

Südtiroler Winterschlemmen

29.01.2019

Menü

Weinsuppe mit Zimtcroustons

Schlutzkrapfen

Rindstagliata im Speckmantel auf glasiertem
Radicchio Kartoffelkuchen

Apfelschmarrn mit Rahmeis

Weinsuppe mit Zimtcroustons (4 Personen)

Fleischbrühe	¼ L
Gewürztraminer	1/8 L
Eigelb	3 Stk.
Sahne	100 ml
Toast	2 Scheiben
Butter	40 g
Salz, Muskat, Zimt, Pfeffer	

Zubereitung:

Toastbrot in ½ cm Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Würfel dazugeben und knusprig braun rösten. Zimt dazugeben und zügig durch schwenken. Direkt danach auf ein Küchentrepp geben.

Die kräftig abgeschmeckte Rinderbrühe mit dem Weißwein langsam erhitzen, die Eigelbe mit der Sahne verrühren und zur Brühe dazu geben. Unter kräftigem rühren bis kurz vor dem Siedepunkt schaumig schlagen. Abschmecken.

Schlutzkrapfen (4 Personen)

Teig:

Roggenmehl	150 g
Weizenmehl	100 g
Wasser lauwarm	50-60 ml
Ei	1 Stk.
Rapsöl	1 El

Füllung:

Blattspinat	300 g
Zwiebelwürfel (fein)	50 g
Topfen/Quark	100 g
Parmesan gerieben	1 El
Knoblauch	½ Zehe
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, Schnittlauch	

Zubereitung:

Die beiden Mehlsorten vermengen, das Ei mit dem lauwarmen Wasser und dem Öl verrühren, mit dem Mehl zu einem Teig kneten.

Den Teig 20 Min. ruhen lassen.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in Butter dünsten, den gehackten Spinat dazugeben, mit andünsten. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Danach den Topfen und Parmesan zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Teig mit der Maschine dünn ausrollen, runde Blätter ausstechen, mit einem kleinen Löffel die Spinatmasse auf die Mitte der Blätter verteilen, den Rand etwas mit Wasser anfeuchten und zu einem Halbmond zusammenklappen. Den Rand mit den Fingern zusammendrücken und 3-4 Min. in Salzwasser kochen.

Zum garnieren braune Butter mit fein geschnittenem Schnittlauch.

Rindstagliata im Speckmantel auf glasiertem Radicchio Kartoffelkuchen (4 Personen)

Rindstagliata:

Entrecote	600 g
Südtiroler Speck (Scheiben)	300 g
Radicchio	2 Köpfe
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Zucker	

Zubereitung:

Das Entrecote in Scheiben schneiden mit dem Speck ummanteln. In der heißen Pfanne anbraten und im Ofen bei 80 °C garen. Den Radicchio in gleichmäßige Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer abschmecken, zum Glasieren mit etwas Zucker bestreuen.

Kartoffelkuchen:

Kartoffeln	400 g
Eigelb	3 Stk.
Butter Weich	2 Ei
Creme Fraiche	2 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

Von den Kartoffeln 300 g kochen, pürieren, Eigelb, Butter und Creme Fraiche mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die rohen Kartoffel in dünne Scheiben hobeln und in gebutterten Formen Schuppenförmig auslegen. Die Form mit der Kartoffelmasse füllen und bei 180°C im Ofen backen.

Apfelschmarrn mit Rahmeis (4 Personen)

Mehl	150 g
Milch	100 ml
Sahne	100 ml
Eigelb	4 Stk.
Rum	1 El
Eiweiß	4 Stk.
Salz	1 Pr
Zucker	40 g
Äpfel	200 g in Blättchen geschnitten
Vanille, Staubzucker, Öl, Butter	

Zubereitung:

Das Mehl, die Milch, die Sahne, die Eigelbe, Vanille und den Rum zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß, die Prise Salz leicht schlagen, dann den Zucker dazu und steif schlagen. Danach unter den Teig heben. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, den Teig hinein gießen, die Äpfel dazugeben und die untere Seite goldgelb backen.

Danach wenden und bei 180 °C im heißen Ofen 3-5 Min. backen.

Mit zwei Gabeln in Stücke reißen, mit Butter und Zucker etwas karamellisieren.