



Küchengeheimnisse aus einem Südtiroler Gasthaus

REZEPTHEFT

Passeiertal

IM MERANER LAND
ALPIN-MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL



***S
Jägerhof

GENIESSER & WANDERHOTEL



Küchengeheimnisse aus einem Südtiroler Gasthaus

Deftige Leckerbissen und Südtiroler Hausmannskost, feinste Delikatessen und süße Desserts: Die Geschmäcker Südtirols sind authentisch und unvergleichlich.

Siegi Augscheller ist Küchenchef des Hotels Jägerhof, im malerischen Passeiertal. Er achtet besonders auf hochwertige und saisonale Lebensmittel, die zum Großteil aus der regionalen Landwirtschaft stammen. Im vorliegenden Rezeptheft veröffentlicht er erstmals alte Südtiroler Rezeptvorgaben, die seit Jahrzehnten in der Familie weitergegeben und weiterentwickelt werden.

Wir wünschen gutes Gelingen und freuen uns über Ihren Besuch im Passeiertal,

Familie Augscheller



Aus dem GaultMillau:

„Was der Familienbetrieb bietet, ist Südtirol der Extraklasse, beliebt sowohl bei Einheimischen als auch Gästen. In diesem Bergweiler tragen die Gastgeber den Gedanken des authentischen Genusses weiter. Die Speisekarte liest sich wie eine Huldigung an Südtirol mit durchaus kreativen Einschlägen. Der Reisende darf sich auf ein landschaftliches Erlebnis genauso freuen wie auf ein kulinarisches.“



Rezept, Seite 22



Rezept, Seite 8



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Inhaltsverzeichnis



Aperitif

Birne & Kräuter    4

Kalte Vorspeisen

Erbsemmousse auf Rohncarpaccio    5

Äsche und Gebirgsforelle „in saor“  6

Gamscarpaccio mit Essigpfeffern    8

Suppen


Bergkäsesüppchen mit Paarlrot  10

Speckknödelsuppe 11

Warme Vorspeisen

Feine Bandnudeln mit Eisbergsalat, Graukäse und Gemüseragú  12

Risotto mit Rohnen   14

Brennnessel-Kaspressknödel auf Krautsalat  16

Vegetarisch

Gebackene Frischkäsepfesen mit Blattspinat und Tomaten  18

Piccata von der Sellerieknolle  20

Fisch und Fleisch

Lachsforellenfilet mit Kräutern und Knoblauch   22

Kaninchen im Heu gegart 24

Gebratene Leber vom Berglamm mit Salbeiquitten 26

Dessert

Jägerhofs Schokoladentarte
(bei Verwendung von glutenfreier Schokolade)   28

Kaiserschmarren  30

Topfenknödel mit Kräuterbirne und Preiselbeeren  32

Ziegentopfen mit Waldbeeren und Löwenzahnblütenhonig   34

Sonstiges

Essigpfeffern    36

Kräuteröl und -essig    38

Vitaldrink    40

Würzaromen selbst gemacht   42

Minzpesto    44



Aperitif

Birnen-Kräuter Aperitif

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

4 Birnen geschält, frischer Rosmarin,
frischer Thymian, ½ l Wasser,
Prosecco oder weißer Sanbitter nach belieben

Zubereitung

Alles zusammen für ca.
10 Minuten leicht köcheln
lassen.
Abkühlen lassen.

Kräuter heraus nehmen und
alles fein mixen.
Nach Belieben mit Prosecco oder
weißem Sanbitter aufgießen.

Anmerkung

„Ein kreatives und sommerlich-erfrischendes Aperitif aus unserer Kräuterküche“

Kalte Vorspeisen

Erbsenmousse auf Rohnencarpaccio

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

300g Erbsen tiefgekühlt, 100g Kochsahne,
1 kleine Pellkartoffel geschält, 2 Esslöffel Olivenöl,
Salz, weißer Pfeffer, 50g Zwiebel gehackt,
100g kalte Butterwürfel

2 mittlere Rohnen (Rote Bete), etwas Olivenöl,
etwas Kümmel (ganz), Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel in Olivenöl leicht andünsten.
Gefrorene Erbsen und die
zerdrückte Pellkartoffel dazugeben.
Mit der Sahne aufgießen und
dickcremig einkochen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
und im Mixer sehr fein mixen.
Während des Mixens die kalten
Butterflocken einarbeiten.
Das Erbsenmousse in eine
Schüssel umfüllen und im
Kühlschrank ca. 2 Stunden
kühl stellen.
Die Rohnen schälen und mit der

Aufschnittmaschine hauchdünne
Scheiben schneiden.
Die dünnen Scheiben auf eine
mit Folie abgedeckte Platte
einzeln nebeneinander auslegen.
Mit Pfeffer, Salz, Kümmel und
Olivenöl marinieren.
Teller mit den mindestens
20 Minuten marinierten
Rohnenscheiben auslegen. Vom
Erbsenmousse mit 2 Esslöffeln
Nocken ausstechen und jeweils
2 Nocken auf das Rohnen-
carpaccio geben.

Anmerkung

Die leichte Süße der Erbse und das Erdige der Röhne ergänzen sich zu einer
schönen Geschmackskombination. Die Pellkartoffel und die kalte Butter geben
dem Mousse genug Bindung, um auf Gelatine verzichten zu können.

Kalte Vorspeisen

Äsche und Gebirgsforelle „in soar“

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

Je 2 Filets ohne Gräten von der Gebirgsforelle und Äsche,
 1 Zwiebel, geschält, 1 kl. Karotte geschält,
 ½ Fenchelknolle, 1 mittlere Zucchini,
 1 Messerspitze Anissamen, 2 Gewürznelken,
 ½ Teelöffel Wacholderbeeren, ½ Teelöffel Pimentkörner,
 1 Teelöffel Senfkörner, 1 Lorbeerblatt, ¼ l Gemüsebrühe,
 1 Esslöffel Weinessig, 2 Esslöffel Apfelessig, 40g Zucker,
 20g Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Esslöffel Mehl,
 etwas Olivenöl zum Anbraten

Beim Anrichten: 200g Blattsalat

Anmerkung

Ein Rezept, wie man Fisch durch einlegen konservieren kann. Unsere Ableitung des Klassikers aus dem Veneto „sarde in soar“. Die Fischfilets sind im Kühlschrank mindestens 5 bis 7 Tage gut haltbar.



Zubereitung

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Öl nur auf der Hautseite kurz scharf anbraten. Da sie in der Marinade noch etwas weiter garen, sollen sie nicht durchgebraten werden. Die Oberseite darf noch „glasig“ sein. Sofort in ein tiefes Geschirr legen.

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und in einem Topf in wenig Olivenöl leicht anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Anis, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Senfkörner, Lorbeerblatt, Wein- und

Apfelessig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen. Den noch heißen Gemüsesud mit dem Gemüse und Gewürzen über die Fischfilets gießen. Die Fischfilets im Gemüsesud gut mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Blattsalat in feine Streifen schneiden und auf Teller platzieren. Das Gemüse und Gewürze darauf verteilen, jeweils 1 Stück Filet auflegen und mit ein wenig von der Marinade übergießen.

Kalte Vorspeisen

Gamscarpaccio mit Essigpfefflingen

Zubereitungszeit: 20 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

Ca. 300g Fleisch aus der Keule oder vom Rücken,
ca. 150g eingelegte Essigpfefflinge (Rezept Seite 36)

Zubereitung

Das Fleischteil von Fett und Sehnen befreien und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben zwischen 2 Klarsichtfolien vorsichtig dünn ausklopfen und auf Teller verteilen. Falls vorhanden kann das Fleischteil auch leicht angefroren

mit der Aufschnittmaschine dünn geschnitten werden. Mit Apfel-Wacholderessig, Kräuteröl, Pfeffer und Salz marinieren.

Essigpfefflinge auf das Carpaccio verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Diese feine Vorspeise zählt zu „Jägerhofs Klassikern“. Das Gamsfleisch kann auch durch beliebig andere Fleischsorten ersetzt werden.





Suppen

Bergkäsesüppchen mit „Paarlbrot“

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

50g Zwiebeln fein geschnitten,
50g Butter, 50g Mehl, 500ml Gemüsebrühe, 200ml Sahne,
250g würzigen Bergkäse, Salz und Pfeffer,
hartes Paarlbrot in kleine Stücke gebrochen,
Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebel in Butter andünsten,
mit Mehl bestäuben.
Gemüsefond aufgießen.
Ungefähr 10 Minuten kochen
lassen.
Sahne zufügen und kurz
aufkochen.

Den Bergkäse dazugeben und
kräftig aufmixen.
Mit Salz und Pfeffer würzen
Suppe in vorgewärmte Teller
gießen.
Mit Schnittlauch und Rotkleblüte
garnieren.

Anmerkung

Würzig und geschmackvoll. Der Bergkäse kann auch durch Ziegenkäse ersetzt werden. Das würzige „Paarlbrot“ (Vinschgerl) gibt der Suppe einen noch robusteren Geschmack

Suppen

Speckknödelsuppe

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

150g altbackenes Weißbrot
(mindestens 2-3 Tage alt, schnittfest),
½ Zwiebel fein gehackt, 20g Butter, 1 Esslöffel Mehl,
80g Speck, fein würfelig geschnitten,
100ml Milch, 2 Eier, 1 Esslöffel Petersilie,
oder Schnittlauch fein geschnitten,
¾ l kräftige Fleischsuppe

Zubereitung

Brot in kleine Würfel schneiden.
Zwiebel und Speck in Butter
leicht anrösten.
Mehl und gerösteten Speck zum
Brot geben und untermengen.
Die restlichen Zutaten zur
Brotmasse geben und gut
vermengen.

Die Masse nun ca. 20 Minuten
rasten lassen, damit die Masse
gut durchzieht.
Daraus Knödel formen und
in gesalzenem Wasser halb
abgedeckt ca. 15 Minuten kochen
lassen.
Die Knödel in der Fleischsuppe
servieren.

Anmerkung

Beim Knödelformen ist es wichtig, dass Sie die Hände immer wieder nass machen, damit Sie einen kompakten und glatten Knödel formen können.

Warme Vorspeisen

Feine Bandnudeln mit Eisbergsalat, Graukäse und Gemüseragú

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

Eiernudelteig

250g Weizenmehl, 250g Hartweizenmehl (feinste Mahlstufe),
4 Eier, etwas Öl

Eisbergsalat

1 „Kopf“ Eisbergsalat geputzt gewaschen, ½ Zwiebel fein gehackt,
⅛ l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Gemüse

ca. 250g buntes Gemüse, evtl. auch Dattel oder Kirschtomaten

WEITERES

Ca. 200g Graukäse (nicht zu reif) klein geschnitten

Anmerkung

Bei der Herstellung des Nudelteiges unbedingt auch Hartweizenmehl verwenden. Die Herstellung der Nudeln wird dadurch um ein Vielfaches leichter, da der Teig nicht klebrig ist und zudem bleibt der „Biss“ der „bissfest“ gekochten Nudeln dadurch erhalten.



Zubereitung

Eiernudelteig

Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt und vor Gebrauch mindestens ½ Stunde rasten lassen. Zu beliebigen Nudeln weiter verarbeiten.

Eisbergsalat

Salat in kochendem Wasser kurz blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken. Abseihen und ausdrücken.

Den Salat in dünne Streifen schneiden. Zwiebel in wenig Olivenöl andünsten, den Salat dazugeben und kurz dünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. ¾ des gedünsteten Salates im Mixer fein mixen. Die ganzen Streifen

zum Fertigstellen der Nudeln beiseite stellen.

Gemüse

Die Gemüse in feine Würfel oder Streifen schneiden und kurz blanchieren. Die Dattel- oder Kirschtomaten halbieren und in wenig Olivenöl schmoren.

FERTIGSTELLUNG

Die Nudeln in gesalzenem, kochendem Wasser bissfest kochen.

Die Soße vom Eisbergsalat mit den restlichen Streifen leicht erwärmen. Die Nudeln und Gemüsesorten darin gut durchschwenken.

Auf 4 Teller portionieren, mit dem Graukäse bestreuen.



Warme Vorspeisen

Risotto mit Rohnen (Rote Bete)

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

250g Risottoreis (Carnaroli oder Arborio),
200g junge Rohnenblätter (Blätter von Roter Beete) in feine Streifen
geschnitten, 1 Esslöffel gehackte Zwiebel, ca. 1l Gemüsebrühe,
ca. 100ml Weißwein, 100g Parmesankäse gerieben,
50g kalte Butter, Salz, ca. 200g Rohnen, gekocht, geschält und püriert,
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel darin farblos anschwitzen, den Reis zugeben und glasig andünsten (dabei öfter mal umrühren).

Wichtig ist, dass ständig gerührt wird, und sobald die Flüssigkeit fast eingekocht ist, wieder etwas Gemüsebrühe (wenig) nachgießen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen.

Mit Weißwein ablöschen, sobald dieser verkocht ist, schöpflöffelweise von dem heißen Gemüsefond zugeben, dass der Reis gerade so bedeckt ist.

Im offenen Topf auf niedriger Flamme einköcheln lassen und immer wieder etwas Brühe zugießen

Dabei immer wieder umrühren. Währenddessen das Rohnenpüree in einem kleinen Topf mit wenig Olivenöl erwärmen, mit Salz, Pfeffer und wenig Kümmel abschmecken.

Kurz bevor das Risotto fertig ist (nach ca. 15 Minuten) die Rohnenblätter dazugeben und noch 2 bis 3 Minuten weiter köcheln.

Zum Schluss kalte Butterflocken und den Parmesankäse unterrühren, etwas „rasten“ lassen.

Das Risotto auf Teller portionieren und das Rohnenpüree auf das Risotto geben.

Anmerkung

Eine herbstliche Risotto Variante, die Rohnen verleihen dem Risotto ein feines erdiges Aroma und eine farbige frische Optik.

Warme Vorspeisen

Brennnessel-Pressknödel

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

150g altbackenes Weißbrot (mindestens 2-3 Tage alt, schnittfest),
 ½ Zwiebel fein gehackt,
 60g Brennnesseln, blanchiert und fein gehackt,
 50g würziger Käse in feine Würfel geschnitten,
 20g Butter, 1 Esslöffel Mehl,
 80g Speck, fein würfelig geschnitten,
 ⅛ l Milch, 2 Eier, Butter zum Anbraten der Knödel

Zubereitung

Zwiebel und Brennnesseln in Butter andünsten. Brot in kleine Würfel schneiden und mit dem Mehl, Käse und den Brennnesseln vermengen.

Die restlichen Zutaten daruntermengen.

Die Masse nun ca. 20 Minuten rasten lassen, damit die Masse gut durchzieht.

Aus der Masse runde Knödel formen und diese mit der Hand flach drücken.

Die Pressknödel in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun anbraten.

Die angebratenen Knödel nun für ca. 8 Minuten in Salzwasser kochen.

Die fertigen Pressknödel auf Krautsalat servieren

Anmerkung

Sie können der Brotmasse auch Spinat, Rote Bete usw. zugeben.



Pressknödel

Pressknödel sind flach gedrückte gepresste Knödel, die zuerst gebacken und vor dem Verzehr noch kurz aufgekocht werden.

Aufgrund ihrer langen Haltbarkeit waren Pressknödel einst die Mahlzeit für Senner, Waldarbeiter oder Wegmacher – Männer, die oft nur einmal in der Woche nach Hause kamen und an ihrem Arbeitsplatz, meist unter freiem Himmel, nur sehr begrenzte Kochmöglichkeiten hatten. Zuhause gebacken, wurden sie im Rucksack mitgetragen und jeweils zu Mittag (nicht selten auf offenem Feuer) gekocht.

Vegetarisch

Frischkäsepfesen mit Blattspinat und Tomaten

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot, 180g Frischkäse,
100g Gemüsewürfel vorgekocht (Karotte, Zucchini, Kohlrabi),
1 Esslöffel Schnittlauch fein geschnitten,
Salz, Pfeffer, Mehl, Ei und Brotbrösel zum Panieren,
Samenöl zum Backen,
400g frischen Blattspinat, gewaschen und grob zerzupft
½ Zwiebel in Streifen geschnitten, 1 Zehe Knoblauch fein gehackt,
200g Kirschtomaten halbiert,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben, Butter, etwas Olivenöl

Zubereitung

Die Toastbrotcheiben entrinden und dünn ausrollen.

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen, das Gemüse dazugeben und verrühren.

Frischkäse dünn auf die Brotscheiben aufstreichen
Mit Schnittlauch bestreuen.

Die Brotscheiben nun etwas straff einrollen und panieren.
In heißem Öl backen und auf ein Küchenpapier legen.

Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.
Blattspinat und Tomaten zugeben. Würzen und kurz dünsten.

Tomaten und Blattspinat auf Teller verteilen.
Gebackene Pofesen halbieren und auf das Gemüse auflegen.
Mit wenig Olivenöl betreufern.

Anmerkung

Ein Vegetarisches Gericht das Sie begeistern wird, knackig und frisch.





Vegetarisch

„Piccata“ von der Sellerieknolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

12 Scheiben von der Sellerieknolle, ca. 1cm dick, Salz, Pfeffer, 100g weiße Brotbrösel und 100g geriebener Parmesankäse vermischt, 3 Eier, Samenöl zum Backen und Braten, Samenöl zum Backen und Braten, 300g Tomaten, 100g Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Etwas Olivenöl, beliebige Kräuter oder Kresse, Samenöl zum Backen

Zubereitung

Selleriescheiben in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen und auf ein Küchenpapier legen. Tomaten achteln, mit Zwiebel und Knoblauch in wenig Olivenöl rasch anrösten, Pfeffer und Salz zugeben und dann langsam im eigenen Saft fertig schmoren. Die Selleriescheiben im Mehl wenden, durch das Ei ziehen

und mit dem Brösel-Parmesan-Gemisch panieren. Eine Pfanne mit ca. 2cm hoch Samenöl füllen und erhitzen. Die Selleriescheiben darin knusprig backen und auf ein Küchenpapier legen. Selleriescheiben auf Teller legen. Schmortomaten auf die Selleriescheiben geben und mit Kräutern oder Kresse garnieren.

Anmerkung

Eine leckere vegetarische Alternative zur klassischen „Kalbspiccata“

Fisch und Fleisch

Lachsforellenfilet mit Kräutern und Knoblauch

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

4 Lachsforellenfilets mit Haut à ca. 180g,
Kräuter: Rosmarin, Estragon, Petersilie,
4-5 Knoblauchzehen, geschält und halbiert, Salz, Pfeffer,
3 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Butter,
4 mittlere Pellkartoffeln, geschält, geachtelt,
ca. 200g Dattel- oder Kirschtomaten

Zubereitung

Ölivenöl und Butter in einer Pfanne erwärmen. Filets mit der Hautseite in das nicht zu heiße Fett einlegen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kräuter, Knoblauch, Kartoffeln und die ganzen Tomaten dazu geben. Mit einem Topfdeckel abdecken.

Nun alles langsam für ca. 8-10 Minuten langsam braten lassen, ohne die Filets zu wenden.

Auf 4 Teller jeweils 1 Filet auflegen. Kräuter, Knoblauch, Kartoffel und Tomaten über das Filet geben. Mit dem entstandenen Sud beträufeln.

Anmerkung

Ein wunderbares Fischgericht, welches für alle Fischarten geeignet ist und sehr wenig Zeitaufwand erfordert.



Fisch und Fleisch

Kaninchen im Heu gegart mit Kartoffel-Giersch-Püree und Semmelknödel

Zubereitungszeit: 90 Minuten, Schwierigkeit: schwer

Zutaten

Kaninchen

Rücken und Keulen mit Knochen vom Kaninchen,
Salz, Pfeffer, 2 Hände voll aromatisches Bergheu,
1/8 l Weißwein Öl zum Anbraten

Kartoffel-Giersch-Püree

750g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter,
250g Giersch, blanchiert und ausgepresst (ersatzweise Spinat)
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Speckknödel

1 Zwiebel, fein geschnitten,
1 Esslöffel gehackte Petersilie, 150g altbackenes Weißbrot,
40g Butter, 10g Mehl, 100ml Milch, 2 Eier

Zubereitung

Kaninchen

Die Fleischstücke mit Salz
und Pfeffer würzen, in einer
Pfanne mit etwas Öl kurz scharf
anbraten.

Das Heu in einem tiefen Topf
auslegen. Fleischstücke auf
das Heu legen.

Den Bratensatz in der Pfanne

mit einem Schuß Weißwein und
1 Tasse Wasser ablöschen und
die leichte Soße dann in den Topf
mit Heu und Fleisch gießen. Den
Topf mit einem Deckel abdecken
und für ca. 50 Minuten bei 160
Grad in den vorgeheizten Ofen
schieben (Zeit je nach Größe der
Fleischstücke).

Kartoffel-Giersch-Püree

Kartoffeln schälen, waschen
und grob in Stücke schneiden.
Zugedeckt in kochendem
Salzwasser ca. 20 Minuten
garen. Inzwischen Zwiebel und
Knoblauch schälen und fein
würfeln. Fett in einer Pfanne
erhitzen. Zwiebel und Knoblauch
darin glasig dünsten. Giersch
fein hacken und zugeben,
bei schwacher Hitze unter
mehrmaligem Rühren ca. 10
Minuten erwärmen. Mit Salz,
Pfeffer und Muskat würzen.
Kartoffeln abgießen und durch
eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffeln und Giersch mischen
und nochmal mit Salz, Pfeffer und
Muskat abschmecken.

Semmelknödel

Brot in dünne Scheiben oder
Würfel schneiden. Zwiebel in
Butter andünsten, gehackte
Petersilie dazugeben und kurz
mitdünsten.
Zwiebel/Petersilie mit den Eiern,
Milch und dem Mehl zum Brot
geben und gut durchmischen.
Die Masse 30 Minuten rasten
lassen und anschl. Knödel
formen. In leicht kochendem
Wasser ca. 12-15 Minuten kochen.

Anmerkung

Lassen Sie sich am besten das Kaninchen vom Metzger in
Stücke á ca. 100g zerlegen.

Gebratene Leber vom Berglamm mit Salbeiquitten

Zubereitungszeit: 70 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

2 Lammlebern à ca. 250g, Mehl zum Wenden, 40g Butter, grobes Salz, etwas Samenöl und etwas Butter zum Anbraten

2 Quitten (à 250g), etwas Olivenöl, 6 Esslöffel Honig, 350ml Süßwein, Salz, weißer Pfeffer, 2 Stiele Salbei

Zubereitung

Quitten kurz heiß waschen und schälen, längs sechsteln und das Kerngehäuse großzügig herauschneiden.

Quittenspalten in etwas Olivenöl bei starker Hitze kurz goldbraun anbraten.

Honig und Wein zugeben, salzen, grob pfeffern und aufkochen lassen. Alles in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Nach 30 Minuten Salbei zugeben.

Leber von Sehnen und Häuten befreien.

In etwas dickere Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Wenig Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze warm werden lassen.

Leberscheiben hineinlegen und die Butter zugeben.

Leber von jeder Seite kurz sanft braten. Ab und zu mit der Bratbutter begießen.

Die Leber mit etwas grobem Meersalz würzen.

Leber und Quitten mit Quittenfond anrichten und mit den Salbeiblättern garnieren.

Anmerkung

Ein pffliges Gericht für Innereien-Liebhaber. Sehr gut auch mit Kalbsleber. Sehr gut geeignet sind auch eingeweckte Quitten. Dann entfällt die lange Garzeit und die Quitten können sehr rasch in der Pfanne zubereitet werden, jedoch dann vom Honig und Süßwein nur die Hälfte der angegebenen Menge verwenden.



Desserts

Jägerhofs Schokoladentarte mit Minzepesto

Zubereitungszeit: 60 Minuten ohne Kühlzeit, Schwierigkeit: schwer

Zutaten

Für 1 Kuchenform ca. 30cm Durchmesser,
280g Bitterschokolade, 260g Butterwürfel,
9 Eigelb, 110g Zucker, 1 Esslöffel Rum, 9 Eiweiß,
1 Prise Salz, 100g Zucker

Zubereitung

Bitterschokolade schmelzen.
Butterwürfel darin zergehen lassen.
Eigelb mit Zucker cremig
aufschlagen.
Schokomasse und Rum in die
Eigelbmasse einrühren.
Eiweiß mit Salz schaumig rühren
und Zucker unter ständigem
Rühren einrieseln lassen und steif
schlagen.
Eischnee mit einer Gummispachtel
unter die Schokomasse heben
Die Hälfte der Masse in die
ungefettete Form geben.
Andere Hälfte der Masse im
Kühlschrank aufbewahren.

Im auf 180 Grad vorgeheizten
Ofen ca. 25 Minuten backen.
In der Form abkühlen lassen.
Restliche Schokomasse auf den
gebackenen Teig in der Form
füllen und kühl stellen.
Mit Schokoraseln bestreuen.

In beliebige Form portionieren,
auf Teller verteilen und mit
Minzepesto (Rezept Seite 44)
ausgarnieren und kühl servieren.
Servieren Sie 1 Kugel Eis dazu.
Besonders gut passt Vanille- oder
Bananeneis.

Anmerkung

Ein wahrer Schokotraum, etwas zeitaufwendig, ... aber es lohnt sich!



Desserts

Omas Kaiserschmarren

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

5 Eier, 1/4 l Milch, 160 g Mehl, 1 Prise Salz,
3 Esslöffel Zucker, 60 g Sultaninen, 2 Esslöffel Butter,
Staubzucker

Zubereitung

Milch, das gesiebte Mehl und eine Prise Salz glatt rühren. Eier zufügen und vorsichtig verrühren, der Teig soll zähflüssig sein. Nun den Teig etwas ruhen lassen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Teig dünn eingießen, bei mäßiger Hitze die Unterseite bräunen lassen.

Sultaninen auf die noch rohe Oberseite streuen. Die Teigmasse wenden, mit zwei Löffeln das Omelette in kleine Stücke reißen. Sofort mit Staubzucker bestreuen und in der heißen Pfanne unter kurzem Schwenken leicht karamelisieren lassen. Dazu passen eingekochte Preiselbeeren oder Kompott.

Anmerkung

Gehen Sie mit den Eiern vorsichtig um. Nur sehr sachte unter die Milch-Mehlmasse vermengen und ein leckerer und lockerer Kaiserschmarren ist garantiert.





Desserts

Topfenknödel mit Kräuterbirne und Preiselbeeren

Zubereitungszeit: 60 Minuten, Schwierigkeit: schwierig

Zutaten

60g weiche Butter, 1 Pkg. Vanillezucker,
Schale von ½ Zitrone, gerieben, 280g Topfen,
3 Eier, 1 EL Mehl, 150g Weißbrot, entrindet und in Würfel geschnitten

50g Semmelbrösel, 50g Butter, 1 Prise Salz, 50g Zucker, 1 Teelöffel Zimt

3 mittlere Birnen, geschält, entkernt, gesechelt,
1 Zweig Rosmarin, 3-4 Zweige Thymian, 1 Zweig Minze,
3 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Butter

150g eingekochte Preiselbeeren

Zubereitung

Für die Topfenknödel Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Topfen, Eier und Mehl dazugeben, zuletzt Weißbrotwürfel untermengen. Die Masse 1 Stunde kalt stellen. Aus der Masse 12 kleine Knödel formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht ziehen lassen. Semmelbrösel in Butter rösten, mit Zimt und Zucker vermischen. Knödel darin wälzen.

Für die Kräuterbirne die Butter in einer Pfanne erwärmen, Zucker dazugeben und leicht karamelisieren. Birnenspalten und Kräuter dazugeben und für 2-3 Minuten unter umrühren karamelisieren. Kräuterbirnen auf Teller verteilen. Jeweils 3 der noch warmen Knödel darauf verteilen. Mit eingekochten Preiselbeeren garnieren.

Anmerkung

Pressen Sie den Topfen/Quark vor der Verwendung aus damit dieser möglichst trocken ist.

Desserts

Ziegentopfen mit Waldbeeren und Löwenzahnblütenhonig

Zubereitungszeit: 80 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

400g Ziegentopfen, 400g Waldbeeren, frische Minzeblätter,
8 Esslöffel Löwenzahnhonig

Löwenzahnblütenhonig

600 geöffnete Löwenzahnblüten, 3 l Wasser,
3kg Zucker, 3 Zitronen

Zubereitung

Die Toastbrotsscheiben entrinden und dünn ausrollen.

Die Blütenköpfe von allem Grün befreien und säubern.

Die Blüten in 3 Litern Wasser zum Kochen bringen. Saft von 3 Zitronen hinzufügen.

Etwas 30 Minuten kochen lassen und dann abseihen.

Den Zucker zugeben und weitere 45 Minuten kochen.

Immer wieder umrühren und den Schaum abschöpfen

Dann etwa 1 Stunde auf kleiner Flamme leicht kochen.

Eine weitere Stunde schwach ziehen lassen.

Je mehr man ihn einkocht, desto zähflüssiger wird der Löwenzahnhonig.

Den noch heißen Löwenzahnhonig in sorgfältig gereinigte und trockene Schraubgläser einfüllen.

Die Konsistenz verfestigt sich in abgekühltem Zustand noch etwas.

Vom Ziegentopfen mit 2 Löffeln 8 Nocken formen und jeweils 2 Nocken auf Teller portionieren Die gereinigten Beeren rasch in kaltem Wasser säubern und zum Abtrocknen auf Küchenpapier legen.

Die Beeren auf den Tellern verteilen.
1-2 Esslöffel Löwenzahnhonig über den Topfen und die Beeren gießen.
Mit Minze garnieren.

Anmerkung

Löwenzahnköpfe frisch und am besten an einem sonnigen, trockenen Tag in der Mittagssonne sammeln. Anstelle des Ziegentopfen können Sie auch normalen Topfen/Quark verwenden.



Sonstiges

Eingelegte Essigpfifferlinge

Zubereitungszeit: 60 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

1 kg kleine feste Pilze
 1 Teelöffel Salz, einige schwarze Pfefferkörner,
 3 Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten,
 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten,
 2-3 Zweige Estragon,
 1 Teelöffel Koriander ganz, 1 Teelöffel Piment ganz,
 1 Teelöffel Senfkörner ganz, 2 Lorbeerblätter,
 ¼ l Apfelessig, ½ l Wasser

Zubereitung

Pilze trocken putzen.
 5 Minuten in Salzwasser
 kochen, abseihen, in saubere
 Einweckgläser randvoll abfüllen.
 Apfelessig, Wasser, Salz,
 Pfefferkörner, Knoblauch,
 Zwiebel, Estragon, Koriander,

Piment, Senfkörner und
 Lorbeerblätter aufkochen.
 Die Pfifferlinge mit dem noch
 heißen Essig-Kräutersud
 übergießen. Sofort mit einem
 Deckel verschließen.
 Kühl und dunkel lagern.

Anmerkung

Bereiten Sie zur Saisonszeit die Essigpfifferlinge auf Vorrat zu.
 Wichtig ist, dass möglichst junge und unbeschadete Pilze verwendet werden.
 Diese sind mindestens 1 Jahr haltbar.



Sonstiges

Kräuteröl und -essig

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Schwierigkeit: mittel

Zutaten

½ l Essig, bzw. Öl,
2-3 Kräuterzweige nach belieben (gewaschen und getrocknet)

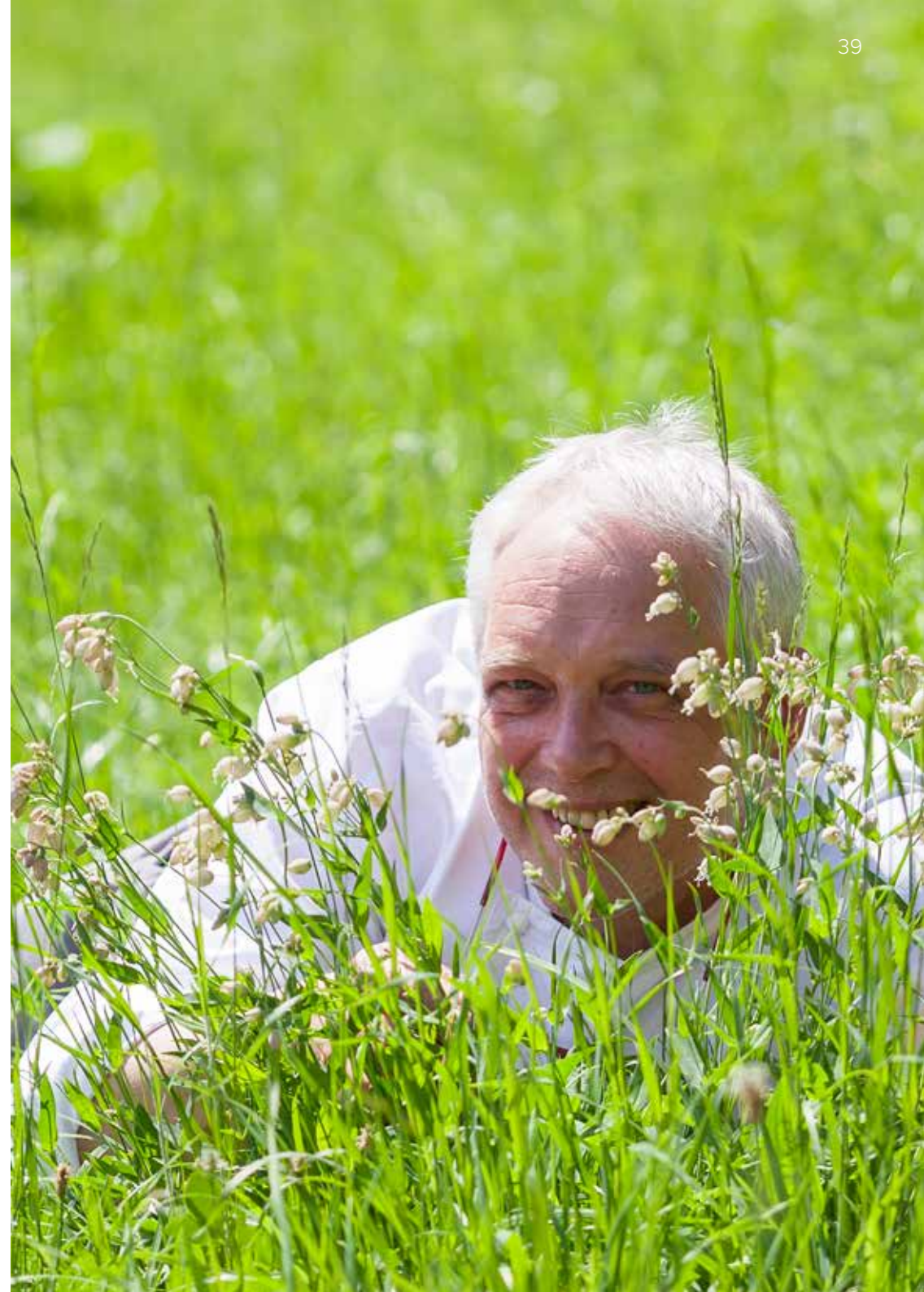
Zubereitung

Die Kräuter mit $\frac{2}{3}$ des Essig bzw. Öl in eine Flasche geben, mit dem restlichen Drittel auffüllen, gut verschließen, für mindestens 3 Wochen an einen kühlen, dunklen Ort stellen.

Den Essig oder Öl abseihen und wieder in Flaschen abfüllen
Der Essig hält ca. 2 Jahre;
Öl wird mit der Zeit ranzig und sollte innerhalb von einem halben Jahr aufgebraucht werden.

Anmerkung

Als Basis für den Kräutereisig verwendet man guten Obstessig oder Weinessig, für das Kräuteröl gutes kalt gepresstes Olivenöl, Sonnenblumen- oder Distelöl. Generell verwendet man für Essig frische und für Öle getrocknete Kräuter. Folgende Kräuter eignen sich besonders gut und geben viel Aroma: Veilchen, Bärlauch, Basilikum, Dille, Estragon, Minze, Salbei, Thymian usw.





Sonstiges

Aromen zum Würzen und Verfeinern

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

Gemüse in Salz

900g Zwiebeln, 650g Petersilienwurzeln und Kraut,
350g gelbe Rüben, 350g Tomaten, 500g Selleriewurzel und Kraut,
350g Salz

Zubereitung

Das Gemüse sehr fein zerkleinern (es muss fast breiartig sein), gut mit Salz vermischen, in Verschlussgläser füllen, andrücken, verschließen und kühl aufbewahren. (Oder in

die Eiwürfelschale geben, ins Gefrierfach stellen, bis sie hart ist und dann einzeln verpackt im Gefrierfach lagern.) Es wird anstatt des Suppenwürfels verwendet.

Zubereitungszeit: 120 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

Fleischsuppenwürfel

2kg Rinderknochen, 1kg Hühnerflügel, die Hälfte einer Selleriewurzel,
1 Zwiebel, 1 große Karotte, etwas Petersilie, 1 Tomate, Salz, Wasser

Zubereitung

Die Knochen, das Gemüse und das Salz in viel kaltem Wasser ansetzen, dass alles gut bedeckt ist, zum Kochen bringen und sofort auf kleinste Flamme stellen. So köcheln, bis beim

Erkalten eine sulzartige Masse entsteht, dann nochmals erhitzen, in die Eiwürfelschale geben, gefrieren, dann einzeln verpackt im Gefrierfach lagern.



Zubereitungszeit: 5 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Pilzpulver

Zubereitung

Die kleingeschnittenen, getrockneten (stroh trocken) Pilze mahlen und in gut verschließbaren Gläsern aufbewahren.

Eignet sich sehr gut zum Würzen von Fleischsoßen.

Anmerkung

Probieren Sie mal auf gekaufte Fertigprodukte zu verzichten und diese Aromen selber herzustellen. Es lohnt sich gewiss!

Sonstiges

Vitaldrink

Zubereitungszeit: 5 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

½ kg Biohonig,
½ l milder Apfelessig

Zubereitung

Den Honig mit dem Essig im Mixer kräftig mixen.

In Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren.

Der Vitaldrink hält im Kühlschrank mehrere Wochen.

Anwendung

1 Teelöffel Vitaldrink in 1 Glas frischem Quellwasser auflösen. Langsam in kleinen Schlucken trinken.

Anmerkung

Trinken Sie 1 Woche lang jeden Morgen (1 Glas) auf nüchternen Magen diesen Vitaldrink. Eine solche Kur erzielt folgende Wirkung: Sie werden am Morgen schnell fit, durchblutungsfördernd, kreislaufstärkend, verdaungs- und organismusfördernd.





Sonstiges

Minzpesto

Zubereitungszeit: 15 Minuten, Schwierigkeit: leicht

Zutaten

1 Bund frische Pfefferminze, 50ml Olivenöl,
1 Esslöffel Zucker, Saft ½ Zitrone, 2 Esslöffel gemahlene Mandeln

Zubereitung

Blätter von der Pfefferminze
abzupfen.

Alle Zutaten im Mixer fein mixen.

Hält sich kühl gelagert für längere
Zeit.

Anmerkung

Pesto als süße Variante. Passt sehr gut zu Schokoladen und Frucht-desserts.

Nota bene

Persönliche Anmerkungen

A series of horizontal dotted lines for taking personal notes.

© 2016 Genießer- & Wanderhotel

Jägerhof – Fam. Augscheller
Walten 80 – I-39015 St. Leonhard
Passeiertal/Südtirol
Tel. +39 0473 65 62 50
Fax +39 0473 65 68 22

E-Mail: info@jagerhof.net
www.jagerhof.net

