

südtirol



Südtiroler Genusszeit

Rezepte zum Nachkochen





14 Rezepte aus der Südtiroler Küche

Schnelle Rezepte für den Feierabend, raffinierte Gerichte mit und ohne Fleisch sowie süße Verführungen zum Nachtisch – in diesem Heft versammeln sich 14 Kreationen aus der Südtiroler Genusswelt zum Nachkochen für Zuhause.

Land der Gegensätze

Als nördlichste Region Italiens befindet sich Südtirol an der Grenze zu den Alpen und ist landschaftlich und kulturell besonders geprägt. Die Dolomiten und weite Almen wechseln sich ab mit sonnigen Weinhängen, auf den Dorf- und Stadtplätzen wird Italienisch, Deutsch und Ladinisch gesprochen. In der Küche setzt man auf Regionalität: durch das milde Klima und die fruchtbaren Böden können hier sowohl Wein und Äpfel als auch Südtiroler Speck, Milchprodukte, Honig, Kräuter, Beeren und vieles mehr nahezu in Perfektion hergestellt werden.

Alle Rezepte in diesem Heft bauen auf Südtiroler Qualitätsprodukte auf – meist leicht nachzukochen und auch mal in besonderen Variationen aus der alpinen und mediterranen Küche.

Den Tipp für die richtige Weinbegleitung beim Essen gibt es gleich dazu.

Gutes Gelingen und Genießen mit den Südtiroler Qualitätsprodukten!





Südtirol Vernatsch

Autochtone Sorte mit blumigen Noten nach Veilchen und frischen Beeren. Beliebter Speisebegleiter und Allrounder.



Rote-Beete Pizza mit Südtiroler Speck, Südtiroler Apfel und Blauschimmelkäse

Zutaten für 2 Personen



01:00 Std.

Für den Teig

50 ml lauwarmes Wasser

4 g Trockenhefe

1 TL Honig

250 g Mehl Type 405

1 TL Salz

100 ml Rote-Beete-Saft

Für den Belag

4 TL Ricotta

1 Südtiroler Apfel g.g.A.

(Breaburn)

1 Handvoll Walnüsse

100 g Blauschimmelkäse

2 TL Honig*

Nach Belieben Südtiroler

Speck g.g.A., Feldsalat und

Kresse

Zubereitung

Für den Teig lauwarmes Wasser in ein kleines Schälchen geben, Trockenhefe und Honig hinzufügen und vorsichtig vermengen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Aufgelöste Hefe und Rote-Beete-Saft hinzufügen. Alles grob vermengen und anschließend mit den Händen oder der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Sobald er kaum noch klebrig ist, zurück in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 2 Stunden ruhen lassen (z.B. im ausgeschalteten und geschlossenen Backofen).

Anschließend den Teig in zwei Stücke teilen; jedes Stück wieder zu einer Kugel formen, bedecken und nochmals 1 Stunde ruhen lassen. Ofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Nun jede Teigkugel ausrollen. Mit Ricotta bestreichen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Diese auf dem Ricotta verteilen, genauso wie die Walnüsse. Käse in Flocken auf der Pizza verteilen. Pizzen im Ofen für 8–10 Minuten backen. Anschließend mit Honig beträufeln und den Südtiroler Speck g.g.A. sowie Feldsalat und Kresse auf der Pizza verteilen.



Südtirol Kalterersee

Fruchtiges Bouquet nach
Kirschen und Mandeln.
weich am Gaumen.
Pure
Trinkfreude für jede
Gelegenheit.



Bruschetta vom Kalbskopf mit Vinschger Urpaarl und Südtiroler Apfel

Zutaten für 4 Personen



00:40 Std.

(+24 Std. für die
Zubereitung der
Essigschalotten)

Für die Bruschetta

200 g Kalbskopf mit
Südtiroler Qualitätszeichen
in feine Scheiben geschnitten
1 Vinschger Urpaarl mit
Südtiroler Qualitätszeichen
1 schwarzer Rettich
1 Südtiroler Apfel g.g.A.
(Granny Smith)
8 Blätter Ackersenf
8 Blätter Sauerklee
ein paar Schnittlauchblüten
Olivenöl
Apfelessig*
Salz
Pfeffer

Für die Essigschalotten

240 g Wasser
60 g Weißweinessig
2 Schalotten
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
10 Pfefferkörner
4 g Salz

Zubereitung

Für die Zubereitung der Essigschalotten als erstes die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Diese in ein Einweckglas mit Wasser, Weißweinessig, Salz, Pfefferkörner, Lorbeeren und Knoblauch geben und anschließend für 24 Stunden ziehen lassen.

Den Rettich schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Den Kalbskopf mit den Rettichscheiben und den Apfelspalten in eine Schüssel geben und mit Apfelessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Vinschger Urpaarl in zwei Teile brechen und mit einem Messer jeweils halbieren. In einer Pfanne oder im Ofen mit etwas Samenöl bei 180 °C goldgelb backen.

Beim Anrichten die Brotscheiben auf einen Teller geben und mit dem Kalbskopf belegen. Vor dem Servieren mit den Essigschalotten, dem Sauerklee, dem Ackersenf und den Schnittlauchblüten garnieren.



Südtirol Chardonnay

Feine Säure und Aromen
von Ananas, Birne,
Banane, Apfel,
Zitrusfrüchte, Vanille
und Butter.



Mini-Piadine mit Radicchio-Pesto, gegrilltem Kürbis, Südtiroler Speck und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen



01:15 Std.

Für die Piadine

400 g Mehl
ca. 240 ml Wasser
4 TL Hefe
Salz
Olivenöl

Für das Pesto

520 g Radicchio
(gewaschen) mit
Qualitätszeichen Südtirol
60 g Pinienkerne
120 g Parmesan
160 g Olivenöl
ein Schuss Wasser
zum Mixen

Weiters

200 g Kürbis
8 Scheiben Mozzarella*
8 Scheiben Südtiroler
Speck g.g.A.

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Wasser auflösen, dabei etwas Mehl vom Rand mit untermischen. Sobald die Hefe eingearbeitet wurde, den Teig ausreichend salzen und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Teig rund 10 Minuten lang kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig mit Olivenöl bestreichen, in eine Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Radicchio waschen, grob schneiden und in etwas erhitztem Olivenöl anbraten. Anschließend in den Mixer geben und zusammen mit Parmesan, Olivenöl, Pinienkernen, Salz und Pfeffer zu einem Pesto mixen.

Kürbis, falls nötig schälen (bei Hokkaido oder Butternut ist dies nicht notwendig). Dann Kürbiskerne mit einem Löffel herausnehmen und den Kürbis in dünne Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen. Kürbisscheiben auf einem Backblech verteilen und mit der Marinade beträufeln. Bei 200 Grad im Ofen für 20 Minuten grillen.

Den fertigen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 5–6 kleine Teigstücke teilen. Mit dem Nudelholz zu Teigfladen ausrollen. Die Teigfladen einzeln in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten kurz grillen, bis der Teig Blasen wirft (ca. 2 Minuten pro Seite).

Piadina-Teigfladen herausnehmen, mit dem Radicchiopesto bestreichen und den Speckscheiben, der Mozzarella und dem gegrillten Kürbis belegen.



*Südtirol
St. Magdalener*

Fruchtbetont mit Noten
von Kirschen, Mandeln
und Veilchen. Am
Gaumen zeichnet er sich
mit seinem samtigen
Körper und feinen
Tanninen aus.



Carpaccio von Roter Rübe mit Südtiroler Speck und Nüssen

Zutaten für 4 Personen



00:40 Std.

4 Rote Rüben/Rote Bete*

(roh)

100 g Südtiroler Speck g.g.A.

100 g Walnüsse

100 g würzigen Bergkäse

(z. B. Schwarzenstein)

200 g Feldsalat

1 Zitrone, unbehandelt

Olivenöl

etwas Kümmel

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Als erstes die Roten Rüben mit etwas Salz, Pfeffer, Kümmel und einem Lorbeerblatt in köchelndem Wasser für circa eine halbe Stunde kochen lassen.

Anschließend den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam anrösten.

Danach die mit einem Messer klein gehackten Walnüsse und ein klein wenig Kümmel zum Speck geben und das Ganze ebenfalls etwas anrösten.

Die Masse auf etwas Küchenpapier legen, damit überschüssiges Öl abrinnen kann.

Die gekochten Roten Rüben in dünne Scheiben schneiden, auf den Teller legen und Speckmasse darüber verteilen.

Beim Anrichten kleine Stücke vom Käse abbrechen und das Gericht damit garnieren. Abschließend ein Dressing aus frischgepresstem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zubereiten, damit den Feldsalat anrichten und über das Carpaccio träufeln.



Südtirol Pinot Grigio

Mal korpulent, mit fruchtigen Aromen nach reifem Apfel, Birne und Quitte, mal mineralisch mit zarten Duftnoten nach frischen Lindenblüten. Er überzeugt immer wieder aufs Neue.



Teigschiffchen mit Südtiroler Apfel und Südtiroler Speck

Zutaten für 4 Personen



00:40 Std.

ca. 200 g Blätterteig
(aus dem Kühlregal)
4 Südtiroler Apfel g.g.A.
(Granny Smith)
500 ml Sahne*
3 Frühlingszwiebel
300 g Südtiroler Speck g.g.A
2 Eigelb von Freilandeiern*
1 Glas Südtiroler
Weißburgunder
etwas Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Den Teig in kleine Silikonformen geben, den überschüssigen Teig abschneiden und den Teig in den Förmchen andrücken.

Die Eier trennen, das Eigelb kurz umrühren und die Förmchen mit Eigelb bestreichen. Anschließend die Teigschiffchen für ca. 10-12 Minuten bei 160 °C im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, das Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Speck in dünne Streifen schneiden. Anschließend Apfelwürfel und Speckscheiben mit den Frühlingszwiebeln und etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Danach die Sahne dazugeben und aufkochen lassen.

Nachdem die Sahne eingekocht ist, das Ganze mit etwas Südtiroler Weißburgunder aufgießen, für 1-2 Minuten köcheln lassen und nach Belieben salzen und pfeffern.

Vor dem Servieren abkühlen lassen. Die Teigschiffchen mit einem Löffel vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Als letzten Schritt die Teigschiffchen mit der Masse aus Äpfeln und Speck füllen und mit ein paar dünnen Scheiben Speck servieren.



Südtirol Lagrein

Der autochthone, charaktervolle Wein beeindruckt mit seiner samtigen Fülle und weichen Säure. Die edlen, würzigen Noten sind begleitet von fruchtigen Beeren, frischen Kirschen und Veilchen.



Rote-Beete-Knödel mit Stilfser Käse

Zutaten für 4 Personen



01:20 Std.

100 g Rote Beete, gekocht

50 g Zwiebel

120 g Knödelbrot

(altbackenes gewürfeltes

Brot)

20 g natives Olivenöl

extravergine

2 Eier

50 g Stilfser g.U. Käse

20 g Mehl

1 EL Petersilie, gehackt

Zerlassene Butter

Geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel in Öl goldbraun anbraten.

Die Rote Beete mit den Eiern mixen und danach zusammen mit der Zwiebel, dem in kleine Würfel geschnittenen Stilfser Käse g.U., dem Mehl, dem Salz und der gehackten Petersilie unter das Brot mischen.

Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig in 8 Stücke teilen und zu Knödeln formen. Diese auf niedriger Flamme 20 Minuten in kochendem Wasser garen.

Mit geriebenem Käse und zerlassener Butter servieren.



Südtirol
Sauvignon Blanc

Besticht durch
ausgeprägte Frucht wie
Stachelbeere,
Passionsfrucht,
Holunder und schwarze
Johannisbeere.



Wirsingroulade mit Stilfser Käse

Zutaten für 4 Personen



00:50 Std.

800 g Wirsing

50 g Zwiebel

40 g Butter*

50 g kalte Butter*

2 EL Fenchelsamen

100 ml Sahne*

100 ml Gemüsebrühe oder
Wasser

100 g Stilfser Käse g.U.

24 Schnittlauchhalme

Salz

Muskatnuss

Zubereitung

Als erstes vom Wirsing die äußeren holzigen Blätter entfernen, einzelne Blätter ablösen, den Mittelstrunk herauschneiden und die Blätter waschen. Danach die grünen Blätter in Salzwasser weichkochen (das Wirsingwasser aufbewahren), in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die restlichen Blätter in Würfel schneiden.

Als nächstes die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 40 g Butter dünsten. Danach die Wirsingwürfel dazugeben und ebenfalls andünsten. Die Muskatnuss, die Fenchelsamen, etwas Salz und die Sahne dazugeben und für circa 10 Minuten mitdünsten.

Danach die gekochten Wirsingblätter ausbreiten, mit gedünsteten Wirsingwürfel füllen und zu kleinen Rouladen einrollen. Mit Hilfe von jeweils zwei Schnittlauchhalmen die Roulade befestigen.

Die Wirsingrouladen in eine feuerfeste Backform oder ein tiefes Backblech geben, die Gemüsebrühe hinzugeben und mit einer Käsereibe etwas Stilfser Käse abreiben und über die Rouladen streuen und das Ganze für 10 Minuten bei 170 °C im Backofen garen lassen.

Anschließend die Wirsingrouladen aus dem Ofen nehmen, mit Wirsingfond, der kalten Butter und den Fenchelsamen abbinden.

Das Ganze kurz einkochen lassen und fertig ist die Wirsingroulade mit Stilfser Käse!



Südtirol Blauburgunder

Sein intensiver Duft nach roten und dunklen Beeren, die Duftnoten nach Gewürznelken und Veilchen sowie seine weiche, elegante Fülle verleihen ihm Präsenz mit Klasse.



Gefüllte Hühnerbrust im Südtiroler Speckmantel

Zutaten für 4 Personen



00:50 Std.

Für die Hühnerbrust

4 Stück Hühnerbrust

150 g frischer Streichkäse

50 g geriebener Parmesan

1 EL Dijon-Senf

20 Scheiben Südtiroler

Speck g.g.A.

Fein gehackter Schnittlauch

Eine Handvoll

Rosmarinzwige

Zubereitung

Die Bruststücke seitlich einschneiden, damit eine Tasche entsteht. In einer Schüssel den frischen Streichkäse, den geriebenen Parmesan, den Senf und etwas Schnittlauch vermengen.

Die angeschnittenen Bruststücke mit der Masse füllen. Jeweils fünf Scheiben Südtiroler Speck g.g.A. längs nebeneinander auf ein Schneidebrett geben, eine gefüllte Hühnerbrust in die Mitte legen, mit den Speckscheiben umwickeln und so die Füllung gut versiegeln.

Die Bruststücke in eine Auflaufform geben, die Rosmarinzwige darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze oder 180°C Umluft etwa 25-30 Minuten lang garen.

Mit etwas gemischtem Salat servieren.



Südtirol Gewürztraminer

Mit seinem Duft nach Rosen, Gewürznelken, Litschi und tropischen Früchten sowie der üppigen Textur begeistert der Gewürztraminer, dem das Südtiroler Weindorf Tramin seinen Namen verliehen hat.



Risotto mit Graukäse, Schüttelbrot, Südtiroler Speck und Wildkräuter

Zutaten für 4 Personen



00:40 Std.

60 g Südtiroler Speck g.g.A.
320 g Risottoreis (Carnaroli
oder eine ähnliche Reissorte)
40 g Graukäse
1 l Wasser oder leichter
Gemüsefond als Aufgussmittel
50 g Schüttelbrot g.g.A.
Wildkräuter nach Belieben
40 g Parmesan gerieben
40 g Butter*
Salz
Olivenöl
Samenöl

Zubereitung

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Wildkräuter waschen und für die weitere Verwendung beiseitestellen.

Danach das Schüttelbrot mit einem Fleischklopfer fein zerbröseln und in einer Pfanne mit etwas Samenöl goldgelb rösten lassen.

Den Graukäse in kleine Stücke zerbröseln.

Für den Risotto den Reis in einem Topf ohne Öl kurz anrösten. Anschließend mit etwas von dem heiß gemachten Aufgussmittel aufgießen, die Menge mit einer Prise Salz würzen und unter ständigem Rühren 12 – 13 Min. köcheln lassen, wobei immer wieder aufgegossen wird.

Danach den Reis vom Herd nehmen und den Graukäse, die Butter und den Parmesan einrühren. Eventuell kann nochmal mit etwas Salz abschmecken.

Beim Anrichten ein wenig Risotto mit dem Löffel auf einen Teller geben, die Schüttelbrotbrösel drüberstreuen und die Wildkräuter darauf anrichten. Abschließend mit den Speckwürfeln garnieren.



Südtirol Merlot

Vollmundig mit reifen Tanninen und südlichem Charme. Intensive Aromen von Brombeere, schwarze Johannisbeere und Zwetschgenröster.



Gefülltes Schweinekotelett mit Südtiroler Speck – Butterkartoffeln

Zutaten für 4 Personen



00:30 Std.

4 dicke Stücke
Schweinekotelett*
500 g Knollensellerie
2 Südtiroler Apfel g.g.A. (Gala)
2 EL Brotbrösel
2 EL Butter*
1 Bund Petersilie
6 mittelgroße Kartoffeln*
ca. 150 g Südtiroler Speck g.g.A.
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Garnitur

4 Scheiben Südtiroler
Speck g.g.A. (dünn
geschnitten)

Zubereitung

Für die Zubereitung des Fleisches als erstes mit einem scharfen Messer am äußeren Rand der Koteletts eine möglichst große Tasche einschneiden. Das Fleisch innen und außen auf beiden Seiten pfeffern und salzen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und für ca. 20 Minuten kochen lassen. Die gekochten Kartoffeln vierteln.

Für die Füllung den Knollensellerie schälen, die Äpfel entkernen und vierteln. Danach beides, also Sellerie und Äpfel, auf einer groben Reibe raspeln. Anschließend die Hälfte der Petersilie fein hacken und mit Sellerie, Äpfel, Brösel und den Eiern vermischen.

Danach die 150 g Südtiroler Speck g.g.A. in kleine Würfel schneiden und begeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in die Koteletts füllen. Diese danach mit langen Holz – oder Metallstäbchen zustecken oder alternativ mit Küchengarn zunähen.

Ca. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffeln schwenken.

In der restlichen Butter die Koteletts auf beiden Seiten anbraten und bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten garbraten.

Beim Servieren als Garnitur auf jedes Kotelett eine Scheibe Speck legen und die Butterkartoffeln mit der restlichen Petersilie garnieren.



Mousse vom Schwarzbeer-Skyr mit frischen Beeren

Zutaten für 4 Personen



00:30 Std.

+ 03:00 Std. Kühlzeit

Für das Mousse

170 ml Sahne*

100 g Schwarzbeer-Skyr*

50 g Staubzucker

etwas Zitronensaft

1 ½ Blätter Gelatine

frische Beeren (Himbeeren*,

Brombeeren, Ribisel,

Heidelbeeren)

Zum Servieren

Baiser-Drops (Eiweißdrops)

Biskuiteerde

frische Blüten

Zubereitung

Als erstes die Gelatine für min. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Danach den Schwarzbeer-Skyr mit etwas frisch gepresstem Zitronensaft und dem Staubzucker in einer Schüssel vermengen.

Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mäßiger Hitze in 20 ml flüssiger Sahne schmelzen lassen. Die zerlassene Gelatine der Skyr-Masse begeben.

Anschließend die restlichen 150 ml Sahne steif schlagen und der Masse unterheben. Die Mousse in ein passendes Glas abfüllen und für min. 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die gekühlte Mousse auf dem Teller anrichten und mit frischen Beeren oder nach Belieben mit Baiser-Drops, Biskuiteerde und frischen Blüten garnieren.



Joghurtmousse mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen



00:20 Std.

2 Blätter Gelatine
120 g Erdbeeren
2 EL Staubzucker
Etwas Zitronensaft
400 ml frische Sahne*
60 g Staubzucker
250 ml Naturjoghurt*
1 Vanilleschote
Haselnussstreusel

Zubereitung

Die Gelatine 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren putzen und in Würfel schneiden. Die Früchte mit 2 Esslöffeln Staubzucker und etwas Zitronensaft vermischen und einige Minuten lang ziehen lassen.

Die Sahne steif schlagen und dabei den Staubzucker und das Mark der Vanilleschote untermengen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Gelatine mit ein paar Esslöffeln nicht zu kaltem Joghurt verrühren.

Ein paar Löffel geschlagene Sahne und die Gelatinecreme zum restlichen Joghurt hinzugeben und vorsichtig unterheben. Diese Masse anschließend vorsichtig unter die geschlagene Sahne rühren.

Den Boden einer Dessertschale oder eines Glases mit den Erdbeeren bedecken und das Joghurtmousse darüber geben. Die Schalen oder Gläser für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren jede Portion Mousse mit Haselnussstreuseln garnieren.



Tarte-Tatin aus Südtiroler Apfel mit Joghurt-Zimt-Sauce

Zutaten für 4 Personen



01:10 Std.

Für die Tarte – Tatin

150 g Weizenmehl

150 g Zucker

180 g kalte Butter*

eine Prise Salz

3 große Südtiroler Apfel g.g.A.
(Golden Delicious)

1 Zitrone

Für die Joghurt-Zimt-Sauce

100 g Naturjoghurt*

eine Prise Zimt

1 TL Vanillezucker

Weiteres

Tarte-Form: ca. 26 – 28 cm

Zubereitung

Für den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche Mehl, 100 g kalte Butter, 50 g Zucker und Salz gut miteinander verkneten. Den Teig plattdrücken, mit dem Nudelholz ausrollen, bis er etwas größer als die Tarteform ist, und auf ein Backpapier legen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und mit dem Messer in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit kaltem Zitronenwasser beiseitestellen.

In einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze den restlichen Zucker unter langsamen Zugeben nach und nach karamellisieren lassen. Sobald der Zucker flüssig und golden braun ist, den Rest der Butter einrühren und einen Schuss Zitronensaft dazugeben. Alles gut miteinander vermischen.

Das heiße Karamell in die mit Backpapier ausgelegte Tarteform gießen, grob verstreichen und abkühlen lassen. Apfelscheiben trocken tupfen und auf dem Karamell in Kreisen anordnen.

Teig auf die Äpfel legen und am Rand in die Tarte-Form drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C für ca. 20 Minuten backen.

Für die Joghurtsauce Joghurt mit Zimt und Vanillezucker abschmecken.

Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf einen Tortenteller stürzen. Zusammen mit der Joghurtsauce servieren.



Apfelstrudel mit Blätterteig

Zutaten für 4 Personen



01:00 Std.

Für den Wasserteig

400 g Mehl
50 g Butter
250 ml Wasser Salz
1 EL Zitronensaft

Für den Buttermteig

450 g Butter
100 g Mehl

Für die Füllung

4 Südtiroler Apfel g.g.A.,
mittelgroß (Fuji)
1/2 Zitrone,
Saft 2 EL Rum
1 Msp. Zitronenschale,
gerieben
50 g Semmelbrösel,
in etwas Butter geröstet
20 g Sultaninen
10 g Pignoli/Pinienkerne
1 Msp. Zimt
60 g Zucker
zerlassene Butter zum
Bestreichen

Zubereitung

Für den Wasserteig das Mehl, die Butter, das Wasser, das Salz und den Zitronensaft zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Für den Buttermteig die Butter mit dem Mehl gut kneten, zu einem Ziegel formen und bereitstellen.

Den Wasserteig ausrollen und den Butterziegel darin einschlagen, zu einem 2 cm dicken Rechteck mit demm Nudelholz ausrollen, dann eine einfache Tour geben (1 Drittel des Teigrechteckes in die Mitte des Teiges legen und mit dem dritten Drittel überlappen), zudecken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und eine doppelte Tour geben (das rechte und linke Viertel des Teigrechtecks in die Mitte legen, dann die Hälfte des Teiges mit der anderen überlappen) und wieder 20 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Dem Teig noch eine doppelte und zum schluss noch eine einfache Tour geben, dann weiterverarbeiten.

Die Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit dem Zitrobnensaft, dem Rum und der Zitronenschale marinieren.

Ein Drittel des Teiges mit den Semmelbröseln bestreuen, mit den Äpfeln belegen, die übrigen Zutaten wie die Sultaninen, die Pinienkerne, den Zimt und den Zucker daraufstreuen.

Den restlichen Teig mit zerlassener Butter bestreichen, dann den Teig mit der Füllung zusammenrollen und auf ein mit Butter ausgestrichenens Bachblech geben. Die Oberfläche ebenfalls mit zerlassener Butter bestreichen und hellbraun für 35 Minuten im Backrohr auf 180 °C backen.

Impressum

IDM Südtirol – Alto Adige

Fotos: IDM Südtirol / kiwitree, Manuela Tessaro,

Clemens Zahn, Alex Filz, Klaus Peterlin,

Stefano Cavada, Klara & Ida, Simply Guat

Rezepte: Südtiroler Gasthaus (S.5)

Manuel Ebner (S.7, 21)

Annalena Ganner (S. 9, 29)

Kevin Trafoier (S.11)

Wilma Amort (S.13, 23)

Stefano Cavada (S.15, 23,27)

Hannes Haselrieder (S.17)

Matthias Lanz (S.25)