

SCHMARREN DELL'ALTO ADIGE CAREMELLATO ALLE MELE

Per 4 persone



INGREDIENTI

80 g	ricotta dell'Alto Adige
120 ml	latte dell'Alto Adige
150 g	farina
5	uova dell'Alto Adige
50 g	zucchero
1/2 cucchiaino	zucchero vanigliato
1 pizzico	buccia di limone grattugiata
100 g	cubetti di mela surgelati Leni's Selection oppure di spicchi di mela cotta al vapore Leni's Selection
40 g	anelli di mela essicata Leni's Selection
1 cucchiaio	zucchero di canna
burro	per cucinare



GUARNIZIONE

160 g	di purea di mela Leni's Selection menta fresca zucchero a velo fiori edibili
-------	---



PROCEDIMENTO

1. Impasto

- Amalgamare bene la ricotta e il latte.
- Unire la farina al composto. Se il composto non è liscio, passarlo al setaccio.
- Separare i tuorli dagli albumi.
- Unire i tuorli al composto.
- Montare a neve gli albumi con lo zucchero e incorporarli al composto. Aggiungere lo zucchero vanigliato e la buccia di limone.

2. Cottura

- In una padella sciogliere il burro.
- Versarvi l'impasto e aggiungere i cubetti di mela surgelati.
- Cuocere prima da un lato, poi capovolgere e cuocere dall'altro lato fino a doratura.
- Spezzettare lo Schmarren con una spatola o due forchette.
- Cospargere lo Schmarren con lo zucchero di canna e caramellare. Nel frattempo spezzettare gli anelli di mela essicata e aggiungerli allo Schmarren.
- Servire su un piatto caldo o direttamente in padella e spolverare con lo zucchero a velo.
- Accompagnare con una ciotola di purea di mela.

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Se possibile servire direttamente in padella. Decorare a piacere con foglioline di menta fresca e qualche fiore edibile essiccato.

DOLOMITI DAIQUIRI

by Christian Gruber, Laurin Bar & Grifoncino, Bolzano

Per 1 persona



INGREDIENTI

3 cl	purea di mela Leni's Selection
6 cl	rum ZuPlun dark
1,5 cl	sciroppo alla vaniglia
2,5 cl	succo di limone fresco
4-5	foglie di salvia
4-5	cubetti di ghiaccio



PROCEDIMENTO

- In uno shaker mettere tutti gli ingredienti liquidi.
- Picchiare la salvia nel palmo della mano per far sprigionare i suoi aromi naturali e poi aggiungerla al resto.
- Riempire lo shaker con il ghiaccio e agitare bene fino a ottenere una consistenza spumosa.
- Versare il liquido senza ghiaccio (straight up) attraverso un colino da cocktail in un bicchiere.
- Guarnire con una foglia di salvia.



MATERIALE OCCORRENTE

bicchiere da Martini
colino da cocktail
shaker



GUARNIZIONE

foglia di salvia



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.

