



Co-funded by the  
Erasmus+ programm of  
the European Union

## **"SlowFood" - living Europe, encouraging the regions**

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners

# **Recipes**

**for food according to  
Slow Food criteria**

## Gerstensuppe nach Bauernart mit "Ciuga del Banale"

### Zutaten und Mengen für 4 Personen



20 g	Sellerie
20 g	Möhre
10 g	Zwiebel
120 g	Gerste
60 g	Wirsing
100 g	Kartoffeln
80 g	Borlotti - Bohnen
120 g	Hauswurst "Ciuga del banale"
nB	natives Olivenöl

### Zubereitung

Die Gerste eine Stunde in Wasser quellen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse kleinwürfelig (brunoise) schneiden. Zwiebel, Möhre und Sellerie fein hacken und im nativen Olivenöl dünsten. Sobald der Gemüsefond gut angeröstet ist, die eingeweichte Gerste hinzufügen. Brühe oder heißes Wasser hinzugießen und 40 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Wirsing und die "Ciuga" hinzufügen und für weitere 15 Minuten köcheln lassen

**Allergene:** Gluten, Sellerie, Sulfite

## Ravioli mit Artischocken und Pustertaler Kartoffeln gefüllt auf leichtem Graukäse-Fondue und geröstetem Bauchspeck

Zutaten und Mengen für 4 Personen



### Eiernudelteig:

200 g Mehl  
2 Eier  
nB Salz

### Für die Füllung:

100 g Pustertaler Kartoffeln  
2 Stk. Artischocken  
80 g Ricotta  
nB Salz  
nB Pfeffer

### Für das Graukäse-Fondue:

200 g Milch  
15 g Mehl  
50 g Kochsahne

## Zubereitung

**Eiernudelteig:** die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

**Artischocken-Kartoffelfüllung:** Kartoffeln schälen, in feine Würfel (mirepiox) schneiden und blanchieren. Die Artischocken putzen, in längliche Streifen (julienne) schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Sobald die Zutaten gekühlt sind mit Ricotta (Quarkkäse) vermengen und salzen.

**Graukäse-Fondue:** Béchamelsauce mit Milch zubereiten, den Graukäse und die Kochsahne hinzufügen und im Wasserbad warm halten.

**Teigtaschen (Ravioli):** Den Nudelteig dünn ausrollen, mit Hilfe von einem Spritzsack die Füllung auf dem Nudelteig verteilen und dann mit einem anderen Nudelblatt bedecken. Runde Kreise ausstechen und in Salzwasser kochen. Die Ravioli mit dem Graukäse-Fondue übergießen.

**Allergene:** Gluten, Sellerie, Sulfite, Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier

## Ravioli mit Artischocken und Pustertaler Kartoffeln gefüllt auf leichtem Graukäse-Fondue und geröstetem Bauchspeck

Zutaten und Mengen für 4 Personen



### Eiernudelteig:

200 g Mehl  
2 Eier  
nB Salz

### Für die Füllung:

100 g Pustertaler Kartoffeln  
2 Stk. Artischocken  
80 g Ricotta  
nB Salz  
nB Pfeffer

### Für das Graukäse-Fondue:

200 g Milch  
15 g Mehl  
50 g Kochsahne

### Zubereitung

**Eiernudelteig:** die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

**Artischocken-Kartoffelfüllung:** Kartoffeln schälen, in feine Würfel (mirepiox) schneiden und blanchieren. Die Artischocken putzen, in längliche Streifen (julienne) schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Sobald die Zutaten gekühlt sind mit Ricotta (Quarkkäse) vermengen und salzen.

**Graukäse-Fondue:** Béchamelsauce mit Milch zubereiten, den Graukäse und die Kochsahne hinzufügen und im Wasserbad warm halten.

**Teigtaschen (Ravioli):** Den Nudelteig dünn ausrollen, mit Hilfe von einem Spritzsack die Füllung auf dem Nudelteig verteilen und dann mit einem anderen Nudelblatt bedecken. Runde Kreise ausstechen und in Salzwasser kochen. Die Ravioli mit dem Graukäse-Fondue übergießen.

**Allergene:** Gluten, Sellerie, Sulfite, Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier

## Apfelstrudel neu interpretiert

### ZUTATEN

#### Für das italienische Baiser:

120 g Wasser  
400 g Zucker  
250 g Eiklar  
100 g Dextrose

#### Für die Apfelmousse:

1 kg Apfelpüree  
700 g italienisches Baiser  
36 g Gelatine  
1.2 kg halb geschlagene Sahne

#### Für die Füllung:

geschnittene Äpfel  
Rosinen  
Rum  
Zimt  
Zucker  
Zitronensaft  
Vanillezucker

#### Für den Zimt-Mürbeteig:

120 g Butter  
250 g Mehl 00  
120 g Puderzucker  
50 g Ei  
10 g gemahlener Zimt  
5 g Vanillezucker  
2 g Salz  
25 g geröstete und zerkleinerte Pinienkerne

### ZUBEREITUNG

#### italienisches Baiser:

Mit Zucker und Wasser einen Sirup zubereiten. Auf 121°C erhitzen. In der Zwischenzeit das Eiklar mit Dextrose verrühren. Wenn der Sirup 121°C erreicht hat, wird er in das Eiweiß gegossen. Die Masse im Rührgerät warm schlagen.

#### Apfelmousse:

Die Gelatine in der Mikrowelle mit einer kleinen Menge Apfelmus auflösen. Das restliche Apfelmus in die Baisermasse dazu geben. Als nächstes die halb geschlagene Sahne hinzufügen.

#### Füllung:

Die Rosinen in ein Glas Rum legen. Sobald die Rosinen mit genügend Rum angereichert sind, die Äpfel, den Zucker, den Zimt, den Zitronensaft und den Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss die Masse in eine kugelförmige Silikonform füllen und zum Gefrieren in den Tiefkühler legen.

#### Zimt-Mürbeteig:

Das Mehl mit der in Würfel geschnittenen, kalten Butter mischen. Puderzucker, Eier, Zimt, Vanillezucker, Pinienkerne und Salz hinzufügen. Die Mischung mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend aus der Masse runde Plätzchen ausstechen und bei 180° C backen.

#### Fertigstellung:

Die Apfelmousse zwischen zwei ineinander gelegten, unterschiedlich großen Silikon-Halbkugeln gefrieren. Die Halbkugel mit der restlichen Apfelmousse füllen und mit einem formpassenden, runden Mürbeteig-Plätzchen verschließen.



Co-funded by the  
Erasmus+ programm of  
the European Union

**ALLERGENE:**

- Glutenthaltiges Getreide: Mehl
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse: Sahne, Butter
- Sulfite: Rum
- Schalenfrüchte: Pinienkerne

## Sachertorte mit Orangenmarmelade

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

800 g Eiklar  
250 g Zucker  
280 g Butter  
250 g Zucker  
440 g Eigelb  
280 g dunkle Schokolade  
120 g Mandelmehl  
80 g Kakao  
400 g Mehl  
32 g Backpulver

#### Für die Orangenmarmelade:

1 kg geschnittene Orangen  
1 kg Zucker  
500 g verkleinerte Äpfel  
15 g Gelee

#### Für den Sirup:

500 g Wasser  
500 g Zucker  
130 g Orangensaft  
40 ml di Cointreau

#### Für die Schokoladen - Ganache:

800 g dunkle Schokolade  
150 g Glucose  
150 g Invertzucker  
300 g Sahne

#### Für die Dekoration:

In Scheiben geschnittene Orangen

### ZUBEREITUNG

#### Teig:

Das Eiklar mit 250g Zucker steif schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Eigelb und die Schokolade dazugeben. Die zwei Massen vorsichtig vermischen. Abwechselnd das Mandelmehl, den Kakao, das Mehl und das Backpulver dazugeben. Alles in eine rechteckige, gefettete Kuchenform geben und bei 180°C backen.

#### Orangenmarmelade:

Die Orangen vorsichtig schälen, so dass die Frucht nicht beschädigt wird. Die Orange in Scheiben schneiden und mit dem in Würfel geschnittenen Äpfeln und dem Zucker zum Kochen bringen. So lange köcheln lassen bis die Marmelade die richtige Konsistenz hat. Zum Schluss das Gelee dazugeben.

#### Sirup:

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Nachdem es abgekühlt ist den Orangensaft und den Cointreau hinzufügen.

#### Schokoladen-Ganache:

Die Schokolade schmelzen. Den Zucker und den Invertzucker mit der Sahne zum Kochen bringen. Die zwei Massen mit einem Rührgerät rühren. Abkühlen lassen, bis der Zucker kristallisiert. Zum Schluss die Masse in der Mikrowelle für 30 Sekunden erhitzen.

#### Fertigstellung:

Die Sacher mit der Marmelade füllen, mit Schokolade bestreichen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Mit einer Orangescheibe dekorieren

### ALLERGENE:

- Glutenthaltiges Getreide: Mehl
- Milch und daran gewonnene Erzeugnisse: Sahne, Butter
- Sulfite: Cointreau
- Schalenfrüchte: Mandeln

## Rosso Conero Pralinen

### ZUTATEN

#### Für das Rosso Conero Gelee:

60 g Zucker  
25 g Pektin  
300 g Rosso Conero  
450 g Zucker  
220 g Glucose Sirup  
20 g Zitronensaft

#### Für die Ganache:

300 g Sahne  
55 g Invertzucker  
0.5 g Maldon Salz  
350 g Milkschokolade 46%  
250 g dunkle Schokolade 66%  
75 g Butter

### ZUBEREITUNG

#### Rosso Conero Gelee:

Das Pektin mit 60g Zucker mischen, den Rotwein dazugeben und das ganze zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker und den Glucose Sirup dazugeben. Nochmals alles auf 105°C erhitzen. Den Zitronensaft hinzufügen und in eine 36 cm große Form geben.

#### Ganache:

Die Sahne mit dem Invertzucker und dem Salz auf 50°C erhitzen. Die Schokolade in der Mikrowelle in kurzen Abständen von 30 Sekunden schmelzen. Die Sahne auf die Schokolade gießen, gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Butter hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf das bereits getrocknete Rosso Conero Gelee füllen und 12 Stunden ruhen lassen. Zum Schluss die Masse quadratförmig schneiden und mit der dunklen Schokolade überziehen.

#### Dekorationen:

- Mit einem aus Backpapier geformten Spritzbeutel flüssige Schokolade ( weiße Milkschokolade/ dunkle Schokolade) füllen und Striche auf die Formen ziehen

Oder

- Mit Nussplittern (Mandeln / Haselnüssen )

Oder

- Mit getrockneten Früchten wie Himbeere / Brombeeren usw.

### ALLERGENE:

- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse: Milkschokolade, Sahne, Butter
- Sufite: Rosso Conero