

SORBETTO ALLA MELA VERDE

Per 1 bicchiere Pacojet



INGREDIENTI

125 g	zucchero
12,5 cl	acqua
350 g	cubetti di mela surgelati Leni's Selection
40 g	basilico, melissa o aglio orsino
1,5 cl	aceto di mela torbido bio Leni's Selection
1,5 cl	liquore alla mela dell'Alto Adige



PROCEDIMENTO

- Per lo sciroppo di zucchero frullare a freddo lo zucchero e l'acqua in un mixer. In alternativa portare a bollore l'acqua con lo zucchero e lasciare raffreddare.
- Unire allo sciroppo di zucchero i cubetti di mela surgelati, l'erba aromatica scelta, l'aceto e il liquore alla mela, e mescolare.
- Versare il composto in un bicchiere Pacojet, chiudere, etichettare e riporre in congelatore per almeno 24 ore.
- Se possibile congelare nuovamente e pacossare una seconda volta.
- Versare il sorbetto in un calice da vino o da spumante.



MATERIALI OCCORRENTI

calice da vino o da spumante



GUARNIZIONE

- balsamico di mela
- piccoli frutti

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Servire il sorbetto con balsamico di mela e piccoli frutti.

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. Karamellierte 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.

