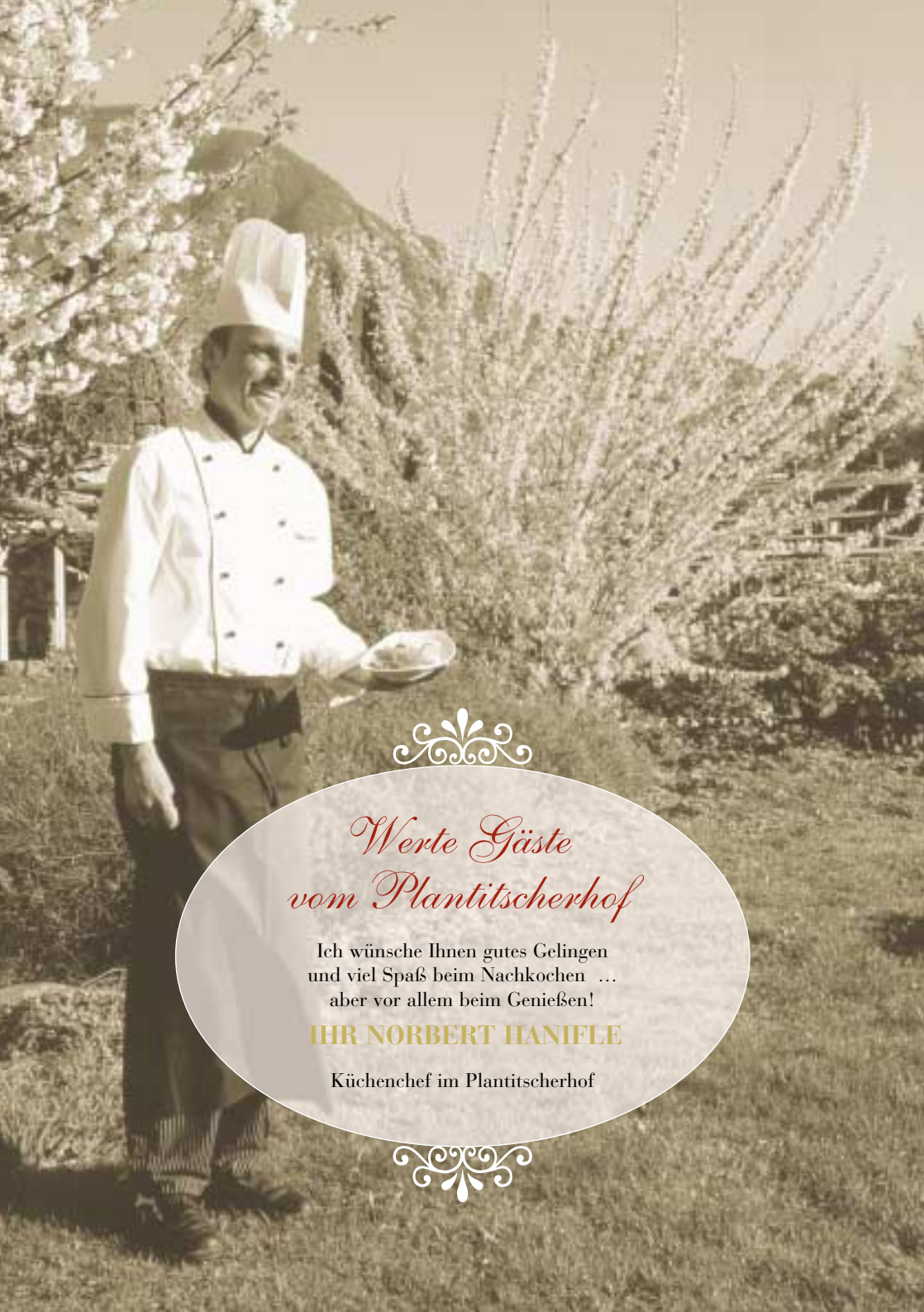




*Schlemmereien  
im Genussland  
Südtirol*



MENÜ FÜR 6 PERSONEN



*Werte Gäste  
vom Plantitscherhof*

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen  
und viel Spaß beim Nachkochen ...  
aber vor allem beim Genießen!

**IHR NORBERT HANIFLE**

Küchenchef im Plantitscherhof



# Inhaltsverzeichnis

## MENÜ FÜR 6 PERSONEN



4

### **LACHSRÖLLCHEN**

mit feinsten Büffelricotta und Mango-Papaya an marinierten Fencheljulienne



6

### **KOKOSSCHAUMSÜPPCHEN**

mit gerösteten Mandelblättchen



8

### **GELBE TEIGMONDE MIT KÜRBIS GEFÜLLT**

auf Ragout von der Rehkeule mit Preiselbeeren



10

### **STEINBUTT IM STRUDELBLATT**

auf grünem und weißem Spargelkompott in Pernodsauce



14

### **FILET VOM JUNGSCHEIN IN ESPRESSO-CHILIWÜRZE**

auf Shii Take Pilzen mit Limettenrisotto



16

### **KLEINER TELLER**

mit erlesener Käsevariation



16

### **SCHOKOLADENPYRAMIDE MIT ORANGEDUFT**

an eingelegten Kumquats und Baumkuchenspitzen

# *Lachsrollchen*

MIT FEINSTER BÜFFELRICOTTA UND MANGO-PAPAYA  
AN MARINIERTEN FENCHELJULIENNE





### ZUTATEN:

- \* 300 gr. Räucherlachs
- \* 300 gr. Büffelricotta
- \* 1 kleine Mango
- \* 1 kleine Papaya
- \* 1 mittlere Fenchelknolle
- \* Salz, schwarzer Pfeffer, Cajenne Pfeffer
- \* 1 Spritzer Worcester
- \* 1 Zweig Zitronenthymian
- \* Saft einer halben Zitrone
- \* 1 EL bestes Olivenöl



### ZUBEREITUNG:

Lachs in dünne Scheiben schneiden  
und eine Klarsichtfolie damit belegen.  
Mango und Papaya schälen und in kleine Würfel schneiden.



Büffelricotta mit Salz, Pfeffer, Cajenne,  
Worcester und gehacktem Thymian würzen.



Die Mango-Papayawürfel dazugeben und gut verrühren.  
Die Masse auf dem Lachs gleichmäßig verteilen und einrollen.  
Für mindestens 2 Stunden gut kühl stellen.



In der Zwischenzeit Fenchel putzen und waschen.  
In dünne Streifen schneiden.  
Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Dill marinieren.  
Eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen.



Die Roulade in kleine Röllchen schneiden und mit den  
Fenchelstreifen auf einem Teller dekorativ anrichten.  
Mit Mango und Papayastücken garnieren.

# *Kokosschaumsüppchen*

MIT GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN





### ZUTATEN:

- \* 1 kleine Kokosnuss
- \* 1 Zwiebel
- \* 1/2 Stange Lauch (nur das Weiße)
- \* 1 kleines Stück geschälte Sellerieknolle
- \* 1 Banane, 100 gr. Topinambur
  - \* 0,4 lt. Kokosmilch
  - \* 0,4 lt. Gemüsebrühe
  - \* 0,2 lt. Sahne
- \* 1 kleinen Esslöffel Creme Fraiche
  - \* 50 gr. Mandelblättchen
- \* 1 Spritzer Batida de Coco
  - \* 2 cl. Weißwein
  - \* Salz, Pfeffer
  - \* 1 Msp. Currypulver
- \* 1 EL Kokosfett oder Rapsöl



### ZUBEREITUNG:

Die Kokosnuss schälen, halbieren und den Saft auffangen.



Das Gemüse klein schneiden und in Kokosfett glasig angehen lassen.



Die halbe geschnittene Kokosnuss und die Banane dazugeben.  
Mit Weißwein und Batida ablöschen.



Mit Kokossaft, der Milch, der Brühe und der Sahne aufgießen  
und für 15 min. leicht köcheln lassen.  
Mit den Gewürzen abschmecken.



Im Mixer oder mit dem Pürierstab mit der Creme Fraiche mixen.  
Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten.  
Über die Suppe streuen und mit den restlichen  
Kokosnussspalten garnieren.

# Gelbe Teigmonde

MIT KÜRBIS GEFÜLLT AUF RAGOUT  
VON DER REHKEULE, MIT PREISELBEEREN



## ZUTATEN TEIG:

200 gr. Hartweizengries  
2 Eigelb \* 1 Vollei  
1EL Olivenöl \* 1 EL Wasser  
1 Briefchen Safranpulver \* 1 Msp. Salz

Aus den Zutaten einen  
geschmeidigen Teig herstellen  
und 1 Stunde eingewickelt ruhen lassen.

### ZUTATEN KÜRBISFÜLLE

*300 gr. Kürbis (am besten Hokkaido Kürbisse)  
1 kleine Zwiebel oder Schalotte \* 1 Knoblauchzehe  
2 EL Quark \* 1 cl. Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle \* 1 Msp. Cajenne  
Etwas gehackte Petersilie und Majoran \* 1 EL Olivenöl*



### ZUBEREITUNG KÜRBISFÜLLE

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Olivenöl angehen lassen.  
Kürbis dazugeben und kurz mitrösten.  
Mit Sahne angießen und 5 min. ziehen lassen. Quark und Kräuter dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Kühl stellen.



### ZUTATEN REHKEULENRAGOUT

*500 gr. Rehkeule \* 1 EL Tomatenkonzentrat  
1 mittlere Zwiebel \* 1 kleine Karotte \* 1 kleine Selleriestange  
0,2 lt. kräftiger Rotwein \* 2 cl. Calvados  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver \* 4 zerdrückte Wacholderbeeren  
Etwas Mehl \* 0,8 lt. Fleischfond  
2 EL Preiselbeermarmelade oder frische Preiselbeeren  
1 EL Maisöl \* 1 Zweig Rosmarin \* 1 Lorbeerblatt*



### ZUBEREITUNG REHKEULENRAGOUT

Die Rehkeule vom Knochen und den Sehnen befreien.  
In kleine Würfel schneiden. Das Gemüse ebenfalls klein würfeln.  
Die Rehwürfel würzen, mehlieren und in Maisöl anbraten.  
Die Gemüsewürfel und das Tomatenkonzentrat kurz mitrösten.  
Mit Rotwein ablöschen und dem Fond aufgießen. Rosmarin und Lorbeer dazugeben. Ca. 30 min. leicht köcheln bzw. einreduzieren lassen.  
Zum Schluß den Calvados und die Preiselbeeren dazugeben.  
Nochmals abschmecken.  
Den Nudelteig nun dünn ausrollen. Mit einem Teelöffel die Fülle verteilen.  
Ein zweites Nudelblatt darüber geben und die Ränder gut andrücken.  
Evtl mit Ei oder Wasser bestreichen.  
Mit einem runden, gezackten Ausstecher ausstechen  
und 4 min. in Salzwasser kochen.

**Auf Teller mit dem Ragout dekorativ anrichten.**

# *Steinbutt im Strudelblatt*

AUF GRÜNEM UND WEISSEM  
SPARGELKOMPOTT IN PERNODSAUCE



### ZUTATEN STRUDELTEIG:

200 gr. Mehl \* 20 gr. Olivenöl \* 1 kleines Ei (ca. 50 gr.)  
80 ml. lauwarmes Wasser \* Prise Salz

Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verkneten  
und mindestens 1 Stunde in Folie eingewickelt ruhen lassen.



### WEITERS:

12 weiße Spargel und 6 grüne Spargel.



### ZUBEREITUNG SPARGELKOMPOTT:

Die weißen Spargel schälen, das holzige Ende wegschneiden  
und ca. 6-8 min. in Salz-Zitronenwasser kochen.

Die grünen Spargel mit Schale ca. 4 min. kochen.

Die Spitzen beider Spargel als Garnitur 3 cm abschneiden und blanchieren.

Den restlichen Spargel in kleine Würfel scheiden und mit einer  
halben gekochten Zwiebel und einer Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Pernodsauce auffüllen.



### ZUBEREITUNG DER SAUCE PERNOD

1 geschälte Zwiebel, 1/2 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 2 Champignons,  
1 kleines Stück Sellerie in wenig Olivenöl glasig werden lassen.

Mit etwas Weißwein ablöschen und mit 1lt. kaltem Wasser auffüllen.

Die gewaschenen und geschnittenen Karkassen dazugeben.

10 Pfefferkörner, 1/2 Zitrone, 2 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren  
dazugeben und 20 min. leicht köcheln lassen bzw. nur ziehen lassen.  
Salzen und durch ein Tuch abseihen.

100 ml Weißwein und 100 ml Pernod auf die Hälfte einreduzieren  
und mit 200ml Sahne auffüllen. Köcheln lassen, bis sie eindickt.

Mit dem Fischfond auffüllen und 20 min. kochen lassen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Worcester und Pernod  
und mit Stärkemehl auf die gewünschte Konsistenz abbinden.





### ZUTATEN FÜR DEN FISCH

- \* 1 mittleren Steinbutt (ca. 800 gr. – 1,2 kg)
- \* 200 gr. frischen Lachs (evtl. Abschnitte)
  - \* Saft einer halben Zitrone
  - \* 4 blanchierte Mangoldblätter
- \* Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle
  - \* Cajenne Pfeffer
  - \* 60 gr. Eiweiß
  - \* 100 ml Sahne
- \* 1 EL gehackter Dill
- \* Spritzer Worcester



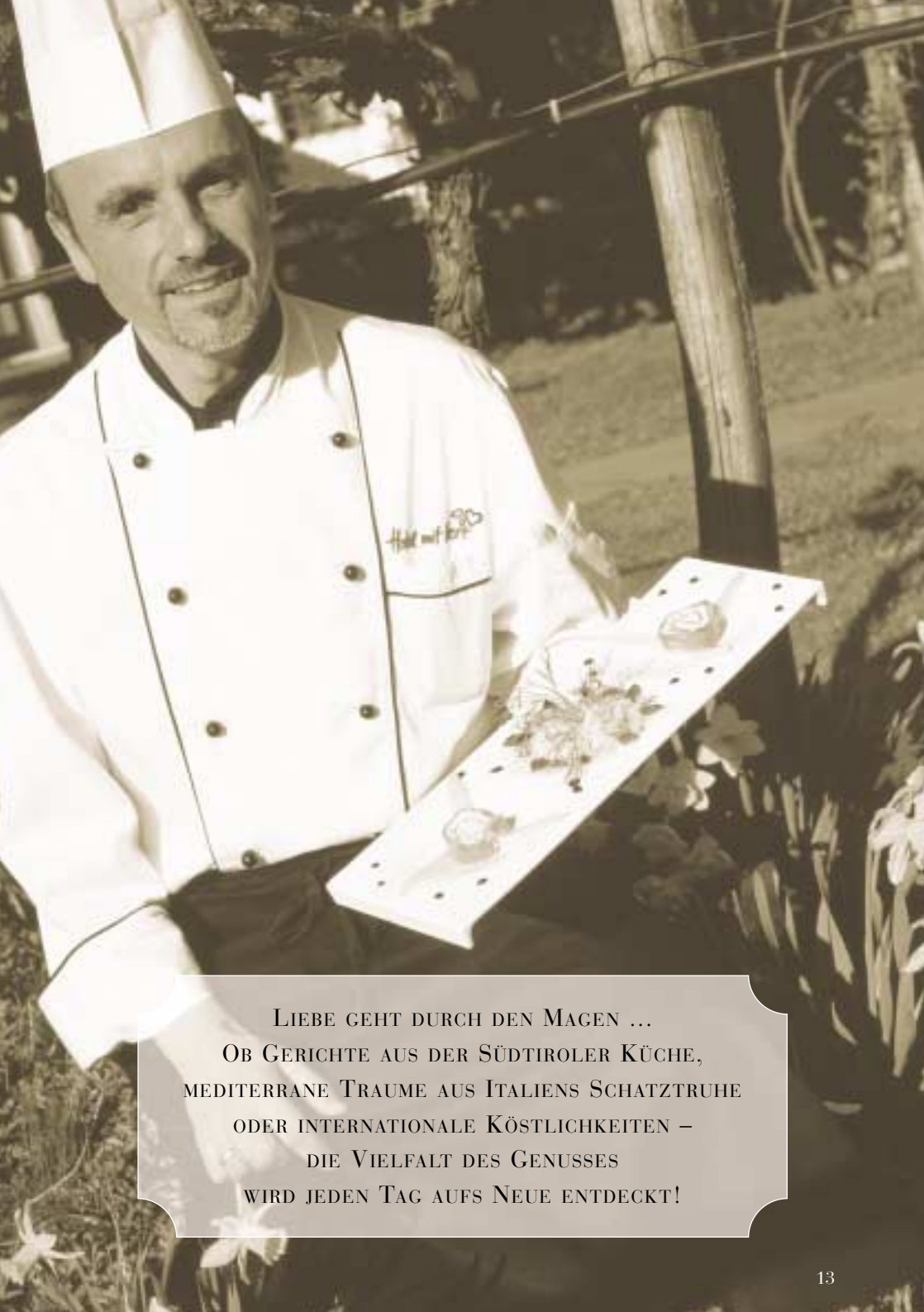
### ZUBEREITUNG DES FISCHES

Den Steinbutt filetieren (4 Filets), enthäuten und die Karkassen (Abschnitte) bei Seite stellen für die Sauce.  
Für die Farce den Lachs zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. In eine Schüssel auf Eis stellen.  
Nun das Eiweiß unter ständigem Rühren dazugeben.  
Ebenfalls die Sahne einrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcester und Dill abschmecken.  
Die Filets salzen und pfeffern. Mit der Farce bestreichen, in Mangoldblätter einwickeln und in den dünn ausgetriebenen Strudelteig einwickeln. Auf einem Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° 8 min. backen.



Das Spargelkompott in die Mitte des Tellers geben.  
Den Fisch einmal durchschneiden und darauf platzieren.  
Mit Sauce umgießen und mit Spargelspitzen garnieren .



LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN ...  
OB GERICHTE AUS DER SÜDTIROLER KÜCHE,  
MEDITERRANE TRAUME AUS ITALIENS SCHATZTRUHE  
ODER INTERNATIONALE KÖSTLICHKEITEN –  
DIE VIELFALT DES GENUSSES  
WIRD JEDEN TAG AUF'S NEUE ENTDECKT!

# *Filet vom Jungschwein*

IN ESPRESSO-CHILIWÜRZE  
AUF SHI TAKE PILZEN MIT LIMETTENRISOTTO



### ZUTATEN:

*800 gr – 1kg Jungschweinfilet zugeputzt  
50 gr Espresso-Bohnen \* 2 scharfe Chilischoten  
Salz, Pfeffer, Cajenne \* 0,4 lt Fleischjus \* 200 gr Shiitake-Pilze  
1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe \* gehackte Petersilie*



### ZUTATEN FÜR DEN RISOTTO:

*150 gr Rundkornreis (z.B. Arborio, Carnaroli)  
1 Zwiebel gehackt \* 2 Limetten  
50 cl Weißwein \* ca. 0,8 – 1 lt Brühe \* 50 cl Sahne  
50 gr geriebenen Parmesankäse \* Salz, Pfeffer \* Olivenöl, kalte Butter*



### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel in Olivenöl anrösten. Den Reis dazugeben und kurz mitrösten.  
Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Brühe auffüllen  
(wie viel eben benötigt wird). 18min köcheln lassen.  
Die Sahne, etwas kalte Butter und den Parmesan einrühren. Würzen.  
Die Limetten gut waschen. Die Schale abreiben und zum Reis geben.  
Die Limetten auspressen und den Saft ebenfalls zum Reis geben.  
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten.  
Die Kaffeebohnen in der Moulinette zerkleinern. Die Chilischoten hacken  
und zum Kaffee geben. Mit dem Gemisch das Fleisch gut einreiben  
und mit etwas Cajenne bestreuen..

Im Ofen bei 160° zart rosa braten  
(ca. 10 – 14 min, Innentemperatur des Fleisches ca. 52°C).

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und mit  
etwas gehackter Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anbraten.  
Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch schneiden.  
Auf einen Teller die Pilze geben, mit Fleischjus nappieren,  
das Fleisch darauf setzen und mit dem Risotto anrichten.  
Garnieren mit Broccoli und Karotte.  
Den Risotto mit Limettenscheibe  
und Parmesanhippe garnieren.

# *Kleiner Teller*

MIT ERLESENEN KÄSEVARIATIONEN





FÜNF VERSCHIEDENE KÄSESORTEN WIE Z.B.:

- \* *Trüffelkäse*
- \* *Rohmilchkäse mit Kürbisblüte*
- \* *Roquefort aus Schafsmilch*
- \* *würziger Münster*
- \* *und ein Goldmuskatellerkäse.*



Ein selber gemachter Kräuterfrischkäse  
von der Ricotta darf nicht fehlen.



**Den Teller komplettiert  
ein Paprikachutney  
und Traubenhälften,  
evtl. auch Walnüsse.**



REZEPT PAPRIKACHUTNEY:

- \* *200 gr. rote Paprika in kleine Würfel*
  - \* *1/2 Zwiebel gehackt*
  - \* *1 EL Zucker*
  - \* *2 cl. Portwein*
  - \* *2 cl. Orangensaft*
  - \* *1 Msp. Senfpulver*
  - \* *1 Msp. Cajenne Pfeffer*
  - \* *Salz, Pfeffer aus der Mühle*



**Alles zusammen einkochen,  
bis es eine marmeladenartige  
Konsistenz bekommt.**

# Schokoladenpyramide

MIT ORANGEDUFT AN EINGELEGTEN  
KUMQUATS UND BAUMKUCHENSPITZEN



**Alles dekorativ  
auf einem Teller anrichten.**



**ZUM GARNIEREN:**  
3 Himbeeren, 1 Physalis,  
weiße Schokoladespäne  
und Minzesauce.

### SCHOKOLADENPYRAMIDE:

*2 Eigelb \* 2 Volleier \* 50 gr. Zucker  
Abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen  
180 gr. Orangenschokolade 66 % Cacao \* 1 cl. Grand Manier  
2 Blatt Gelatine \* 300 gr. geschlagene Sahne*

### ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Eigelb, Volleier und Zucker im Wasserbad warm und anschließend kalt schaumig schlagen. Schokolade schmelzen und zur Eiemischung geben.  
Gelatine im warmen Grand Marnier auflösen und dazugeben.  
Gut verrühren. Orangenschale und Sahne unterheben.  
In Pyramidenformen abfüllen und kalt stellen (für mindestens 2 Stunden).



### EINGELEGTE KUMQUATS:

300gr. Kumquats mit folgender Marinade einen Tag marinieren:

*0,3 lt Wasser \* 300 gr Zucker  
Saft und Schale von einer Orange und einer Zitrone  
2 cl Cointreau \* 2 cl Dessertwein  
1 Zimtstange \* 4 Gewürznelken \* 2 Sternanis*

Alles zusammen aufkochen und die Kumquats damit bedecken.



### BAUMKUCHEN:

6 Eigelb mit 100 gr Marzipanrohmasse cremig rühren  
180 gr zimmerwarme Butter, geriebene Schale einer Zitrone  
1 Prise Salz, das Innere einer halben Vanilleschote  
1 Packung Vanillezucker und 2 cl Cognac schaumig rühren  
150 gr Zucker mit 6 Eiweiß zu Schnee schlagen

Alles mischen und 80gr Mehl unterheben.  
Nun eine dünne Schicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben  
und bei 200°C backen.  
Rausnehmen und die nächste Schicht auftragen.  
Wieder backen und solange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.  
Erkalten lassen und in Stücke schneiden.

*Auf Wiedersehen...  
im Genussland Südtirol!*



Familie Gufler  
Dantestraße 56 · Via Dante 56 · I-39012 Meran/Obermais  
Merano/Maia Alta · Südtirol · Alto Adige  
Tel. +39 0473 230577 · Fax +39 0473 211922  
info@plantitscherhof.com

WWW.PLANTITSCHERHOF.COM