

# Pistnkuchl – ricette 2017

## Variazione di antipasti:

### Tartar di salmerino alpino, gambero in tempura con sesamo, mousse di ricotta affumicata, involtini primavera veggi, Chutney di mela e curry

Ricetta di Dieter Ambach, Hotel Post-Victoria

#### Tartar di salmerino alpino:

Filettare e togliere le lisce dal salmerino alpino e tritarlo fino. 1 tuorlo, 1 goccio di olio d'oliva, sale, pepe, aneto, prezzemolo, 1 cucchiaino di Alpestre (distillato di erbe), 1 spizzico di senape Dijon, unire tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

#### Gambero in tempura con sesamo:

1 cl acqua fredda, sesamo, 4 cucchiaini di amido di mais (Maizena), sale, 1 albume montato, unire tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far passare i gamberi sgucciati nell'impasto e friggere in olio.

#### Mousse di ricotta affumicata:

1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 120 g di ricotta affumicata, sale, pepe, ½ cucchiaino Cognac, unire tutto fino ad ottenere una mousse omogenea.

#### Involtini primavera veggi

½ carota, ½ porro, ½ zucchini, germogli di soia, 1/3 cespito di cavolo, tagliare tutto a julienne. Inaporire con coriandolo, zenzero, curry, sale e pepe e far rosolare tutto in padella con olio d'oliva. Lasciar asciugare le verdure e raffreddarle. Tagliare le foglie di riso (foglie per involtini) a quadrati, pennellare con acqua fredda, riempire con verdure, arrotolare ogni involtino e friggere in olio.

#### Chutney di mela e curry

Tagliare ½ mela e ½ cipolla a dadini, far rosolare in una padella con olio d'oliva e 1 peperoncino fresco tagliato. Far bollire con zucchero, sale, vino bianco e lasciar ridurre il chutney.

## Vino consigliato:

**Grüner Veltliner – Cantina Valle Isarco**



## **Antipasti: Bruschetta “Rittner Kloatze®” (pera essiccata) con insalata invernale, filetto di trota affumicata e mousse di rafano; Sorbetto di barbabietole e frutto della passione con semi di girasole caramellate**

**Ricetta di Richy Mezei del Ristorante Buffalo, Graz/Austria**

### Bruschetta Rittner Kloatze® (pera secca):

Preparare la pastella con 1 cubetto di lievito, 300 ml acqua tiepida e zucchero, aggiungere 400 g farina di grano tenero e 100 g farina di segale. Far riposare l'impasto in un posto caldo per almeno 1 ora.

Marinare 150 g Rittner Kloatze® per 30 minuti con rum. Affinare l'impasto con zucchero, sale, semi di coriandolo e anice e mescolare con lo sbattitore fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le “Rittner Kloatze®” marinate, riempire una teglia rettangolare e infornare a 170 gradi per 40 minuti.

### Filetto di trota affumicata:

Filettare e togliere le lisce della trota affumicata, tagliare a porzioni, insaporire con sale e pepe e arrostitire in una padella con olio d'oliva.

### Mousse di rafano:

100 g Crème Fraiche, 100 g di ricotta scremata, 20 g di rafano grattato, 40 g di rapa bianca grattata, 1 cucchiaio di aceto di mela, ¼ di cucchiaino di sale, 1 pizzico di pepe bianco, 1 cucchiaino di miele di agave, 1 cucchiaio di senape. Unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e conservare in luogo fresco.

### Sorbetto di barbabietole e frutto della passione:

300 g di barbabietole, 1 foglia d'alloro, 1 pizzico di sale, 85 g di zucchero, 40 g di sciroppo di glucosio, 250 ml di purè di frutto della passione, 1 baccello di vaniglia, 80 ml di acqua. Far bollire in abbondante acqua salata le barbabietole e l'alloro per 40 minuti, raffreddare le barbabietole bruscamente, pelarle e tagliarle a dadini.

Portare a bollire scaldando a fuoco basso per 5 minuti la polpa del baccello di vaniglia, acqua, zucchero e sciroppo di glucosio. Far riscaldare e togliere il baccello di vaniglia. Frullate il tutto con le barbabietole e il purè di frutto della passione. Mettere in gelatiera per almeno 30 minuti.

### Semi di girasole caramellati:

200 g semi di girasole, 3 cucchiaini zucchero

In un tegame, sempre mescolando, far caramellare i semi di girasole con lo zucchero. Mettere i semi di girasole caramellati su una carta da forno per far raffreddare.

**Vino consigliato:**

**Pino Grigio Anger – Cantina St. Michael, Appiano**



**Ritten**  **Renon**  
Das Sonnenplateau. L'altipiano del sole.

## Trofie con gamberi e capesante

**Ricetta di Theo Francescutto, Ristorante Himmelreich, per 4 persone**

Ingredienti:

480 g Trofie, ½ cipolla, 8 pomodori datterini, 1 spicchio d'aglio, peperoncino, olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo tritato, 12 gamberi, 8 capesante

Preparazione:

Far cuocere in una pentola con olio d'oliva l'aglio tagliato fino con il prezzemolo, aggiungere i datterini tagliati, il peperoncino, i gamberi e le capesante e far rosolare per qualche minuto. Cuocere in abbondante acqua salata le trofie, aggiungerle al sugo di gamberi e capesante, saporirle con sale, pepe e peperoncino, mescolare tutto e servire.

**Vino consigliato:**

**Chardonnay – Cantina Bolzano**



## Crema di piselli con menta e gamberi di fiume

**Ricetta di Christian Plunger**, Exclusive Catering Solutions, per 4 persone

### Ingredienti:

2 scalogni tritati, 20 g burro, 1 spicchio d'aglio, 50 ml vino porto bianco, 750 ml brodo, 250 ml panna, 100 ml vino bianco, 100 g piselli, 5 foglie di menta, cumino, sale, pepe bianco, zucchero

### Preparazione:

Far rosolare scalogni e aglio in una pentola con burro schiumato, sfumare con vino porto bianco, vino bianco, brodo e panna e lasciare andare a fuoco moderato fino a ridurre il liquido.

Insaporire i gamberi di fiume con sale e cumino e lasciarli cuocere in abbondante acqua salata per un momento. Raffreddare subito i gamberi di fiume in acqua gelata, asciugarli e sgusciarli. Unire i gamberi di fiume e i piselli alla zuppa, frullate il tutto e filtrate con un colino a maglie strette.

Insaporire la crema con sale, pepe bianco e zucchero, aggiungere burro e panna montata, passare ancora una volta con il frullatore per creare una schiuma. Servire con le foglie di menta.

**Vino consigliato:**

**Ed inoltre: tartina al salmone con un bicchiere di spumante**



## **Cappello del prete di vitello brasato con purè di prezzemolo radice e radicette miste**

**Ricetta di Wolfgang Fink** del ristorante Maria Saal, per 4 persone

### Cappello del prete di vitello brasato:

800 g di cappello del prete di vitello, 150 g di cipolla, 80 g di carote, 60 g di sedano, 30 g di concentrato di pomodoro, ¼ l di vino rosso, ¾ l di brodo di carne, olio, 1 spicchio d'aglio, timo, rosmarino, ginepro, sale e pepe

Arrostire bene a tutti i lati in una pentola con olio la carne insaporita con sale e pepe. Metterla a riposo. Nel frattempo arrostire cipolla, carote, sedano e aglio nella stessa pentola, aggiungere il concentrato di pomodoro e sfumare con il vino rosso. Unire la carne, il brodo e tutte le erbe e lasciar brasare a fuoco moderato con un coperchio per circa un'ora. Togliere la carne, filtrare la salsa e lasciar cuocere affinché abbia raggiunto la consistenza desiderata. Se necessario unire e insaporire la salsa con amido, sale e pepe e tenendola calda.

### Purè di prezzemolo radice:

300 g di prezzemolo radice, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 2 cucchiaini di burro, succo di limone, sale

Pelare il prezzemolo radice, tagliarlo a dadini e farlo bollire moderatamente con latte e panna.

Passare il tutto con il frullatore e insaporire con burro, sale e succo di limone.

Radicette miste:

500 g radicette miste (scalogni, carote, sedano, pastinache, topinambur, scorzonera, porri primavera)

Tagliare le radicette miste a dadini e cuocerle a vapore al dente, filtrare e svoltare con burro in una padella.

Tagliare a fette il cappello del prete di vitello e prepararlo sul piatto con purè di prezzemolo radice e le radicette miste.

**Vino consigliato:**

**Pinot Nero Pigeno – Tenuta Stroblhof**

**Birra consigliata:**

**Mixed Beer Forst**



**Ritten**  **Renon**  
Das Sonnenplateau. L'altipiano del sole.

## **Variazione di dolci: Mousse al cioccolato e pino mugo, semifreddo “Kaiserschmarren”, Krapfen dolci ripieni con Rittner Kloatzen® (pera secca) e zucca**

**Ricetta di Florian Schweigkofler, Albergo Ristorante Wiesenheim, per 4 persone**

Mousse al cioccolato e pino mugo:

1 tuorlo, 1 uovo intero, 30 g zucchero, 50 g cioccolato couverture, 30 gr cioccolata bianca, 250 g panna montata, 2 gocce d'olio di pino mugo biologico alimentare

Montare il tuorlo, l'uovo intero e lo zucchero prima a caldo in bagnomaria e continuare fino a raffreddamento. Sciogliere i due tipi di cioccolato a bagnomaria. Unire le cioccolate sciolte con l'impasto d'uova, aggiungere la panna montata e il pino mugo biologico alimentare e montare bene il tutto. Raffreddare tutto nel frigorifero per almeno 2-3 ore.

Semifreddo Kaiserschmarren:

2 tuorli, 1 uovo intero, 50 g di zucchero, 180 g di panna montata, sale, 1 baccello di vaniglia, zucchero di canna

Montare i tuorli, l'uovo intero, lo zucchero, la polpa del baccello di vaniglia e un pizzico di sale prima a bagnomaria, continuare fino a raffreddamento fino ad ottenere un impasto cremoso. Spalmare l'impasto sulla piastra da forno (spessore 1 cm ca.) e mettere tutto nel freezer per

almeno 1 ora. Cospargere la superficie del semifreddo con lo zucchero di canna e caramellizzare. Raspate pezzi con un cucchiaio e distribuirle sul piatto.

“Krapfen dolci” ripieni con Rittner Kloatzen® (pera secca) e zucca (ca. 15 Krapfen):

Impasto per i “Krapfen dolci”: 200 g di farina di grano tenero, 30 g di burro sfuso, 1 uovo, 50 g di latte tiepido, sale

Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e far riposare per almeno 1 ora.

Ripieno: 150 g Rittner Kloatze® (pera secca) marinata per 30 minuti con rum, 150 g di zucca brasata, 1 pacchetto di zucchero vanigliato, 1 pizzico cannella, miele

Asciugare le pere secche e unirle alla zucca brasata, frullate il tutto e insaporite con miele e cannella.

Dividere l'impasto in due parti, con una macchina per la pasta tirare una sfoglia sottile e tagliarla a strisce larghe 10 cm. Disporre il ripieno a mucchietti sulla metà delle strisce, ripiegarle, premere i bordi e tagliare la pasta con l'apposita rondella. Friggere a 190° fino a quando non sono dorati e croccanti da entrambi i lati. Poi far asciugare e spolverare con zucchero a velo.

**Vino consigliato:**

**Moscato D’Asti – Paolo Saracco**



**Ritten**  **Renon**  
Das Sonnenplateau. L'altipiano del sole.