen und für ca. 3 Stunden einfrieren. Sobald die Masse hart geworden ist, aus den Formen lösen und die gewünschten Portionen aufgehen lassen.

Kastanienherzen – Zutaten

- 300 g Kastanienmasse
- Zartbitterkuvertüre (temperiert)

Zubereitung

Die Kastanienmasse zu kleinen Herzen formen und in temperierte Zartbitterkuvertüre tunken. Die Kastanienherzen trocknen lassen.

Schnittfeste Pannacotta – Zutaten

- 200 g flüssige Sahne
- 5 g Zucker
- 1,5 Blatt Gelatine (NB: ca. 7,5 g)
- etwas geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- Prise Salz
- Mark von einer Vanilleschote

Zubereitung

Die Sahne zusammen mit der Zitronenschale, dem Salz, der Vanille und dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine dazugeben. Mit Hilfe eines Schneebesens verrühren und in einen flachen Behälter (z.B. Joghurtdeckel), der mit Klarsichtfolie ausgekleidet ist, geben. Für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse fest wird. Vor dem Servieren mit runden Ausstechern ausstechen.

Schokoladenstreusel – Zutaten

- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 140 g Mehl
- 70 g Kakaopulver

Zubereitung

Alle Zutaten in der Küchenmaschine verkneten und in beliebige Streusel formen. Danach bei 160°C Umluft für ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Dekor – Zutaten

- Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre (temperiert)
- Gesammelte Herbstblätter (z.B. Efeu)
- Frische Blumen aus dem Garten, z.B. Ringelblumen, Tagetes, Stiefmütterchen
- Bei Bedarf Marillenmarmelade und Zuckerperlen

Zubereitung

Gesammelte Herbstblätter gut waschen, trocknen und mit Hilfe eines Pinsels die temperierte Kuvertüre aufstreichen sowie eventuell in den Kühlschrank stellen. Sobald die Schokolade erhärtet ist, die Herbstblätter abziehen.

Die frischen Blumen sowie eventuell Marillenmarmelade und Zuckerperlen bereitstellen.

Anrichten

Die Kastanienmousse, die Mini-Kastanienherzen und die ausgestochenen Pannacotta-Kreise gemeinsam mit den Schokoladenstreuseln auf vier schönen Tellern drapieren. Zum Schluss beliebig mit den Schokoladen-Herbstblättern, den frischen Blumen aus dem Garten und bei Bedarf etwas Marillenmarmelade und Zuckerperlen garnieren und genießen.