

LENI'S GRAPPLE

by Manuel Wieser, Barkeeper

Für 1 Person



ZUTATEN

6 cl	Leni's Selection Apfelsaft naturtrüb
4 cl	Grappa
1 cl	Saft einer frischen Zitrone
2 cl	Zuckersirup (oder 2 TL Puderzucker)
4	Eiswürfel



ZUBEHÖR

Cocktail-Shaker
Dekoratives Cocktailglas



GARNITUR

Scheibe eines Apfels
Scheibe und Schale einer Zitrone



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln.
- Die Flüssigkeit durch ein Barsieb in das Glas eingießen lassen.
- Eine Zitronenschale über dem Cocktail ausdrücken, um ihn mit den frischen ätherischen Ölen zu parfümieren.
- Als Abschluss mit einer Zitronen- und Apfelscheibe garnieren.



UNSER TIPP

- Der Cocktail kann auch ohne Eis serviert werden. Dazu das Glas zuvor im Tiefkühlfach vorkühlen oder mit Eiswürfeln füllen und abkühlen lassen. Die Eiswürfel vor dem Eingießen des Cocktails wieder aus dem Glas entnehmen.

LENI'S GIN

by Manuel Wieser, Barkeeper

Für 1 Person



ZUTATEN

- 5 cl Leni's Selection Apfelsaft naturtrüb
- 5 cl Gin
- 1 cl Saft einer frischen Limette
- 4 Eiswürfel
- Ginger Beer zum Auffüllen



ZUBEHÖR

- Cocktail-Shaker
- Dekoratives Cocktailglas



GARNITUR

- Scheibe eines Apfels
- Frischer Thymianzweig



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten außer dem Ginger Beer und den Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln.
- Die Eiswürfel in das Glas geben.
- Die Flüssigkeit durch ein Barsieb in das Glas eingießen lassen.
- Anschließend mit dem Ginger Beer auffüllen.
- Mit dem frischen Thymianzweig und der Apfelscheibe garnieren.



UNSER TIPP

- Der Cocktail kann auch direkt im Glas gemischt und verrührt werden. Durch das Schütteln im Shaker werden jedoch die süßen und sauren Aromen besser freigesetzt. So schmeckt der Cocktail besonders ausgewogen.

LENI'S SEX ON THE DOLOMITES

by Manuel Wieser, Barkeeper

Für 1 Person



ZUTATEN

10 cl	Leni's Selection Apfelsaft naturtrüb
2 cl	Wodka
2 cl	Apricot Brandy
2 cl	Pfirsichlikör
1 cl	Saft einer frischen Zitrone
4	Eiswürfel



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln.
- Die Eiswürfel in das Glas geben.
- Die Flüssigkeit durch ein Barsieb in das Glas eingießen lassen.
- Als Abschluss mit einem Spieß aus Obst und Minze garnieren.



ZUBEHÖR

Cocktail-Shaker
Dekoratives Glas oder Weinkelch



GARNITUR

Spieß aus Obst und Minze



UNSER TIPP

- Der Cocktail kann auch direkt im Glas gemischt und verrührt werden. Durch das Schütteln im Shaker werden jedoch die süßen und sauren Aromen besser freigesetzt. So schmeckt der Cocktail besonders ausgewogen.

LIFE IN SOUTH TYROL

by Christian Gruber, Laurin Bar & Grifoncino, Bozen

Für 1 Person



ZUTATEN

5 cl	Z44 Gin
3 cl	Leni's Selection Apfelsaft naturtrüb
2 cl	Bio Blütenhonig
2 cl	Pino Mugo Grappa
2,5 cl	Saft einer frischen Zitrone
	Spalte eines frischen Apfels
	Rosmarin
	Wacholder-Beeren



ZUBEREITUNG

- Das Apfelstück in kleine Würfel schneiden und in einen Shaker geben; Wacholder-Beeren, Rosmarin, Honig und Zitronensaft hinzufügen.
- Alles im Shaker zerstampfen und die alkoholischen Zutaten sowie den Apfelsaft hinzufügen.
- Den Shaker mit Eis auffüllen und ordentlich schütteln bis die Konsistenz schaumig ist.
- Den Cocktail durch ein Barsieb in das mit Eis gefüllte Glas einlaufen lassen.
- Mit drei Apfelscheiben und einem Rosmarin-Zweig garnieren.



ZUBEHÖR

Longdrink Glas (Highball)
Barsieb
Shaker



GARNITUR

3 Apfelscheiben (zu einem Fächer geformt)
Rosmarin-Zweig



BIO VITAL DRINK SÜDTIROLER APFELSPREMUTA

Für 1 Person



ZUTATEN

- 1 kleine Rosmarinsprosse
- 3-4 Minzblätter
- 1 kleine geschälte Scheibe Ingwer
- 3-5 Eiswürfel
- 10 cl Leni's Selection Apfelsaft naturtrüb
- 3 cl Südtiroler Sekt
- 1 Scheibe vom Südtiroler Bio-Apfel
- 1 Scheibe Bio-Naturzitrone



ZUBEHÖR

Dekoratives Glas mit Strohhalme



GARNITUR

Frische Minze



ZUBEREITUNG

- Die Rosmarinsprosse und die Minzblätter in das Glas geben.
- Eine Scheibe Bio-Naturzitrone sowie die Scheibe Ingwer hinzufügen.
- Die Eiswürfel begeben und im Glas mit den Kräutern kurz schwenken.
- Den Apfelsaft einfließen lassen und anschließend mit dem Sekt aufgießen.
- Mit einer Scheibe Südtiroler Bio-Apfel dekorieren.
- Einen Strohhalme einsetzen und mit Minze garnieren.

UNSER TIPP

- Als Snack dazu passen die Leni's Selection getrockneten Apfelringe.

LENI'S FOCACCIA MIT FRISCHKÄSE, APFELCHUTNEY UND MARINIERTEM SELLERIE

by Stephan Zippl, Chefkoch

Für 4 Personen



ZUTATEN

Focaccia

300 g	Bio Weizenmehl 00
160 ml	Milch
1	Ei
25 g	Hefe
60 ml	Olivenöl
30 g	braune Butter
10 g	Salz
20 ml	Olivenöl (für die Backform)
10 g	Butter (vorm Servieren)

Apfelchutney

120 g	Leni's Selection Apfelwürfel TK
1 EL	Zwiebelwürfel
30 g	Nussbutter
10 ml	Samenöl
50 ml	Apfelsaft naturtrüb
20 ml	Apfelessig naturtrüb Bio
1 Prise	Salz und Pfeffer

Stangensellerie mit Apfelvinaigrette

80 g	Stangensellerie
30 ml	Apfelsaft naturtrüb aus rotfleischigen Äpfeln
30 ml	Apfelessig naturtrüb Bio
60 ml	Samenöl
40 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz und Pfeffer



GARNITUR

8	Leni's Selection getrocknete Apfelringe
12 g	Pinienkerne
160 g	Friskäse
1 Prise	Salz
Etwas	Selleriegrün



ZEIT

Ca. 2,5 h inklusive Rast- und Backzeit





ZUBEREITUNG

1. Focaccia

- Mehl, Milch, Ei, Salz und Hefe verkneten (darauf achten, dass die Hefe nicht direkt mit dem Salz in Kontakt kommt).
- Die braune Butter und das Olivenöl einarbeiten.
- Die gewünschte Form ausölen, dein Teig einfüllen und für 1-1 ½ Stunden direkt in der Backform aufgehen lassen (Idealtemperatur 35° C).
- Im vorgeheizten Backofen bei 190° C für ca. 20-30 Minuten backen.
- In die gewünschte Form schneiden.

2. Apfelchutney

- Die Leni's Selection Apfelwürfel TK in Nussbutter und Samenöl für eine Minute andünsten.
- Mit Apfelsaft und Apfelessig ablöschen.
- Salz und Pfeffer hinzugeben und für weitere 2 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.
- Anschließend abkühlen lassen und bei Raumtemperatur servieren.

3. Stangensellerie mit Apfelvinaigrette

- Den Stangensellerie gegen die Faser in Scheiben schneiden.
- Apfelsaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- Beide Öle vermischen und im Faden einrühren.
- Den Stangensellerie mit der Vinaigrette marinieren.

4. Frischkäse

- Den Frischkäse (er sollte Raumtemperatur haben) mit einer Prise Salz verrühren.

5. Anrichten

- Die Pinienkerne kurz in einer heißen Pfanne anrösten und leicht salzen.
- Die Focaccia mit einer Flocke Butter toasten und je ein Stück auf einen Teller geben.
- Frischkäse und Apfelchutney auf der Focaccia verteilen, die Pinienkerne und in Stücke gebrochene Apfelringe drüberstreuen.
- Mit dem marinierten Sellerie servieren.



LENI'S APFEL-ROSMARIN-RISOTTO

by Stephan Zippl, Chefkoch

Für 4 Personen



ZUTATEN

Risotto

- 200 g Carnaroli Reis (oder Arborio, Vialone nano)
- 80 ml Weißwein oder 40 ml Apfelessig zum Ablöschen
- 120 g Leni's Selection Dunstapfelsegmente
- 1200 ml Wasser
- 400 ml Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- 80 g Butter
- 80 g Apfelmousse
- 80 g Almhartkäse (Parmesan)
- 120 g Butter
- 2 TL Rosmarin fein gehackt

Radicchio mit Apfelvinaigrette

- 80 g Radicchio
- 30 ml Apfelsaft naturtrüb aus rotfleischigen Äpfeln
- 30 ml Apfelessig naturtrüb Bio
- 60 ml Samenöl
- 40 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer



GARNITUR

- 16 Stk. Leni's Selection Dunstapfelsegmente
- 200 g Ricotta
- 80 g Bierhefe
- Butter
- Olivenöl
- Salz



ZEIT

Ca. 4 h inklusive Trockenzeit Hefe





ZUBEREITUNG

1. Knusprige Bierhefe

- Bierhefe zerbröckeln und auf einem Blech verteilen.
- Im Backofen bei 50° C für 4 Stunden trocknen.

2. Ofenricotta

- Ricotta gut ausdrücken und auf einem Backblech ca. 1 cm dick verstreichen.
- Mit Olivenöl und Salz beträufeln.
- Für 15 Minuten bei 165° C backen.

3. Radicchio mit Apfelvinaigrette

- Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Apfelsaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- Beide Öle vermischen und im Faden einrühren.
- Den Radicchio mit der Vinaigrette marinieren.

4. Risotto

- Zwiebel und Reis in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen.
- Mit Weißwein oder Apfelessig ablöschen.
- Salzen und nach und nach mit Wasser und Apfelsaft aufgießen. (Dabei darauf achten, dass der Reis immer köchelt.)
- Nach 14 Minuten die Dunstapfelsegmente dazugeben und für weitere 2 Minuten mitkochen.
- Den Reis vom Herd nehmen und mit Apfelmousse, gehacktem Rosmarin, Almkäse und Butter montieren.

5. Karamellisierte Apfelspalten

- Leni's Selection Dunstapfelsegmente in einer Pfanne mit einer Flocke Butter beidseitig anbraten bis die Apfelspalten leicht karamellisieren.

6. Anrichten

- Den Risotto in die Mitte des Tellers geben und die karamellisierten Apfelspalten darauf anrichten.
- Die Ofenricotta über den Risotto streuen und den marinierten Radicchio darüber verteilen.
- Zum Abschluss mit der knusprigen Bierhefe garnieren.

