

KARAMELLISIERTER SÜDTIROLER APFELSCHMARREN

Für 4 Personen



ZUTATEN

80 g	Südtiroler Ricotta
120 ml	Südtiroler Milch
150 g	Mehl
5	Südtiroler Eier
50 g	Zucker
1/2 TL	Vanillezucker
1 Msp.	Zitronenschale, gerieben
100 g	Leni's Selection Apfelwürfel TK oder Leni's Selection Dunstapfelsegmente
40 g	Leni's Selection getrocknete Apfelringe
1 EL	brauner Zucker
Butter	zum Backen



GARNITUR

160 g	Leni's Selection Apfelpüree
	Frische Minze
	Staubzucker
	Essbare Blüten



ZUBEREITUNG

1. Teig

- Ricotta und Milch gut verrühren.
- Die Milchmasse in das Mehl einrühren. Falls die Masse nicht glatt ist, diese durch ein Haarsieb passieren.
- Eigelb und Eiweiß trennen.
- Eigelbe in die Milch-Mehlmasse einrühren.
- Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und in die Masse unterheben. Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben.

2. Schmarren

- Butter in der Pfanne zerlassen.
- Die Schmarren-Masse einlaufen lassen und die tiefgekühlten Apfelwürfel dazugeben.
- Zuerst auf einer Seite backen. Den Schmarren umdrehen und dann auf der anderen Seite goldgelb backen.
- Den Schmarren mit einer Spachtel oder zwei Gabeln in Stücke reißen.
- Den braunen Zucker einstreuen und mit dem Schmarren karamellisieren. Hierbei die Apfelringe brechen und einstreuen.
- Auf einem warmen Teller oder in der Pfanne anrichten und mit Staubzucker bestreuen.
- Eine Schale Apfelpüree einsetzen und servieren.

UNSER TIPP

- Am besten in der Pfanne servieren. Nach Belieben mit frischen Minzblättern und einigen getrockneten, essbaren Blüten garnieren.

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.

