

BIO VITAL DRINK SPREMUTA DI MELE DELL'ALTO ADIGE

Per 1 persona



INGREDIENTI

- 1 germoglietto di rosmarino
- 3-4 foglie di menta
- 1 fettina di zenzero sbucciato
- 3-5 cubetti di ghiaccio
- 10 cl succo di mela torbido Leni's Selection
- 3 cl spumante dell'Alto Adige
- 1 fetta di mela biologica dell'Alto Adige
- 1 fetta di limone biologico



MATERIALI OCCORRENTI

bicchiere ricercato e cannuccia



GUARNIZIONE

menta fresca



PROCEDIMENTO

- In un bicchiere mettere il germoglio di rosmarino e le foglie di menta.
- Aggiungere la fetta di limone e la fettina di zenzero.
- Unire i cubetti di ghiaccio e agitare brevemente il tutto.
- Versare nel bicchiere il succo di mela e poi lo spumante.
- Decorare con una fetta di mela biologica dell'Alto Adige.
- Guarnire con altre foglie di menta e servire con una cannuccia.

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Accompagnare il drink con anelli di mela essiccata Leni's Selection da sgranocchiare.

LENI'S GRAPPLE

by Manuel Wieser, barman

Per 1 persona



INGREDIENTI

- 6 cl succo di mela torbido Leni's Selection
- 4 cl grappa
- 1 cl succo di limone fresco
- 2 cl sciroppo di zucchero
(o 2 cucchiaini di zucchero a velo)
- 4 cubetti di ghiaccio



PROCEDIMENTO

- In uno shaker mettere tutti gli ingredienti insieme ai cubetti di ghiaccio e agitare energicamente.
- Attraverso un colino da cocktail versare il liquido nel bicchiere.
- Spremere la buccia di un limone sopra il cocktail per profumarlo con gli oli essenziali freschi.
- Guarnire infine con una fetta di limone e una fetta di mela.



MATERIALI OCCORRENTI

shaker da cocktail
bicchiere da cocktail ricercato



GUARNIZIONE

fetta di mela
fetta e buccia di limone



IL NOSTRO CONSIGLIO

- Il cocktail può essere servito anche senza ghiaccio. In questo caso raffreddare precedentemente il bicchiere mettendolo in congelatore o riempiendolo di cubetti di ghiaccio, da rimuovere poi prima di versare il cocktail.

LENI'S GIN

by Manuel Wieser, barman

Per 1 persona



INGREDIENTI

- 5 cl succo di mela torbido Leni's Selection
- 5 cl gin
- 1 cl succo di lime fresco
- 4 cubetti di ghiaccio
- ginger beer per rabboccare



MATERIALI OCCORRENTI

- shaker da cocktail
- bicchiere da cocktail ricercato



GUARNIZIONE

- fetta di mela
- rametto di timo fresco



PROCEDIMENTO

- In uno shaker mettere tutti gli ingredienti, eccetto la ginger beer e i cubetti di ghiaccio, e agitare energicamente.
- Aggiungere i cubetti di ghiaccio.
- Attraverso un colino da cocktail versare il liquido nel bicchiere.
- Rabboccare con la ginger beer.
- Guarnire con il rametto di timo fresco e la fetta di mela.



IL NOSTRO CONSIGLIO

- Il cocktail può essere preparato e agitato direttamente nel bicchiere. Usando lo shaker, però, si sprigionano meglio gli aromi dolci e acidi e si ottiene un cocktail perfettamente bilanciato.

LENI'S SEX ON THE DOLOMITES

by Manuel Wieser, barman

Per 1 persona



INGREDIENTI

10 cl	succo di mela torbido Leni's Selection
2 cl	vodka
2 cl	apricot brandy
2 cl	liquore alla pesca
1 cl	succo di limone fresco
4	cubetti di ghiaccio



PROCEDIMENTO

- In uno shaker mettere tutti gli ingredienti e agitare energicamente.
- Aggiungere i cubetti di ghiaccio.
- Attraverso un colino da cocktail versare il liquido nel bicchiere.
- Guarnire infine con uno spiedino di frutta e menta.



MATERIALI OCCORRENTI

shaker da cocktail
bicchiere sofisticato o calice da vino



GUARNIZIONE

spiedino di frutta e menta



IL NOSTRO CONSIGLIO

- Il cocktail può essere preparato e agitato direttamente nel bicchiere. Usando lo shaker, però, si sprigionano meglio gli aromi dolci e acidi e si ottiene un cocktail perfettamente bilanciato.

LIFE IN SOUTH TYROL

by Christian Gruber, Laurin Bar & Grifoncino, Bolzano

Per 1 persona



INGREDIENTI

5 cl	gin Z44
3 cl	succo di mela torbido Leni's Selection
2 cl	miele millefiori biologico
2 cl	grappa di pino mugo
2,5 cl	succo di limone fresco
	spicchio di mela fresca
	rosmarino
	bacche di ginepro



PROCEDIMENTO

- Tagliare lo spicchio di mela a piccoli cubetti e metterli in uno shaker; aggiungere le bacche di ginepro, il rosmarino, il miele e il succo di limone.
- Pestare tutto nello shaker e aggiungere sia gli ingredienti alcolici che il succo di mela.
- Riempire lo shaker con il ghiaccio e agitare energicamente fino a ottenere una consistenza spumosa.
- Versare il liquido attraverso un colino da cocktail in un bicchiere pieno di ghiaccio.
- Guarnire con tre fettine di mela e un rametto di rosmarino.



MATERIALE OCCORRENTE

bicchiere da longdrink (highball)
colino da cocktail
shaker



GUARNIZIONE

3 fettine di mela (disposte a ventaglio)
rametto di rosmarino



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.

