



Martin Sieberer



GERICHT ALMSTÜBERL

„SIEBERER STEW“ VOM ALMFERKEL MIT CARPACCIO VOM ROSA GEBRATENEN ALMFERKEL AUF KRAUT UND ERDÄPFEL

ZUTATEN

250 g Schopf vom Almferkel
75 g Bauchspeck
2 cl Olivenöl zum Anbraten
50 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Erdäpfel
50 g Spitzkraut

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel klein
Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut
500 g brauner Ferkelfond
0,33 l Schwarzbier
ca. 20 g Maizena

ZUBEREITUNG:

Das Ferkelfleisch von Fett und Sehnen befreien und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Diese mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen marinieren und 1 – 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Fleisch in Olivenöl leicht anrösten und mit einer Prise Zucker karamellisieren, mit einem großen Schluck Schwarzbier ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Kochdauer beträgt ca. 1 Stunde. Nach 30 Minuten Kochzeit das würfelig geschnittene Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und mitkochen, bis alles weich ist.

Das Ragout mit Knoblauch abschmecken und etwas mit Stärke, die man mit Schwarzbier anrührt, abbinden. Zum Schluss kommen noch das Spitzkraut und etwas gezupfter Thymian dazu. Noch einmal kurz durchkochen und fertig ist eines der besten Almferkel.

Angerichtet wird das Ragout in kleinen Tassen.

Für das Carpaccio

Den Rücken vom Almferkel mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Senf marinieren und in der Pfanne scharf anbraten, dann im Ofen bei 80 °C fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 °C hat.

Das ausgekühlte Fleisch in dünne Scheiben schneiden und diese auf einem warmen Krautsalat, den man mit einem Walnuß-Sherry-Dressing mariniert, anrichten. Mit Kräutern und Bergwiesenblumen ausgarnieren und mit Bratkartoffeln servieren. Dazu reicht man am besten mein Stew vom Almferkel in einer kleinen Tasse.

Genussvolle Stunden beim Verkosten im Almstüberl auf der Dias-Alm wünscht Martin Sieberer!



Thomas Sieberer
Hermann Zangerl

#YoungChefsPaznaun



GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE

GESCHMORTE ENTE

MIT STEINPILZ-TOPINAMBUR-GRÖSTL

STEINPILZ-TOPINAMBUR-GRÖSTL

500 g Topinambur
1 Zwiebel
200 g Steinpilze
2 EL Öl zum Anbraten
1 Blatt Lorbeer
1 Zweig Majoran
Salz, Pfeffer

ENTENKEULE

4 Stk. Entenkeulen
1 TL Paprikapulver
Rosmarinzwig,
Majoranzweig
Wacholderbeeren, Lorbeer-
blatt, Pimentkörner, Nelken
Pfefferkörner, 1 TL Salz

1 Messerspitze Chilipulver geräuchert
1 Messerspitze Zimt
Öl und Butterschmalz
Wurzelgemüse
1 EL Tomatenmark
Portwein, Rotwein, Entenfond
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Steinpilz-Topinambur-Gröstl

Die Topinambur halbieren und in Salzwasser für ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen die Zwiebel klein würfeln und die Pilze vierteln. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In eine mit Öl erhitze Bratpfanne geben und anbraten. Nach etwa 5 Minuten die Zwiebelstücke und nach weiteren 5 Minuten die Pilze dazugeben. Die Kräuter mit in die Pfanne geben und für weitere 5 – 10 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenkeule

Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Nelken, Pfefferkörner, Rosmarin- und Majoranzweig etwas kleiner mörsern und anschließend mit Paprikapulver, Salz, Chilipulver und Zimt vermischen. Die Entenkeulen am Tag vorher damit einreiben und in etwas Öl luftdicht ca. 24 Stunden marinieren lassen.

Die Keulen werden in etwas Butterschmalz erst auf der Hautseite angebraten, damit das Fett ausgelassen wird. Danach das kleingeschnittene Wurzelgemüse mit reichlich Röststoffen anbraten und tomatisieren. Nun mit Portwein und Rotwein ablöschen und den Entenfond aufgießen. Die Entenkeulen darauflegen und im Ofen bei 160 °C ca. 90 Minuten schmoren. Wenn die Keulen weich sind, diese herausnehmen und die Sauce passieren. Anschließend mit Maizena abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Gröstl auf einen Teller geben, die Entenkeule in die Mitte platzieren, mit der Sauce rundherum nappieren und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Gutes Gelingen wünschen Thomas Sieberer & Hermann Zangerl!



Patrick Raab



GERICHT HEIDELBERGER HÜTTE

KALBFLEISCHPFANZERL MIT KARTOFFEL-LAUCH-PÜREE UND MARINIERTEN ROTEN RADIESCHEN

KALBFLEISCHPFANZERL

250 g Kalbshackfleisch
250 g Schweinehackfleisch
100 ml Milch
1,5 Scheiben Toastbrot
½ Zwiebel
2 TL scharfer Senf
2 Eier
1 fein geriebene Knoblauchzehe
1 Msp frischer Ingwer
1 EL Petersilienblätter frisch geschnitten

Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mildes Chilisalz
Frisch geriebene Muskatnuss
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
Getrockneter Majoran
100 g Weißbrotbrösel zum Panieren
Öl zum Anbraten
etwas Zwiebeljus

KARTOFFEL-LAUCH-PÜREE

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
1–1,5 l Gemüsebrühe, ersatzweise Salzwasser
300 ml Milch
40 g kalte Butter
300 g Lauch – den grünen Teil (blanchiert, fein geschnitten)
Salz

MARINIERTEROTE RADIESCHEN

8 Stk. rote Radieschen
2 cl Chardonnay-Essig
2 cl Zitronenöl
2 cl Gemüsebrühe
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG:

Kalbfleischpflanzerl

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalz, Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, Majoran und der Petersilie vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen, in Weißbrotbrösel wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Lauch-Püree

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in der Brühe etwa 40 Minuten weichkochen. Aus der Brühe nehmen, durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Milch erhitzen und etwas salzen. Die heiße Milch nach und nach mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Zuletzt die Butter dazugeben und im Püree schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken und noch den geschnittenen Lauch unterheben.

Marinierte Rote Radieschen

Die Radieschen mit einer Reibe fein hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und die Radieschen damit marinieren.

Zum Anrichten das Kartoffel-Lauch-Püree in die Mitte des Tellers geben. Das Kalbfleischpflanzerl in die Mitte setzen, mit den marinierten Radieschenscheiben garnieren und mit dem Zwiebeljus umgießen.

Tipp von Patrick Raab:

Als Topping für das Gericht eignen sich Röstzwiebel oder marinierte Wildkräuter.



Andreas Spitzer



GERICHT ASCHER HÜTTE

SELCHFLEISCHKNÖDEL MIT NONA'S SAUERKRAUT UND GLASIERTEN ÄPFELN

ERDÄPFEL

500 g mehlig-e Kartoffel
3 Dotter
200 g Mehl, griffig
40 g Grieß
40 g Butter, flüssig
Salz, Pfeffer, Muskat

SELCHFLEISCH-FÜLLUNG

350 g Selchfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Öl

NONA'S SAUERKRAUT

500 g Sauerkraut
1 Zwiebel
etw. Öl zum Andünsten
1 Knoblauchzehe
1 Kartoffel, gekocht
1 EL Mehl

GLASIERTE ÄPFEL

2 Stk. Äpfel
2 EL Butter
1 EL Zucker
Weißwein

ZUBEREITUNG:

Selchfleischknödel

Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen, abseihen und ausdampfen. Die Kartoffel pressen und überkühlen lassen. Passierte Kartoffeln mit den restlichen Zutaten vermischen, sofort verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Kartoffelteig zu einer Rolle formen, in 8 gleiche Teile schneiden, diese flach drücken und die Selchfleischkugel in die Mitte des Teiges platzieren. Die Fülle mit Teig umhüllen, gut verschließen und in Salzwasser ca. 12 Minuten leicht köcheln.

Für die Fülle das Fleisch mit einer Küchenmaschine fein faszieren. Die Zwiebel fein würfelig schneiden und in etwas Öl kurz andünsten. Das Fleisch und den fein gehackten Knoblauch dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der kalten Masse gleichgroße Kugeln formen.

Nona's Sauerkraut

Sauerkraut in kaltem Wasser abspülen und abtropfen. Fein geschnittener Zwiebel in Öl andünsten, mit der Flüssigkeit aufgießen, Sauerkraut mit den Gewürzen hinzufügen und 40 Minuten weichdünsten. 10 Minuten bevor das Kraut fertig ist, die geriebenen Kartoffeln und den Knoblauch dazugeben. Zum Schluss 1 Esslöffel Mehl mit etwas Wasser vermischen und unter das Kraut rühren.

Glasierte Äpfel

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker mit Butter leicht karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Äpfel zugeben und nicht zu weich dünsten.

Die Selchfleischknödel auf dem Kraut anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Andreas Spitzer wünscht gutes Gelingen!



#YoungChefsPaznaun



GERICHT JAMTALHÜTTE SCHÖLFELER – ZWEIERLEI ERDÄPFEL UND GESCHMOLZENER BERGKÄSE

ZUTATEN

400 g Galtürer Bergkäse	2 EL Kirschbrand
300 g alter Galtürer Bergkäse	Muskat gerieben
1 Knoblauchzehe	Pfeffer, Salz, Zucker
300 ml Weißwein	40 g Speisestärke
300 ml Geflügelfond	Viola Erdäpfel
1 Zitrone	La Ratte Erdäpfel

ZUBEREITUNG:

Bergkäse

Den Käse in Weißwein und Gemüsefond bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch, Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer nach Belieben hinzufügen. Den Saft einer Zitrone und den Kirschbrand zugeben und das Ganze aufkochen. Den flüssigen Käse mit der mit Wasser angerührten Speisestärke abbinden, sodass eine schöne cremige Konsistenz entsteht. Noch ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Erdäpfel

Viola Erdäpfel und La Ratte Erdäpfel mit Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel marinieren und bei 180 °C für 25 Minuten im Ofen braten.

Den geschmolzenen Bergkäse mit den Schölfeler (=Erdäpfel) servieren.

Persönliche Empfehlung als weitere Beilagen sind Chips von Viola Erdäpfel und Krautsalat.

Michael Sieberer, Dominik Ojster und Michael Bachler wünschen genussvolle Stunden auf der Jam.



Daniel Kurz & Kai Lindner



GERICHT LAREIN ALPE

WALDPILZ-CONSOMMÉ, ALPENGARNELEN UND MAASHOF-SCHWEIN MIT GEFÜLLTEN WANTANS

WALDPILZ-CONSOMMÉ

250 g Shiitake-Pilze	1 Bird's Eye Chili halbiert
250 g Austernpilze	4 angedrückte Knoblauchzehen
250 g Pfifferlinge	100 ml Sojasauce (Kikkoman)
250 g Steinpilze	100 ml Fischesauce (Mega Chef)
2 Stangen Zitronengras	2 l Hühnerfond
4 Kafir Limettenblätter	

WANTANS

1 Packung Wantan-Blätter	25 g Ingwer-Püree
250 g Schweinehackfleisch	Salz und Pfeffer
125 g Alpengarnelen gekocht und gehackt	1 Bird's Eye Chili fein gehackt
50 g Junglauch gehackt	4 Knoblauchzehen gehackt

ZUBEREITUNG:

Waldpilz-Consommé

Alles zusammen in 1 Vacuum-Beutel geben und bei 85 °C Dampf im Rational für 1 Stunde und 15 Minuten dämpfen. Danach alles durch ein Passiertuch geben. Dann ist die Consommé fertig! Die Pilze aufheben und portionsweise aufbewahren.

Wantans

Alle Zutaten gut verkneten und ein kleines Patty in der Pfanne anbraten, um den Geschmack zu testen. Nun die Wantan-Blätter auslegen und mit einem Löffel die Masse mit Wasser in die Mitte geben. Die Ränder bestreichen und zu Taschen schließen. Anschließend in einem Bambuskorb dämpfen oder in Salzwasser für 2 Minuten kochen.

Danach in einer Pfanne mit Sesamöl kurz kross anbraten und mit der heißen Consommé und den Pilzen, ausdekoriert mit Wildkräutern und Korianderöl, servieren!

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen Kai Lindner und Daniel Kurz!



Hermann Huber



GERICHT FAULBRUNN ALM

SPINATKNÖDEL MIT ALMKÄSE AUF PILZSUGO

SPINATKNÖDEL

250 g Knödelbrot
100 g blanchierter
Spinat fein gehackt
1 Zwiebel klein
1 Knoblauchzehe
70 g Almkäse klein
gewürfelt

2 EL Butter
ca. 200 g Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

PILZSUGO

100 g Eierschwammerl
100 g Steinpilze
*je nach Jahreszeit kann
man auch Zuchtpilze
verwenden*
1 Zwiebel klein
1 Knoblauchzehe
50 g Gemüsewürfel –
Karotten, Lauch, Sellerie

1/8 l Gemüsefond
1/8 l Obers
Salz, Pfeffer
frische Kräuter
etwas Stärke zum Abbin-
den
2 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Spinatknödel

Den Zwiebel fein hacken, in der Butter weich dünsten, mit Milch ablöschen, würzen und dann mit allen anderen Zutaten vermengen. Die Masse 20 Minuten ziehen lassen, dann einen Knödel formen und diesen in leicht gesalzenem Wasser kochen. So kann man am besten kontrollieren, ob der Knödel hält. Sollte er etwas zu fest sein, noch etwas Milch unter die Masse rühren. Dann die restlichen Knödel formen und ab ins kochende Wasser.

Pilzsugo

Zwiebel, Knoblauch und die Pilze fein hacken und in der Butter leicht Farbe nehmen lassen. Anschließend mit dem Obers und dem Gemüsefond aufgießen, die Gemüsewürfel dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Sugo gut würzen und mit etwas Stärke zu einer cremigen Sauce abbinden. Die luftig lockeren Spinatknödel auf dem Pilzsugo anrichten, mit brauner Butter abschmelzen und es sich schmecken lassen.

...und wer nicht selber kochen möchte, kommt zu mir auf die Faulbrunnalm!
Hermann Huber



Bernd Fabian &
Gunther Döberl



GERICHT PANORAMA RESTAURANT SATTEL CAPUNS GRENZGENIAL – SCHWEIZ-ÖSTERREICH

CAPUNS

350 g Mehl
150 ml Wasser
100 g Magerquark
3 Eier
2 Salsiz
Petersilie, Schnittlauch,
krause Minze

40 Mangoldblätter
etwas Butter zum
Rösten und für die
Nussbutter
50 g Tiroler Speck

KOCHFOND

1 Schalotte
1 TL Butter
150 ml Geflügelbouillon
Salz, Pfeffer

60 g geräucherter Tiroler
Speck in Streifen geschnitten
Lorbeerblatt
1 Zwiebel fein geschnitten

ZUBEREITUNG:

Capuns

Aus Mehl, Eiern, Magerquark, Wasser und Salz einen Teig rühren und mit der Holzgabel schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Stunde ruhen lassen. Salsiz klein würfeln (ca. 3 mm), Petersilie, Schnittlauch und krause Minze fein schneiden und mit Salsizwürfeln unter den Teig mischen. Pochierte Mangoldblätter flach auslegen und je mit einem Teelöffel Teig belegen und satt aufrollen.

Fond

Für den Fond die Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen. Würfelig geschnittene Schalotten in der Butter andünsten, Tiroler Speck hinzufügen und mit Bouillon auffüllen. Das Ganze reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt abschmecken. Die gerollten Capuns in die kräftige Bouillonreduktion legen und 8 bis 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen. Die Zwiebel in einer Pfanne goldgelb rösten, zum Schluss den Speck dazugeben und kurz mitrösten, so lange bis die Butter schön braun ist.

Die Capuns in einem flachen Teller anrichten, mit einem Teil des Kochfonds übergießen, mit den gerösteten Speck-Zwiebeln belegen, etwas gehobeln Almkäse darauf verteilen und mit fein geschnittenem Schnittlauch und der Nussbutter servieren.

Grenzenlosen Genuss wünschen Bernd Fabian & Gunther Döberl!