



Frühling

Marinierter grüner Spargel mit Saibling und Basilikumsorbet	12
Salat von lauwarmem Kabeljau mit Olivenkartoffeln und Kapern-Zwiebel-Vinaigrette	16
Zander-Rosmarin-Spieß auf Gartensalaten	16
Erbsensuppe mit Graukäseöl	19
Topfenknödel mit Bärlauchsauce	20
Soufflierter Kasknödel auf Rahmspinat	22
Cannelloni gefüllt mit grünem Spargel	25
Mit Topfen gefüllte Zucchiniblüte auf mediterraner Sauce	26
Minzrisotto mit Zander	28
Lauch-Topfen-Palatschinken mit lauwarmem Gemüsetatar	30
Spargelgröstl mit Landschinken	32
Gebratenes Spanferkel	32
Mit Bärlauch gefüllte Hühnerbrust, Frühlingszwiebeln und Erbsen	35
Kitz mit Zitronengremolata, Erbsenpüree und zweierlei Spargel	36
Rhabarbercarpaccio mit Erdbeertatar und Vanilleeis	39
Soufflierter Rhabarberschmarren	40
Topfenmoussetörtchen mit Kirschragout	42
Schwarzplenttörtchen mit Erdbeeren und Honig	42
Soufflierter Marmorkuchen mit Kaffeeeis	46

Marinierter grüner Spargel mit Saibling und Basilikumsorbet

12 Stangen grüner Spargel
400 g Saiblingfilet, mit Haut
12 Blätter Rucola
12 Blätter Frisée
12 Blätter Eichblatt oder Maikönig
Salz, Pfeffer
Olivenöl
10 EL Salatvinaigrette (siehe S. 180)

FÜR DAS BASILIKUMSORBET:
750 g Wasser
40 g Zucker
140 g Glucose (Apotheke)
1 Prise Salz
80 g Basilikumblätter (Genoveser Basilikum)
1 TL weißer Balsamico-Essig

Zubereitung: Für das Basilikumsorbet Wasser, Zucker, Glucose, Salz und Essig aufkochen und im Tiefkühlfach anfrieren. Die angefrorene Masse mit den kalten Basilikumblättern im Mixer pürieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Den Spargel der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Saibling in vier Portionsstücke schneiden, salzen und pfeffern und auf der Hautseite ungefähr 7 Minuten in Olivenöl anbraten. Wenden und noch 1 Minute auf der Fleischseite braten.

Anrichten: Die Spargelscheiben auf Teller legen und mit den Salaten garnieren. Mit Salatvinaigrette beträufeln. Den Saibling auf dem Spargel anrichten. Eine Nocke Basilikumsorbet auf den Salaten platzieren.

Weintipp: Grüner Veltliner „Kuenhof“, Peter Pliger, Brixen



Spargel

In der Mitte des 19. Jahrhunderts begannen Terlaner Bauern in den sandigen Böden entlang der Etsch Spargel anzubauen. Dieser mundete insbesondere den Bozner Bürgern, wobei sie sich dazu Eier, Petersilie, Schnittlauch, Essig und Öl servieren ließen – bis die Wirtin Maria Huber aus diesen Zutaten die „Bozner Sauce“ kreierte.



Im Spargelfeld von Franz Pixner in Terlan



Salat von lauwarmem Kabeljau mit Olivenkartoffeln und Kapern-Zwiebel-Vinaigrette

400 g Kartoffeln, mehlig kochend
400 g Kabeljau, ohne Haut
40 g Kapern, fein gehackt
20 Oliven, ohne Kern
160 g geschmorte Zwiebeln
(siehe S. 182)
½ Zitrone
Salz, Pfeffer
Petersilie, fein gehackt
Olivenöl

ZUM ANRICHTEN:
Frisée
Feldsalat

Zubereitung: Die Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Oliven in Olivenöl anbraten, ohne Farbe zu geben. Den Kabeljau in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Olivenöl auf einem Teller marinieren. Für die Vinaigrette die geschmorte Zwiebeln mit der Petersilie, etwas Olivenöl und den Kapern vermischen, salzen und pfeffern.

Anrichten: Die Kartoffelspalten auf Teller verteilen und mit den Kabeljauscheiben belegen. Im Backofen bei starker Oberhitze (180 °C) ca. 3 Minuten garen. Mit den Salaten garnieren und mit der Kapern-Zwiebel-Vinaigrette beträufeln.

Weintipp: Weißburgunder „Praesulis“, Gumphof, Markus Prackwieser, Völs



Zander-Rosmarin-Spieß auf Gartensalaten

FÜR DEN ZANDER-ROSMARIN-SPIESS:
600 g Zanderfilet
4 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer
100 g Weizenmehl
100 g Kartoffelmehl
200 g Wasser, eiskalt
1 Eiweiß
Öl zum Frittieren

ZUM ANRICHTEN:
verschiedene Blattsalate
(z. B. Maikönig, Rucola, Frisée, Eichblatt)
8 EL Salatvinaigrette (siehe S. 180)
12 Schnittlauchhalme
12 Basilikumblätter
12 Petersilienblätter

Zubereitung: Das Zanderfilet in zwölf gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Von den Rosmarinzweigen die Nadeln entfernen (nur oben noch einige Nadeln stehen lassen) und die Fischstücke aufspießen. Das Weizen- und Kartoffelmehl mit dem eiskalten Wasser und dem Eiweiß zu einem Ausbackteig verrühren. Die Spießchen hineintauchen und im 180 °C heißen Öl ungefähr 5 Minuten frittieren.

Salat putzen und mit der Vinaigrette anmachen.

Anrichten: Den Salat auf die Teller verteilen. Den Zander-Rosmarin-Spieß daraufsetzen und mit Basilikum, Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Weintipp: Chardonnay „Hausmannhof“, Alois Ochsenreiter – Haderburg, Salurn

