



Tann

„Feinschmecken“ Wald Genuss

Delikater Hirsch Carpaccio
auf zarten Wildsalaten
Wald Chutney und hausgemachtes Nuss Brot

Leichte Gemüsebouillon mit Sauerampfer Frittaten

Sorbet aus Waldfrüchten im Süppchen von der Douglas Tanne

Risotto von der Gerste und Latschenkiefer Pesto

Zartes Rinderfilet aus Rittner Tierhaltung „Schrof Hof“
mit Kruste aus Pilzen vom Tann Wald
Cremespinat von der Brennnessel

Halbgefrorenes vom Fichtennadel Honig
auf Spiegel von der Hagebutte

Genussmomente für Fortgeschrittene

Ihre

Barbara Pleuger Untermaier





Tann

Rezept Waldchutney

500 g verschiedene Waldfrüchte
500 g Zucker
¼ Liter Lagrein
20 Wacholderbeeren – 10 g Senfkörner
10 g Latschen Nadeln
1 TL Vogelbeeren Salz
1 TL scharfer Meerrettich und etwas Peperoncino (Chili)

Waldfrüchte mit Zucker karamellisieren und mit dem Lagrein löschen – alles etwas einkochen lassen – dann fein gehackte Wacholderbeeren, Senfkörner, gemahlene Latschennadeln, Meerrettich und Peperoncino in die Marmelade geben und alles noch etwas einköcheln lassen. Zum Schluss mit Tann Vogelbeeren-Steinsalz abschmecken.

Rezept Sauerampfer Frittaten

50 g Blätter vom Wiesensauerampfer
2 ganze Eier
50 g Dinkelvollkornmehl
10 g Maismehl (Maizena)
Tann Kräutersalz

Den frisch gepflückten Wiesensauerampfer gut waschen und mit den Eiern mit dem Stabmixer pürieren – die Masse in eine Schüssel geben und das Mehl und Maizena unterheben. Mit Tann K Kräutersalz abschmecken. Nun in einer beschichteten Pfanne dünne Palatschinken machen, die abgekühlten Palatschinken zu feinen Streifen schneiden.

Gemüsebouillon

Wurzelgemüse und 1 Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Rapsöl gut anbraten, dann mit 1 Liter Wasser aufgießen. Dazu kommt nun die braune Schale von der Zwiebel, 2 – 3 Eierschalen und eine Staude vom Liebstöckl. Steinsalz zum würzen nach Geschmack. Die Bouillon sollte nun ca. 2 Stunden leicht köcheln. Eventueller Schaum sollte unbedingt abgeschöpft werden.

Latschenkiefer Pesto

100 g Latschenkiefer Nadeln – 100 g Petersilienblätter
140 g Sonnenblumenkerne – 150 ml Rapsöl –
Alle Zutaten in einen Hochdruckmixer geben und pürieren. Fertig.

Barbara Plunger Untermaier

