

# 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<br>Leni's Selection oppure di spicchi<br>di mela cotta al vapore Leni's<br>Selection |
| 40 g           | anelli di mela essicata<br>Leni's Selection                                                                    |
| 1 cucchiaino   | zucchero di canna                                                                                              |
| burro          | per cucinare                                                                                                   |



## GUARNIZIONE

|       |                                                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 160 g | di purea di mela Leni's Selection<br>menta fresca<br>zucchero a velo<br>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.

# 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.

