



A&L

ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF



Konzept | ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF Wellnessresort  
Grafik Design | G.A. Service GmbH

Text | ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF Wellnessresort  
Fotos | ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF Wellnessresort, G.A. Service GmbH  
Druck | G.A. Service GmbH



UNSERE BESTEN REZEPTE  
FÜR SIE ZUM NACHKOCHEN

UNSERE REZEPTE

## VORWORT

Gaumenfreuden mit dem Küchenteam vom ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF!

Traditionelle Südtiroler Gerichte interpretieren unsere beiden Küchenchefs neu und raffiniert. Dies ergänzen sie mit leichter Vital-Küche und zeigen so, wie breit ihr Spektrum ist. Unbekanntes, das begeistert, Traditionelles im neuen Kleid, ein Feuerwerk für jeden Gaumen.

Ein Stückchen der Südtiroler Kochkunst auch zu Hause genießen – das können Sie mit unseren Rezepten. Viel Spaß beim Nachkochen!

IHRE FAMILIE STEGER  
mit dem gesamten Team vom  
Alpenschlössl & Linderhof!





## INHALTS- VERZEICHNIS

Fischsüppchen pikant .....	8
Weißer Polenta mit roter Zwiebel .....	13
Moschus-Kürbissuppe .....	14
Wachtelspiegelei auf Bresaola-Tatar ...	17
Mangold-Rote-Beete-Praline .....	18
Gebackener Almkäsetaler .....	20
Gemüsetortello auf Spinat .....	25
Risotto Carbonara .....	27
Risotto Basilikum .....	27
Gratinierte Jakobsmuscheln .....	27
Alpiner Saibling .....	30
Kalbstafelspitz .....	32
Grießsoufflé .....	32
Lammrücken .....	37
Rote-Beete-Carpaccio .....	38
Rote-Beete-Birnensaft .....	39
Mango-Chilivariation .....	41
Birnen-Sorbet mit Apfelrose .....	45
Linzerschnitte mal anders .....	46
Blaubeergranite .....	49
Dreierlei von der Beere .....	50
Trifle mit Birne und Traube .....	54



# FISCHSÜPPCHEN

PIKANT MIT OFFENEM  
URKORN-RAVIOLO



## FISCHSÜPPCHEN PIKANT

### ZUTATEN

- 1 Lachsfilet geputzt
- 1 Seeteufelfilet geputzt
- 1 Kabeljaufilet geputzt
- 1 Zanderfilet geputzt
- 150 g Venusmuscheln geputzt
- 6 Scampi-Schwänze (ohne Schale)
- 30 ml Olivenöl
- 70 g Lauch
- 70 g Zwiebel
- 30 ml Weißwein
- 1 l Fischbrühe
- 1 Peperoncino
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie gehackt
- 100 g Tomaten in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- Die Abschnitte der Fische gut auskochen lassen (Fischbrühe).
- Lauch, Zwiebel und Knoblauch putzen und gewürfelt in Olivenöl andünsten.
- Die Fische in 30g große Stücke schneiden und dazugeben, ebenso die Venusmuscheln und die Scampischwänze.
- Alles zusammen kurz andünsten.
- Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit der Fischbrühe aufgießen.
- Mit Salz, Pfeffer und Peperoncino würzen.
- Die Suppe 5 Minuten ziehen lassen und die Tomaten dazugeben.
- Vor dem Servieren die gehackte Petersilie über die Suppe streuen.



## OFFENER URKORN-RAVIOLO

### ZUTATEN

#### TEIG

- 100 g Weizenmehl
- 60 g Hartweizenmehl
- 40 g Urkorn gemahlen
- 2 Eier
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Wasser
- Salz

#### FÜLLUNG

- 50 g Karotten
- 50 g Lauch
- 50 g Zuckerschoten
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 EL Frischkäse

### ZUBEREITUNG

- Für den Teig das Weizen-Hartweizenmehl und das Urkorn mit den Eiern, Olivenöl, Wasser und Salz vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig mit Klarsichtfolie gut zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse in Streifen schneiden und weich kochen.
- Für die Frischkäse-Béchamel Butter schmelzen und das Mehl dazugeben.
- Die Milch aufkochen und mit der Mehl-Butter vermischen.
- Zum Schluss den Frischkäse dazugeben.
- Das Gemüse mit der Béchamel mischen.
- Den Nudelteig dünn ausrollen und rund ausstechen.
- Die Blätter lochen und mit dem Gemüse servieren.



 6 Personen

# WEISSE POLENTA MIT ROTER ZWIEBEL

## ZUTATEN

100 ml	Wasser	50 g	Zucker
100 ml	Milch	50 g	Preiselbeermarmelade
20 g	Butter		Salz
100 g	Polenta weiß		Muskatnuss
1	rote Zwiebel (in Streifen geschnitten)		

## ZUBEREITUNG

- Das Wasser, die Milch und die Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- Salz und Muskatnuss begeben.
- Die Polenta im Sturz dazugeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Polenta auf der Arbeitsfläche ausrollen und abkühlen lassen.
- Nach Belieben ausstechen.
- Für die Zwiebel den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, die Zwiebel und Preiselbeeren begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Zwiebel abkühlen lassen und zur Polenta begeben.

# MOSCHUS-KÜRBISSUPPE MIT STERNANIS UND CONFIERTEN GARNELEN

## SUPPE

- 1 l Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 300 g Moschuskürbis
- 20 g Lauch
- 20 g Zwiebel
- 20 g Karotten
- 50 g Kartoffeln
- 50 ml Sahne
- ½ TL Thymian
- Salz, Pfeffer
- 1 Sternanis

## ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Lauch putzen und in kleine Würfel schneiden, dann in Butter andünsten. Kürbis, Karotten und Kartoffeln dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Mit Salz, Pfeffer, Sternanis und Thymian würzen. Die Suppe ca. 30 Minuten kochen lassen. Nachher vom Feuer nehmen und vor dem Pürieren den Sternanis vorsichtig herausnehmen. Vor dem Servieren mit Sahne verfeinern.
- Tipp: Die Suppe mit etwas kalt gepresstem Kürbisöl beträufeln.

## GARNELEN

- 12 Garnelen
- 500 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Vanilleschote
- 2 Zweige Thymian

## ZUBEREITUNG

- In einem Topf Olivenöl mit Vanilleschote, Knoblauch und Thymian erhitzen. 15 Minuten ziehen lassen.
- Dann das Öl auf 85°C erhitzen und die Garnelen ca. 5 Minuten hineingeben.
- Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.





## WACHTELSPIEGELEI AUF BRESAOLA-TATAR UND „ERDÄPFLRÖSTI“

### BRESAOLA-TATAR ZUBEREITUNG

- |       |                            |   |
|-------|----------------------------|---|
| 150 g | Bresaola                   | • Fleisch klein schneiden und pfeffern. |
| 1     | Zwiebel                    | • Salz und Senf vermengen.              |
|       | Salz, Pfeffer,<br>Olivenöl | • Leicht angebratene Zwiebel dazugeben. |
|       | Senf                       | • Alles gut vermengen und kalt stellen  |

### RÖSTI

- |   |               |
|---|---------------|
| 2 | Kartoffeln    |
|   | Salz, Pfeffer |

### ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen und würzen.
- Mit einer groben Rübe hobeln.
- Die Kartoffeln salzen und pfeffern.
- Die Masse vorsichtig in etwas Öl goldgelb braten.
- Anschließend Tatar auf den Rösti geben. Mit etwas feingeschnittenem Schnittlauch verfeinern und genießen.

# MANGOLD-ROTE-BEETE-PRALINE MIT GRAUKÄSE

## MANGOLDKNÖDEL

60 g Zwiebel  
300 g Mangoldblätter  
gekocht und passiert  
2 EL Butter  
3 Eier  
50 ml Milch  
1 EL Mehl  
200 g Knödelbrot

## ROTE-BEETE-KNÖDEL

30 g Zwiebel  
150 g Rote Beete  
1 EL Butter  
2 Eier  
25 ml Milch  
150 g Knödelbrot  
6 kleine Graukäsewürfel

## ZUBEREITUNG

- Für beide Knödelarten die Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter dünsten.
- Anschließend den Spinat bzw. die Rote Beete mit den Eiern mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Alle Zutaten zum Knödelbrot geben und kräftig durchmischen.
- So entstehen 2 verschiedene Knödelteige – ein grüner und ein roter.
- Die Graukäsewürfel in die Mitte des roten Knödelteigs geben und anschließend beide in den grünen Knödelteig einschlagen und ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen.
- Vor dem Servieren halbieren und anrichten.





## ERDIG NATURVERBUNDEN

IN WALDKRÄUTER-MOOSAUSZUG  
GEBACKENER ALMKÄSETALER UND  
SOJASCHROT



## KÄSETALER

### ZUTATEN

- 20 g Butter
- 75 g Milch
- 50 g Almkäse
- 20 g Parmesan
- 30 g Mehl
- 3 Eier
- 50 g Sojaschrot
- Salz, Muskat

### ZUBEREITUNG

- Milch, Salz und Muskat zum Kochen bringen, anschließend das Mehl einarbeiten.
- Parmesan und Almkäse dazugeben und glatt rühren.
- Vom Feuer nehmen und mit den Eiern geschmeidig rühren.
- Auf eine geölte Platte streichen, ausstechen und mit Mehl und verquirlten Eiern und Sojaschrot panieren.
- Anschließend ca. 3 Minuten bei 180°C in Öl backen.



## SUPPE

### ZUTATEN

- 600 g Gemüfefond
- 60 g Crème fraîche
- 50 g Zwiebel
- 20 g Lauch
- 30 g Butter
- 50 g Dinkelmehl
- ½ Knoblauchzehe
- 50 g geschlagene Sahne
- 2 EL Dinkelflocken zum Garnieren
- Salz, Pfeffer, Moos

### ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Lauch putzen und in kleinen Würfeln andünsten.
- Dinkelmehl, Knoblauch, Salz und Pfeffer beimeinigen und dann mit dem Gemüfefond aufgießen und 30 Minuten kochen lassen.
- Das Moos dazugeben und kurz mitziehen lassen.
- Nachher vom Feuer nehmen und gut pürieren.
- Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern und nach Belieben dekorieren.



# GEMÜSETORTELO AUF SPINAT

## NUDELTEIG

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Hartweizenmehl
- 4 Eier
- 2 TL Olivenöl
- Salz

## FÜLLE

- 150 g Gamsfleisch
- 30 g Zwiebel
- 50 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
- 10 g Tomatenmark
- 50 ml kräftiger Rotwein
- 100 ml Wild- oder Kalbsfond

## RAHMSPINAT

- 250 g Spinat passiert
- 100 ml Béchamel
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

## ZUBEREITUNG NUDELTEIG

- Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und ca. 2 Stunden ruhen lassen.

## ZUBEREITUNG FÜLLE

- Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Zwiebel andünsten bis sie goldgelb sind. Wurzelgemüse und Fleisch mitbraten, mit Tomatenmark tomatisieren, etwas rösten lassen und mit dem kräftigen Rotwein ablöschen.
- Brühe oder Wildfond aufgießen und das Fleisch weich schmoren für ca. 2 Stunden, eher stark einkochen und erkalten lassen.
- Den Nudelteig dünn ausrollen. Auf die Nudelblätter mit einem Löffel die Gamsfülle geben. Den Teigrand mit etwas Wasser oder Eiweiß bestreichen und zusammenfallen.
- Die Tortelloni in Salzwasser kochen und mit etwas Parmesan und Thymian servieren. Dazu den Rahmspinat geben.

## ZUBEREITUNG RAHMSPINAT

- Den passierten Spinat mit Béchamel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



**RISOTTO**  
CARBONARA

---

**RISOTTO**  
BASILIKUM

---

**GRATINIERTE**  
JAKOBSMUSCHELN

## RISOTTO BASILIKUM

### ZUTATEN

- 300 g Risotto-Reis
- 40 g Zwiebel
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 1 l Fleischsuppe oder Wasser mit Suppenwürfel
- 2 EL kalte Butter
- 4 EL gemixter Basilikum
- 30 g Parmesan

### ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel schälen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln darin dünsten.
- Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Sobald viel Flüssigkeit verkocht ist, mit der heißen Fleischsuppe nach und nach aufgießen. Immer wieder umrühren.
- Zum Schluss, sobald der Reis gekocht ist, den Basilikum, Parmesan und kalte Butter untermengen.

## GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

### ZUTATEN

- 6 Jakobsmuscheln
- 100 g Kräuter
- 100 g Toastbrot

### ZUBEREITUNG

- Das Toastbrot mit den Kräutern mixen. Somit entstehen feine Kräuterbrösel.
- Diese auf die Jakobsmuscheln geben und unter dem Salamander gratinieren.



## RISOTTO CARBONARA

### ZUTATEN

- 300 g Risotto-Reis
- 40 g Zwiebel
- 40 g Bauchspeck
- 30 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 1 l Fleischsuppe oder Wasser mit Suppenwürfel
- 2 EL kalte Butter
- 30 g Parmesan
- 1 rohes Eigelb
- 1 pochiertes Eigelb

### ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel schälen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln darin dünsten.
- Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Sobald viel Flüssigkeit verkocht ist, mit der heißen Fleischsuppe nach und nach aufgießen. Immer wieder umrühren.
- Zum Schluss, sobald der Reis gekocht ist, die gebratenen Bauchspeckstreifen und das rohe Eigelb einrühren sowie Parmesan und kalte Butter untermengen. Beim Servieren ein pochiertes Eigelb als Deko auf den Reis geben.

## ALPINE SAIBLING

### ZUTATEN

- 6 Saiblingsfilets  
Salz, Pfeffer, Basilikum,  
Dill, Kardamom
- 100 g Crème double  
Frischer Kren
- 200 g Sauvignon
- 30 g Butter
- 500 g Blätterteig

### ZUBEREITUNG

- Die Fische beidseitig anbraten, gut würzen. Dann etwas Butter in die Pfanne geben, Weißwein und Kräuter dazugeben. Das ganze kurz aufkochen lassen, frischen Kren reiben und mit Crème double zum Schluss dazugeben. Mit frischen Kräutern servieren.
- Den Blätterteig ausrollen und für ca. 10 Minuten bei 180°C goldgelb backen.
- In große Quader schneiden, halbieren und mit buntem Saisongemüse füllen.
- Kohlrabi in Streifen schneiden, kurz kochen und ebenso mit Olivenöl sautieren; dazu servieren.





**KALBSTAFELSPITZ**  
**GRIESSOUFFLÉ**



## GRIESSOUFFLÉ

### ZUTATEN

- 30 g Mehl
- 40 g Butter
- 1/8 l Milch
- 3 Eigelb
- 50 g Grieß
- 20 g Parmesan
- 3 Eiweiß
- Salz

### ZUBEREITUNG

- Die Butter schmelzen, Mehl, kochende Milch, Grieß, Salz und Pfeffer dazugeben.
- Einmal aufkochen lassen, dann das Eigelb dazugeben.
- Eiweiß zu Schnee schlagen, in Formen abfüllen und bei 150°C 30 Minuten backen.



6 Personen

## KALBSTAFELSPITZ

### KALBSTAFELSPITZ

- 800 g Kalbstafelspitz
- 100 g reife Tomaten
- 60 g Sellerie
- 80 g Karotten

### SAUCE

- 1/2 l Lagrein
- 1/2 l Kalbsbrühe
- 30 g Tomatenmark
- Kräuter, Salz, Pfeffer, Lorbeer

### ZUBEREITUNG

- Das Fleisch würzen, anbraten und das Gemüse dazugeben.
- Alles klein schneiden und gut anrösten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und die restlichen Zutaten begeben.
- All dies in den Ofen schieben, öfters mit eigenem Saft übergießen und bei 170 – 190 °C ca. 2 1/2 Stunden schmoren.
- Die übrige Sauce durchpassieren und diese dann mit dem Fleisch servieren.
- Den jungen Lauch waschen, halbieren, kurz anbraten und servieren.



# LAMMRÜCKEN

## ZUTATEN

- 2 Lammrücken mit Knochen
- 10 Artischocken
- 100 g Dijon Senf
- 100 g Petersilie gehackt
- Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch
- 100 g Gemüsefond
- 200 g Pulgur
- 6 Tomaten
- Salz, Oregano, Liebstöckel, Minze, Chili
- 300 g Kartoffeln geraspelt
- 50 g Lauch
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Das Lamm beidseitig anbraten, würzen und mit Dijon Senf, Petersilie und mit fein geschnittenen Artischocken belegen. Bei 160°C für 12 Minuten in den Ofen, dann etwas ruhen lassen und servieren.
- Pulgur im Gemüsefond 5 Minuten kochen, Tomaten und Gewürze dazugeben, vom Feuer nehmen und dazu servieren.
- Kartoffeln würzen und mit dem Lauch vermischen. In einer beschichteten Pfanne langsam beidseitig anbraten, ausstechen und dazu anrichten.

## ROTE-BEETECARPACCIO MIT FRISCHKÄSE- MOUSSE

### ZUTATEN

- 2 Rote Beete frisch
- 100 g Käse
- 100 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- Die Rote Beete im Salzwasser ca. eine Stunde kochen lassen.
- Die Rote Beete abseihen und schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer in den Mixer geben.
- Den Frischkäse zur Roten Beete geben.

### ANMERKUNG

Den Frischkäse nach Belieben mit Kräutern verfeinern.



## ROTE-BEETE- BIRNENSAFT

### ZUTATEN

- 4 Rote Beete
- 5 Birnen

### ZUBEREITUNG

- Mit einem Entsafter zuerst die Birnen pressen.
- Danach die Rote Beete pressen.
- In ein Glas zuerst  $\frac{1}{3}$  Rote-Beete-Saft einfüllen und dann langsam den Birnensaft aufgießen.





**MANGO-**  
CHILIVARIATION



## BODEN

### ZUTATEN (ca. 1 Blech)

5 Eier  
150 g Zucker  
125 g Mehl gesiebt + Salz

### ZUBEREITUNG

- Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, ca. 10 Minuten mit der Rührmaschine.
- Danach das gesiebte Mehl unterheben und auf einem weißen Blech mit Backpapier verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

## MANGOMOUSSE

### ZUTATEN

190 g Mangopüree  
190 g geschlagene Sahne  
30 g Eigelb  
50 g Zucker  
2 Blatt Gelatine

### ZUBEREITUNG

- Die Gelatine zum Aufweichen in kaltes Wasser legen.
- Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker und einer Prise Salz cremig rühren.
- Das Mangopüree dazugeben und gut verrühren.
- Die Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen.
- Von der Masse einen kleinen Löffel zur Gelatine geben, verrühren und dann die Gelatine in die Masse einrühren.
- Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Masse auf den Kuchenboden geben und kühlstellen, wenn alles fest geworden ist, nach Wunsch portionieren.



## JOGHURT ESPUMA

### ZUTATEN

250 g Naturjoghurt  
1 Blatt Gelatine  
45 g Zucker  
5 g frisch geriebener Ingwer

### ZUBEREITUNG

- Gelatine im kalten Wasser aufweichen.
- Den Rest verrühren, die Gelatine ausdrücken und in die Joghurtmasse einrühren.
- Die Masse in eine Flasche geben und 2 Kapseln dazugeben.

## MANGORAGOUT

### ZUTATEN

1 Mango  
½ Chili  
Staubzucker  
Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

- Für das Mangoragout 1 Mango in beliebige Würfel schneiden und eine halbe Chili fein gehackt dazugeben.
- Etwas Staubzucker und Zitronensaft hinzugeben und vermengen.
- 2 Stunden ziehen lassen und in Gläser abfüllen.



## BIRNEN-SORBET MIT APFELROSE

### BIRNEN-SORBET

550 g Birnen  
50 g Glucose  
100 g Zucker  
270 g Wasser

### ZUBEREITUNG

- Alles zusammen aufkochen, pürieren, passieren und kühlstellen.
- Wenn alles kalt ist, in die Eismaschine zum Gefrieren geben

### BLÄTTERTEIG-APFELROSE

2 Äpfel (rot)  
Etwas Zucker  
1 Blätterteigrolle

### ZUBEREITUNG

- Die Äpfel entkernen und der Länge nach halbieren. Danach feine Scheiben abschneiden.
- Die Apfelscheiben mit etwas Zucker und einem Schuss Wasser weichdünsten.
- Den Blätterteig ausrollen und 5 cm\*15 cm dicke Streifen abschneiden.
- Die Äpfel auf die obere Hälfte des Blätterteiges auflegen, sodass die Schale des Apfels außerhalb des Blätterteiges liegt.
- Die Unterseite mit etwas Eigelb bepinseln, dann das Ganze vorsichtig einrollen, dadurch entsteht die Rose.
- Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Die Rosen 10 – 13 Minuten backen.
- Mit Staubzucker bestreuen.

# LINZERSCHNITTE MAL ANDERS - MIT KAFFEE PANNA COTTA

## PANNA COTTA

- 1 Espresso
- 625 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 125 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine  
Salz, Vanille,  
Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

- Die Gelatine ins kalte Wasser legen.
- Sahne, Milch, Zucker und Gewürze in einem Topf einmal aufkochen lassen.
- Die ausgedrückte Gelatine und den Espresso dazugeben, verrühren und abfüllen.
- Die gesamte Masse kaltstellen bis es geliert ist.



## PREISELBEER- MOUSSE:

- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Preiselbeeren
- 350 g geschlagene Sahne

## ZUBEREITUNG

- Gelatine ins kalte Wasser legen.
- Eigelb mit Zucker und etwas Salz cremig rühren.
- Preiselbeeren dazugeben und gut verrühren.
- Gelatine gut ausdrücken, schmelzen und langsam in die Masse rühren.
- Zum Schluss die Sahne noch unterheben und kaltstellen.

## PREISELBEER EIS

- 400 g Joghurt
- 90 g Staubzucker
- 150 g Sahne, flüssig
- 200 g pürierte und  
passierte  
Preiselbeeren

## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten verrühren und in die Eismaschine geben.

## LINZER CRUMBLE

- 180 g Butter
- 40 g Kakao
- 200 g Mehl
- 160 g Zucker  
Vanille, Zimtpulver,  
Nelkenpulver
- 100 g gemahlene  
Haselnüsse

## ZUBEREITUNG

- Butter schaumig rühren.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren.
- Alles auf ein Backblech geben und bei 150°C 15 Minuten backen, anschließend den Ofen nochmals auf 130°C einstellen und 15 Minuten backen lassen.
- Auskühlen lassen, in ein Küchentuch geben und zerkleinern.



# BLAUBEERGRANITE MIT HIMBEERPRALINE

## BLAUBEERGRANITE

- 250 g Wasser
- 450 g Blaubeeren
- 88 g Zucker

## ZUBEREITUNG

- Alles aufkochen, pürieren, passieren und in ein weiteres Gefäß füllen.
- In den Tiefkühler geben und sobald alles gefriert immer wieder mit einem Löffel aufkratzen.

## HIMBEERPRALINE

(ca. 30 Stück)

- 30 halbe Pralinenhohlkörper
- 150 ml Sahne
- 300 g weiße Schokolade
- 100 g Himbeerpüree  
(das Püree kann auch mit einer anderen Frucht gemacht werden)
- 300 g Kokosflocken

## ZUBEREITUNG

- Die Sahne aufkochen und zur Schokolade geben – gut verrühren.
- Fruchtpüree dazugeben und verrühren.
- In die Hohlkörper füllen und kaltstellen.
- Nochmals ca. 200 g weiße Schokolade schmelzen.
- Die Praline mit Hilfe eines Spitzbeutels verschließen und nochmals kaltstellen.
- Die Kokosflocken in ein flaches Gefäß geben.
- Etwa 3 Pralinen in die Hand nehmen und mit etwas Schokolade in der Hand rollen, in die Kokosflocken geben und so rollen, dass alles schön mit Kokosflocken bedeckt ist.



**DREIERLEI  
VON DER BEERE**  
MIT TOPFENSCHNITTE



## SCHOKOBODEN

### ZUTATEN

- 190 g Butter
- 94 g Staubzucker
- 10 Eigelb
- 175 g dunkle Schokolade flüssig
- 350 g Eiweiß
- 94 g Zucker
- 212 g Mehl
- 12 g Kakao

### ZUBEREITUNG

- Butter mit Staubzucker und einer Prise Salz schaumig rühren.
- Eigelb eingießen und Schokolade hinzugeben.
- Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen.
- Eiweiß, Mehl und Kakao abwechselnd unterheben.
- Die Masse in ein Blech mit Backpapier streichen und im vorgeheizten Backofen bei 165°C ca. 30 Minuten backen.

## BLAUBEER-SHOT

### ZUTATEN

- 400 g Blaubeeren
- Zucker nach Geschmack
- 200 ml Orangensaft
- Vanilleschote
- Etwas Zitronenschale

### ZUBEREITUNG

- Blaubeeren mit Zucker nach Geschmack, Orangensaft, Vanilleschote und etwas Zitronenschale mixen und passieren (nach Wunsch kann auch etwas Alkohol beigegeben werden, Weißwein, Likör...).



## QUARKMASSE

### ZUTATEN

- 250 g Quark
- 100 g Zucker
- 200 g geschlagene Sahne

### ZUBEREITUNG

- Quark, Vanillemark und Zitronenabrieb verrühren.
- Sahne unterheben und auf den gebackenen Boden aufstreichen.

## HIMBEERPÜREE

### ZUTATEN

- 300 g Himbeeren
- 150 g Zucker
- Zitronenschale

### ZUBEREITUNG

- Die gesamten Zutaten vermischen und passieren.

## ERDBEERPÜREE

- 300g Erdbeeren mit etwas Wasser aufkochen lassen, mixen und passieren.

## ERDBEEREIS

### ZUTATEN

- 300 g Naturjoghurt
- 150 g Staubzucker

### ZUBEREITUNG

- Naturjoghurt, Staubzucker und Erdbeerpüree verrühren und in der Eismaschine frieren.

## TRIFLE MIT BIRNE UND TRAUBE

### NUSS-CRUMBLE

180 g Butter  
80 g Nüsse  
(gemahlen, nicht zu fein)  
200 g Mehl  
160 g Zucker  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

- Butter schaumig rühren, alle restlichen Zutaten so schnell wie möglich unterrühren.
- Den Backofen auf 150°C vorheizen.
- Die Masse auf ein Backblech verteilen.
- Anschließend die Crumbles 15 Minuten backen.
- Anschließend den Ofen auf 130°C einstellen und nochmals 15 Minuten backen.
- Alles abkühlen lassen und die Crumbles in ein Küchentuch geben und zerkleinern.
- Anschließend nach Belieben in ein Glas schichten.

### QUARKMOUSSE

250 g Quark  
100 g Zucker  
200 g geschlagene Sahne  
Vanillemark  
Zitronenabrieb und -saft  
2 Birnen  
1 Traubenzweig

### ZUBEREITUNG

- Quark mit Zucker, Vanille und Zitronenabrieb und -saft verrühren.
- Anschließend die Sahne unterheben.
- Die Masse in einen Spitzbeutel füllen und kaltstellen.
- Birnen schälen und nach Belieben schneiden.
- In einen Topf geben und etwas Zucker und Vanille dazugeben, leicht karamellisieren und abkühlen lassen.
- Gleichzeitig die Trauben waschen, entkernen und mit etwas Amaretto (oder beliebigem Alkohol) marinieren.





**VIEL SPASS** BEIM  
NACHKOCHEN  
UNSERER REZEPTE

wünscht Ihnen das Küchen-Team  
des Alpenschlössl & Linderhof



\*\*\*\*\*

A&L

ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF

www.wellnessresort.it  
STEINHAUS - AHRNTAL



- 3.000m<sup>2</sup> Wellnesswelt mit 7 Pools, 7 Saunen und 140m<sup>2</sup> Fitness-Center
- Sky-Lounge (adults only) mit Sky-Pool, WhirlLiegen, Panoramasauna und Ruheraum
- Neuer 25-m-Indoor- und Outdoor-Pool mit Wasserbetten-Ruheinsel
- Eigener Kinderpool, neuer Mini- & Juniorclub mit Betreuung
- Neue Spa-, Natur- & Romantiksuiten

**TOP LAGE DIREKT AN LIFT UND PISTE!**



☆☆☆☆☆

A&L

ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF

FAM. STEGER

I-39030 Steinhaus im Ahrntal

Südtirol - Italien

[www.wellnessresort.it](http://www.wellnessresort.it)