



HERBERT HINTNER

# Meine Südtiroler Küche

ALPIN-MEDITERRANE  
GENÜSSE

Folio Verlag

## Dreierlei Kürbislasagne

### FÜR DIE KÜRBISLASAGNE:

500 g Nudelteig (siehe S. 183)  
500 g Kürbis  
50 g Mascarpone  
Salz, Pfeffer

### FÜR DIE GORGONZOLASAUCE:

200 g Sahne  
80 g Gorgonzola  
80 g Zwiebeln  
10 g Butter  
Salz, Pfeffer

### FÜR DIE AMARETTOBUTTER:

50 g Amarettokekse  
100 g Butter

### FÜR DIE ALMKÄSEVARIANTE:

80 g gereifter Almkäse (z. B. Vinschger), grob gerieben

**Zubereitung:** Den geschälten, geputzten Kürbis in mittelgroße Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und im Ofen bei 130 °C ungefähr 30 Minuten ausdämpfen lassen. Zusammen mit Mascarpone, Salz und Pfeffer fein pürieren, kalt stellen. Den Nudelteig dünn ausrollen und daraus 24 Blätter (16 x 5 cm) schneiden. Auf 12 Blätter etwas Kürbismasse geben und die Ränder mit Wasser bepinseln. Die restlichen 12 Blätter darauflegen und die Ränder gut andrücken. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Für die Gorgonzolasauce Zwiebeln fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Sahne aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Gorgonzola dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren. Durch ein Haarsieb streichen und warm stellen.

Für die Amarettobutter die Butter schmelzen lassen und die zerbröselten Amarettokekse dazugeben, warm stellen.

**Anrichten:** Drei Nudelblätter nebeneinander auf einem Teller anrichten. Die erste Lasagne mit Gorgonzolasauce beträufeln, auf die zweite Amarettobutter geben und die dritte mit Almkäse bestreuen.

Weintipp: Gewürztraminer „Nussbaumer“, Kellerei Tramin

## Kartoffelgnocchi mit frischen Pfifferlingen

860 g Kartoffeln, mehlig kochend  
80 g Butter  
160 g Mehl  
2 Eigelb  
40 g Kartoffelmehl  
400 g Pfifferlinge  
100 g Buttersauce (siehe S. 180)  
20 g Petersilie, gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

### ZUM ANRICHTEN:

80 g Parmesanspäne

**Zubereitung:** Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich kochen. Heiß pellen, durch ein Haarsieb streichen und etwas auskühlen lassen. Butter (Zimmertemperatur) und Eigelb dazugeben und mit der Hand zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Weizen- und Kartoffelmehl sowie Salz und Pfeffer vorsichtig unterheben. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Die Pfifferlinge putzen und eventuell klein schneiden. Die gehackte Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen, die Pfifferlinge dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Mit Buttersauce aufgießen und mit Salz und Petersilie abschmecken.

Den Kartoffelteig ca. 1 cm dick ausrollen, in 2 cm lange Stücke schneiden und mit der Gabel Gnocchi formen. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Abseihen und vorsichtig in der Pfifferlingsauce schwenken.

**Anrichten:** Die Gnocchi auf Teller verteilen und mit den Parmesanspänen garnieren.

Weintipp: Grauer Burgunder „Klausner“, Armin Kobler, Margreid



## Topfenknödel mit Bärlauchsauce

### FÜR DIE TOPFENKNÖDEL:

**400 g Topfen**  
**50 g Parmesan, gerieben**  
**20 g Kartoffelmehl**  
**Salz, Pfeffer**  
**2 Eigelb**  
**Mehl zum Wälzen**

### FÜR DIE BÄRLAUCHSAUCE:

**30 g Bärlauch**  
**70 g Zwiebeln**  
**150 g Sahne**  
**Salz, Pfeffer**  
**Olivenöl**

### ZUM ANRICHTEN:

**etwas zerlassene Butter**  
**Parmesan, gerieben**

**Zubereitung:** Den Topfen in einem Küchentuch gut ausdrücken, mit Eigelb, Parmesan, Kartoffelmehl, Salz und Pfeffer vermischen und 1 Stunde ruhen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in Mehl wälzen. Ungefähr 10 Minuten in Salzwasser kochen lassen.

Für die Bärlauchsauce die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, den Bärlauch dazugeben und etwas andünsten lassen. Mit der Sahne aufgießen und ungefähr 3 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Mixer fein pürieren.

**Anrichten:** Etwas Bärlauchsauce in die Mitte des Tellers geben, die Knödel daraufsetzen und mit Parmesanspänen und zerlassener Butter garnieren.

**Weintipp:** Ruländer, Peter Kobler, Margreid

