

SAISONKÜCHE

Speck LASS NACH!

Die Südtiroler Alpenküche gibt's auch in elegant:
Küchenchef Marc Bernhart aus dem
Vinschgau zaubert kleine Kunstwerke.
Und ja: Speck ist natürlich auch ein bisschen mit dabei!

REZEPTE MARC BERNHART, „WEISSES KREUZ“ FOTOS VIVI D'ANGELO



Gebrannte
Schlutzkrapfen /
Almkäse /
Rote Bete

REZEPT SEITE 50

Speck / Apfel / Meerrettich

REZEPT SEITE 50





Gerstsuppe

REZEPT SEITE 51

Lammschulter /
Karotte /
Vinschgauer
Knödel /
Gremolata

REZEPT SEITE 52





Schneemilch

REZEPT SEITE 52



Gebrannte Schlutzkrapfen / Almkäse / Rote Bete

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
2 Stunden
ZUTATEN für 4 Personen

ALMKÄSE-FONDUTA
70 g Almkäse,
25 g Butter,
25 g Mehl,
160 ml Milch,
80 ml Sahne,
1 Eigelb,
Schale von ½ Biozitrone,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Almkäse grob raspeln. Butter und Mehl in einem Topf anschwitzen. Milch und Sahne angießen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze eine Béchamelsauce herstellen.
2 Topf vom Herd ziehen und Almkäse, Eigelb und Zitronenschale einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

GEBRANNTER NUDELTEIG für etwa 30 Schlutzkrapfen
120 g Gerstenmehl (oder Weizenmehl),
1 TL Kümmel,
1 Lorbeerblatt,
160 g Weizenmehl,
50 g Dinkelvollkornmehl,
5 Eigelb, Salz
Nudelmaschine

1 Gerstenmehl mit Kümmel und Lorbeer in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis

das Mehl gleichmäßig goldbraun ist. Abkühlen lassen und fein durchsieben.

2 Mit den restlichen Zutaten vermengen und mit den Händen einen Nudelteig kneten.
3 Nudelteig in 4–5 Teile teilen und mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen: Dazu den Teig erst auf der größten Stufe mehrmals durchwalzen, bis er glatt und elastisch ist. Dann die Walze stufenweise schmäler stellen und eine lange, dünne Teigbahn walzen.
4 Auf einer bemehlten Fläche mit einem Glas von etwa 8 cm Ø Kreise ausstechen.
5 Auf jede Teigkreishälfte 1 TL *fonduta* geben. Teigränder ganz leicht mit Wasser einstreichen, die andere Teighälfte darüberschlagen und die Ränder vorsichtig fest zusammendrücken.
6 In leicht kochendem Salzwasser portionsweise 3–4 Minuten garen.

NUSSBUTTER-SCHAUM
1 Scheibe Südtiroler Speck,
100 ml Geflügelfond,
70 g Nussbutter (gebräunte Butter),
30 g Butter,
1 EL Estragonessig

1 Speck in feine Streifen schneiden und im Geflügelfond 30 Minuten erwärmen. Durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen.
2 Speckfond zusammen mit Nussbutter, Butter und Essig mit dem Pürierstab aufmixen.

ROTE BETE
2 Rote-Bete-Knollen,
Salz,
1 EL Kümmel,
1 Lorbeerblatt,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Rote Bete in Salzwasser mit Kümmel und Lorbeer in 40 Minuten weich kochen.

Herausnehmen, die Schale abziehen.
2 1 Bete in feine Würfel schneiden, die andere fein pürieren und abschmecken.

ZUM ANRICHTEN
1 Vinschgauer (Südtiroler Brotspezialität, gibt es zum Aufbacken im Supermarkt), flüssige Butter,
1 Schüttelbrot (gibt es im Supermarkt), evtl. Babyspinatblätter zum Garnieren

1 Das Vinschgauerbrot in dünne Scheiben schneiden und kleine Taler mit einem runden Keksausstecher ausstechen.
2 Mit flüssiger Butter bestreichen und bei 170 Grad im Ofen 10 Minuten backen.
3 Schüttelbrot in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zu Bröseln zerschlagen.

ANRICHTEN
Je 3 Schlutzkrapfen mit Nussbutterschaum und der Roten Bete – als Würfel und als kleine Cremetupfen – auf 4 Teller verteilen. Vinschgauer-Taler aufstecken und mit Schüttelbrotbröseln bestreuen. Evtl. mit Babyspinatblättern garnieren.



Speck / Apfel / Meerrettich

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus 12 bis 24 Stunden
Marinierzeit
ZUTATEN für 4 Personen

PFIFFERLINGE
100 g Pfifferlinge (ersatzweise braune Champignons),
1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
2 Petersilienzweige,
100 ml Champagneressig,
2 Lorbeerblätter,
6 Wacholderbeeren,
½ EL Salz,
Sonnenblumenöl

1 Pfifferlinge putzen.
2 Schalotte und Knoblauchzehe schälen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie waschen.
3 Essig und 25 ml Wasser mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und den Gewürzen aufkochen.
4 Pfifferlinge dazugeben und kurz aufkochen. Sobald sich Schaum bildet, die Pilze durch ein Sieb abgießen, in kochend-heiß ausgespülte Weckgläser füllen und mit Sonnenblumenöl auffüllen. 12–24 Stunden ziehen lassen.

MEERRETTICH-MOUSSE
75 g Sauerrahm,
75 g Joghurt,
50 g Meerrettich aus dem Glas,
2 Blatt Gelatine,
etwas Zitronensaft,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
75 g Schlagsahne
Halbkugelbackform oder großer Eiswürfelbehälter

1 Sauerrahm, Joghurt und Meerrettich mischen.
2 Gelatine für einige Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann in wenig leicht gewärmter Meerrettichmischung auflösen.
3 Gelatinemischung unter die restliche Meerrettichmischung rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Sahne schlagen und unterheben. Mousse in Halbkugelbackformen oder etwas größere Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.

APFELKOMPOTT

**3 süßsauerliche Äpfel (etwa Gala),
1 EL Zucker,
100 ml Apfelsaft,
100 ml Weißwein,
1 TL Speisestärke, mit
etwas kaltem Wasser verrührt**

1 Äpfel schälen und würfeln.
1 EL Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft und Weißwein ablöschen, etwas reduzieren.
2 Apfelwürfel dazugeben und in etwa 10 Minuten weichkochen. Mit Stärke leicht abbinden.

SPECK-APFEL-SALAT

**100 g Südtiroler Bauernspeck in dünnen Scheiben,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 Mini-Salatgurke,
1 süßsauerlicher Apfel (etwa Gala),
½ Bund Schnittlauch,
evtl. etwas Rapsöl zum Braten,
50 g Ziegenquark,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

1 1 Scheibe Bauernspeck in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Scheiben halbieren und locker aufrollen.
2 Zwiebel, Knoblauch, Salatgurke und Apfel schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
3 Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben, in etwa 5 Minuten glasig dünsten.
3 Alles mit Salatgurkenwürfeln, Apfelwürfeln, Schnittlauch und Ziegenquark mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUM ANRICHTEN

**4–6 Radieschen,
1 Vinschgauer (Südtiroler Brotspezialität, gibt es zum Aufbacken im Supermarkt),
flüssige Butter,
1 kleines Stück frischer**

**Meerrettich,
zum Garnieren nach Belieben
Sellerieblättchen und Wasabi-
Rauke
halbrunde Terrinenform**

1 Die Radieschen in feine Scheiben schneiden.
2 Vinschgauerbrot in dünne Scheiben schneiden und in der Form einer Hippe über den Rücken einer halbrunden Terrinenform legen.
3 Mit flüssiger Butter bestreichen und im Backofen bei 170 Grad 10 Minuten backen.

ANRICHTEN

Apfel-Speck-Salat, Kompott und Meerrettichmousse auf 4 Teller verteilen. Je 1 EL Pfifferlinge dazugeben und die Schinkenröllchen anlegen. Radieschenscheiben und Vinschgauer-Taler aufstecken. Frischen Meerrettich darüberhobeln. Mit Sellerieblättchen und Wasabi-Rauke bestreuen.



Gerstsuppe

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde plus 1 ½ Stunden

Kochzeit und 1 Nacht

Abkühlzeit für das Selch-

fleisch und 2 Stunden

Kochzeit für das Klärfleisch

und 5–6 Stunden Garzeit

für die Topinamburschale

ZUTATEN für 4 Personen

SELCHFLEISCH

2 Karotten,

2 Stangen Staudensellerie,

500 g Nackenkasseler,

1 gebräunte Zwiebel (halbiert und

auf den Schnittflächen geröstet),

1 Lorbeerblatt,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

4 Wacholderbeeren

1 Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden.

Staudensellerie waschen und in Stücke schneiden.

2 Nackenkasseler mit Gemüse, gebräunter Zwiebel, Lorbeer, Pfeffer und Wacholder in einen Topf mit 2 ½ l Wasser geben. Langsam aufkochen und in 1 ½ Stunden bei geringerer Hitze garziehen lassen.

3 Abgießen, das Fleisch beiseitestellen. Den Sud vollständig abkühlen lassen, am besten über Nacht.

KLÄRANSATZ

500 g Putenbrust,

125 g Kochschinken,

125 g Südtiroler Speck,

1 Kaminwurzen,

2 Knoblauchzehen,

4 Petersilienzweige,

½ Bund Schnittlauch,

1 gebräunte Zwiebel (s. o.),

2 Eiweiß,

1 EL weißer Balsamico-Essig,

1 Lorbeerblatt,

4 Wacholderbeeren, ½ TL Salz,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Fleischwolf, Passiersieb

1 Putenbrust, Kochschinken, Südtiroler Speck und Kaminwurzen in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen, Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln.

2 Das Fleisch mit Knoblauch durch den Fleischwolf drehen.

3 Die Fleischmasse mit gebräunter Zwiebel, Eiweiß, Essig, Lorbeer, Wacholder, Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer unter den kalten Sud rühren. Den Sud langsam aufkochen lassen und 2 Stunden köcheln lassen. Dann durch ein Passiersieb geben. Ergibt 1 l Sud.

EINLAGE

500 g Topinambur

50 ml Sahne,

250 ml Öl zum Frittieren,

100 g Graupen

(polierte Gerstenkörner),

3 Karotten,

¼ Knollensellerie,

Salz,

½ Bund Schnittlauch

1 Topinamburknollen mit Schale im Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen, bis sie weich sind (mit einem Messer die Garprobe machen).

2 Aufschneiden, das Fleisch aus der Schale kratzen und mit etwa 50 ml Sahne fein aufmixen oder in Espuma-Flaschen füllen und beim Anrichten aufspritzen.

3 Die Topinamburschale 5–6 Stunden bei 90 Grad im Ofen trocknen, in Öl frittieren (Holzlöffel hineinhalten, sobald das Öl am Stiel Blasen schlägt, ist es heiß genug), dann die Schale klein hacken.

4 In der Zwischenzeit Graupen in Wasser ohne Salz in 30–40 Minuten gar kochen.

5 Die Karotten und den Knollensellerie schälen und klein würfeln. In Salzwasser 5 Minuten blanchieren.

6 Den Nackenkasseler ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Dann mit den Graupen mischen.

7 Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

ANRICHTEN

Graupen mit Fleisch und blanchiertem Gemüse auf 4 Teller oder hitzebeständige Gläser verteilen. Den heißen Sud darübergießen. Topinamburcreme auföffeln oder -spritzen. Mit Topinamburschale und Schnittlauchröllchen bestreuen. ▶



Lammschulter / Karotte / Vinschgauer-Knödel / Gremolata

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten plus 2 ½ Stunden Garzeit
ZUTATEN für 4 Personen

LAMMSCHULTER

5 Schalotten,
3 Knoblauchzehen,
3 Selleriestangen,
5 Thymianzweige,
1 Lammschulter (etwa 1,3 kg mit Knochen),
500 ml brauner Kalbsfond,
500 ml Geflügelfond

1 Schalotten und Knoblauchzehen schälen und vierteln. Selleriestangen waschen und in Stücke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
2 Die Lammschulter in eine große ofenfeste Form legen. Gemüse, Thymian und Fonds dazugeben und alles bei 140 Grad im Ofen auf der mittleren Schiene 2–2 ½ Stunden schmoren. Nach der halben Garzeit wenden und von Zeit zu Zeit mit Schmorflüssigkeit übergießen. Zum Schluss wieder umdrehen.

VINSCHGAUER-KNÖDEL

100 g Knödelbrot (oder 4 altbackene Brötchen),
50 g Vinschgauer (Südtiroler Brotspezialität, gibt es zum Aufbacken im Supermarkt),
50 g Zwiebeln,
Butter zum Braten,
40 g Lardo (weißer gewürzter Speck),

½ Bund Schnittlauch,
6 Petersilienzweige,
2 Eier,
3 EL Milch,
Salz
Dampfgarer oder Dämpfeinsatz

1 Brotsorten entrinden und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter dünsten. Lardo fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
2 Alle Zutaten gut mischen, salzen, kleine Knödel formen und 15 Minuten dämpfen, z. B. mit einem Dämpfeinsatz im Topf.

GREMOLATA

1 EL fein gehackte Petersilie,
½ EL fein gehackter Knoblauch,
½ EL abgeriebene Schale von 1 Biozitronen,
Olivenöl (etwa Olio di Garda DOP)

1 Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale mit gutem Olivenöl mischen.

KAROTTEN

6 Karotten,
Salz,
10 Babymöhren,
evtl. Möhrengrün als Garnitur,
Olivenöl zum Schmoren,
4 lila Karotten,
200 ml Karottensaft,
100 ml Weißweinessig,
1 TL Senfsaat,
4 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
50 g Zucker,
1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
2 Thymianzweige,
1 Lorbeerblatt,
50 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 EL Butter
kleiner Melonenausstecher

1 Aus 2 Karotten mit einem kleinen Melonenausstecher Perlen ausstechen und in

Salzwasser etwa 2 Minuten kochen.
2 10 Babymöhren mit Olivenöl und Salz einreiben und im Ofen 8 Minuten (Garprobe) bei 190 Grad backen.
3 Lila Karotten der Länge nach in sehr feine Scheiben schneiden. Mit dem Karottensaft, Weißweinessig, Gewürzen und Zucker mischen und kurz aufkochen. Abgießen.
4 4 Karotten schälen und in Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln. Karotten mit Schalotten, Knoblauch, Thymian und Lorbeer in der Brühe 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL Butter fein pürieren.

ARTISCHOCKEN

4 kleine Artischocken,
1 Schalotte,
1 Knoblauchzehe,
2 Petersilienzweige,
2 cm Speckschwarte,
100 ml Weißwein

1 Artischocken putzen und vierteln, Schalotte und Knoblauch schälen, Petersilie waschen. Alle Zutaten zusammen in Weißwein aufkochen und 5–8 Minuten garen.

ANRICHTEN

Lamm in großzügige Scheiben schneiden, auf 4 Teller verteilen, je 1 Knödel dazugeben. Etwas Bratensaft angießen. Karottencreme verteilen. Ofenmöhren, Artischocken und Karottenperlen anlegen, lila Karottenscheiben aufrollen und anlegen. *Gremolata* darübergeben, evtl. mit Möhrengrün garnieren.



Schneemilch

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
1 ½ Stunden plus 8 Stunden Garzeit für das Baiser
ZUTATEN für 4–6 Personen

BAISER

2 Eiweiß,
40 g Zucker,
1 TL Zimt

1 Eiweiß und Zucker mit dem Handrührer cremig aufschlagen.
2 Auf eine Backmatte oder Backpapier streichen, mit Zimt bestäuben und 8 Stunden im Ofen bei 50 Grad trocknen lassen.
3 Abkühlen lassen und gleich auf der Matte oder dem Backpapier in Stücke brechen.

BODEN

400 g Hefezopf,
150 g Sahne,
100 g Milch,
3 Eigelb (Größe M),
50 g Rumrosinen,
50 g geröstete Pinienkerne

1 Den Zopf in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten gut mit dem Kochlöffel vermengen.
2 Zu einem flachen Boden auf dem Backblech formen und im Ofen bei 180 Grad für 10–15 Minuten backen.

CREME

2 Eigelb,
50 g Mascarpone,
250 g Sahne,
25 g Zucker,
25 g Dulce de Leche

(Karamellcreme, gibt es im Glas im Supermarkt),
2 ½ Blatt Gelatine
Spritzbeutel mit feiner Tülle

1 Eigelbe mit dem Handrührer aufschlagen, Mascarpone dazugeben und weiter aufschlagen. Sahne aufschlagen, unterheben. Zucker und *Dulce de Leche* einrühren.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in wenig erwärmter Creme auflösen und zur restlichen Creme geben.

CRUMBLE

50 g Butter in Flocken,
30 g Zucker,
20 g Muscovadozucker,
50 g gemahlene Mandeln,
50 g Mehl

1 Alle Zutaten mit den Händen vermischen, auf ein Blech bröseln und bei 165 Grad für 14 Minuten backen.

EIS

450 ml Milch,
60 ml Schlagsahne,
2 Eigelb, ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote,
100 g Zucker,
50 g Rumrosinen

1 Alle Zutaten mit dem Handrührer kurz aufschlagen.

2 In eine Kastenform geben und für 4 Stunden ins Gefrierfach geben, dabei immer wieder mit einer Gabel durchrühren.

ZUM ANRICHTEN

Essbare Blüten

ANRICHTEN

Aus dem Boden mit einem Glas 4 Kreise ausstechen und auf 4 Teller verteilen.

1 Nocke Eis auflegen. *Crumble* darüberstreuen. Creme in kleinen Tupfen dekorativ aufspritzen und die Baiserstücke aufstecken. Mit essbaren Blüten garnieren. **||**



Marc Bernhart bereitet im **Hotel „Weißes Kreuz“** in Burgeis/Südtirol eine moderne, erfrischende Crossover-Küche zu. Wie auch im restlichen Haus wird Tradition gekonnt mit Innovation verbunden. Bernhart hat für den **FEINSCHMECKER** diese Rezepte entwickelt, als Hommage an die Vergangenheit: **„Mein Lieblingsgericht ist die Gerstsuppe, sie erinnert mich an Kindheitstage bei meiner Oma.“** www.weisseskreuz.it



Extra festlich: **DUCKSTEIN** **RUBIN BOCK**

Schon im Mittelalter galten delikate Bockbiere als Luxusware. Das neue Premiumbier Duckstein Rubin Bock bringt mit seinen rauchigen Schinken- und Whiskey-Noten ein besonders hochwertiges Geschmackserlebnis auf die diesjährige Weihnachtstafel. Der edle Geschmack wird durch die stilvoll gestaltete Flasche mit Duckstein-Relief und einem vom Braumeister signierten Etikett abgerundet. Das geschmacksintensive Bockbier lässt sich perfekt zum festlichen Weihnachtsbraten oder vor dem prasselnden Kaminfeuer genießen.

