



Winter

Mein Speckbrettl	128
<i>Kartoffel-Speck-Tatar</i>	128
<i>Sellerie-Speck-Salat</i>	128
<i>Speckcarpaccio mit Steinpilzen</i>	128
<i>Speck-Zucchini-Roulade</i>	128
Millefoglie vom Selchfleisch mit Kümmelvinaigrette	130
Kalbskopfsuppe mit Sellerieravioli	133
Kartoffelspaghetti „Carbonara“	134
Kartoffelrisotto mit Hallimasch	136
Polentaravioli mit Schwarzen Trüffeln	136
Mit Brokkoli gefülltes Nudelblatt und Käsecreme	138
Tortelloni amatriciana mit Petersilienbutter	138
Krautlasagnette mit Senfbutter und Selchfleisch	140
Erdnussrisotto mit Schwarzen Trüffeln	142
Senfrisotto mit Hauskaninchen, karamellisierten Zwiebeln und Cheddar	142
Mit Artischocken gefüllte Kaninchenkeule, Kartoffelrösti und Lauchgemüse	145
Kalbsniere auf einer Kartoffelscheibe mit Senfsauce	146
Geschmorte Kalbswange mit Gemüsepolenta	148
Weidelamm mit Thymiangremolata und Wurzelgemüse	151
Martinigans	154
Apfelstrudel à la Hintner mit Zimteis	156
Sekt-Schoko-Praline mit Kakiragout	159
Schokocremetörtchen mit Kaffeesauce und Karamelleis	160
Panettone soufflé mit Orangenragout und Honigzabaione	162
Weihnachtskekse	164
<i>Florentiner</i>	164
<i>Schokokaramell</i>	164
<i>Spitzbuabm mit Marillenmarmelade</i>	164
<i>Schoko-Mandel-Splitter</i>	166
<i>Panettonepralinen in Orangenschale</i>	166
Topfenstollen	166
Bauernfrüchtebrot	168

Mein Speckbrettl

Weintipp: Vernatsch, Baron Andreas Widmann, Kurtatsch

Kartoffel-Speck-Tatar

100 g Kartoffeln
100 g Südtiroler Bauernspeck
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Petersilie, fein gehackt
ZUM ANRICHTEN:
gemischter Salat (z. B. Frisée, Feldsalat)
Scheiben vom Südtiroler Bauernspeck

Zubereitung: Die Kartoffeln und den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in Olivenöl ca. 10 Minuten anschwitzen. Vom Herd nehmen und die Speckwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
Anrichten: Das Kartoffel-Speck-Tatar mithilfe eines Metallrings auf dem Teller anrichten. Mit Speckscheiben, Salat und etwas Olivenöl garnieren.

Sellerie-Speck-Salat

100 g Sellerieknolle
100 g Südtiroler Bauernspeck
2 EL Salatvinaigrette (siehe S. 180)
Salz, Pfeffer, Olivenöl
ZUM ANRICHTEN:
gemischter Salat (z. B. Frisée, Feldsalat)
Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung: Den Sellerie und den Speck in feine Streifen schneiden. Die Selleriestreifen 5 Minuten in Olivenöl ansautieren. Kalt stellen. Mit den Speckstreifen vermischen und mit Vinaigrette, Salz und Pfeffer abschmecken.
Anrichten: Den Sellerie-Speck-Salat auf dem Teller anrichten und mit den Salaten und dem Schnittlauch garnieren.

Speckcarpaccio mit Steinpilzen

16 Scheiben Südtiroler Bauernspeck
40 g Parmesan, Späne
25 g Steinpilze
ZUM ANRICHTEN:
gemischter Salat (z. B. Frisée, Feldsalat)
2 EL Salatvinaigrette (siehe S. 180)
10 g Walnüsse, fein geschnitten

Anrichten: Die Speckscheiben auf Tellern auslegen und die in dünne Scheiben geschnittenen Pilze darübergeben. Mit den Salaten, Walnüssen und Parmesanspänen garnieren und mit Vinaigrette beträufeln.

Speck-Zucchini-Roulade

250 g Südtiroler Bauernspeck
200 g Zucchini
Salz, Pfeffer, Olivenöl
ZUM ANRICHTEN:
Frisée
3 EL Salatvinaigrette (siehe S. 180)

Zubereitung: Den Bauernspeck in dünne, ungefähr 20 cm lange Scheiben schneiden. Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl auf beiden Seiten leicht anbraten, kalt stellen. Die Speckscheiben leicht überlappend ungefähr 10 cm breit auslegen. Die weiteren Speckscheiben dachziegelartig darauflegen, bis ein Quadrat von 10 x 30 cm entsteht. Mit den erkalteten Zucchinischeiben belegen und aufrollen.
Anrichten: Die Roulade in Scheiben schneiden und auf dem Frisée anrichten. Mit Vinaigrette beträufeln.



Millefogie vom Selchfleisch mit Kümmelvinaigrette

2 mittelgroße Kartoffeln
200 g Selchfleisch (Karree, ohne Knochen)
1 l Gemüsefond (siehe S. 180)
200 g Weißkraut
8 EL Salatvinaigrette (siehe S. 180)
10 g Kümmel
Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN:
Feldsalat

Zubereitung: Die Kartoffeln mit der Schale in ca. 2 mm dicke, längliche Scheiben schneiden und ungefähr 5 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Im heißen Öl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Selchfleisch ungefähr 30 Minuten (je nach Größe) bei mittlerer Hitze im Gemüsefond ziehen lassen, herausnehmen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Das Weißkraut fein hobeln und mit dem gehackten Kümmel, Salz, Pfeffer und der Salatvinaigrette anmachen.
Anrichten: Drei Scheiben Selchfleisch in die Mitte des Tellers legen, darauf etwas Krautsalat setzen und mit frittierten Kartoffeln bedecken. Den Vorgang dreimal wiederholen, wobei immer eine Scheibe Selchfleisch weniger verwendet wird, sodass am Ende ein kleiner Turm entsteht. Mit Feldsalat garnieren und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.

Weintipp: St. Magdalener „Huck am Bach“, Kellerei Bozen





Kalbskopfsuppe mit Sellerieravioli

FÜR DIE SUPPE:

300 g Kalbskopf (siehe S. 50)
1 l Gemüsefond (siehe S. 180)
60 g Karotten
60 g Zucchini
60 g Knollensellerie
60 g Lauch
etwas Knoblauchöl (siehe S. 180)
gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Thymian)
Salz, Pfeffer
Olivenöl

FÜR DIE RAVIOLI:

100 g Nudelteig (siehe S. 183)
80 g Selleriepüree (siehe S. 183)

Zubereitung: Das Gemüse in Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten, mit Gemüsefond aufgießen und ungefähr 5 Minuten kochen lassen. Den Kalbskopf in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Knoblauchöl, den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli den Nudelteig dünn ausrollen und nach Belieben ausstechen, einen Klecks Selleriepüree daraufsetzen und zu Ravioli formen. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen lassen.

Anrichten: Die Suppe in einen tiefen Teller gießen und mit den Sellerieravioli garnieren.

Weintipp: Vernatsch „Griesbauer“, Georg Mumelter, Bozen