



Tann

I sapori del bosco

Carpaccio di sella di cervo
su insalatine selvatiche
Chutney del bosco e pane alle noci fatto in casa

Brodino vegetale von frittatine di erbetta acida di prato

Sorbetto di frutti di bosco nella zuppetta dell'abete Douglas

Orzotto al pesto di pino mugo

Delicato filetto di manzo, d'allevamento locale „Schrof Hof“
con crosta di funghi raccolti nei boschi Tann
Cremosi spinaci d'ortica selvatica

Semifreddo al miele di abete rosso
su specchietto di rosa canina

In cucina per Voi

Barbara Pleuger Untermaier





Tann

Ricetta Chutney del bosco

500 g frutti di bosco
500 g zucchero
¼ litro vino Lagrein
20 bacche di ginepro – 10 g semi di senape
10 g aghi di pino mugo
1 cucchiaino di sale al sorbo
1 cucchiaino di rafano piccante e peperoncino

I frutti di bosco con lo zucchero vengono caramellati in una ciottola e chiusi con il vino Lagrein – il tutto si fa cuocere finché diventi pastoso. Dopo aggiungiamo le bacche di ginepro tritate, i semi di senape, gli aghi di pino mugo macinati, rafano e peperoncino, il tutto mescolare bene e portare ad ebollizione per un istante. Alla fine speziare con il sale al sorbo.

Ricetta frittatine di erbetta acida di prato

50 g di foglie di erbetta acida di prato
2 uova intere
50 g di farina di farro integrale
10 g Maizena
Sale alle erbette Tann

Lavare bene le foglie di erbetta acida mettere in un recipiente e aggiungere le uova. Frullare bene. Dopo aggiungere la farina e la maizena – aggiungere a piacere il sale alle erbette Tann. Mettere a fuoco una padella antiaderente la pasta preparata e cuocere le frittatine. Raffredate, tagliarle fine fine. Sono pronte per aggiungerle al brodo vegetale.

Brodo vegetale

Prendiamo una casseruola e mettiamo un filino di olio di colza. Accendiamo il fornello e mettiamo 1 cipolla gialla senza buccia, mezzo sedano gambo, due carote, mezzo porro e una manciata di levistico. Facciamo rosolare il tutto e aggiungiamo un litro di acqua. Adesso mettiamo la buccia delle uova e la buccia della cipolla. Sale di pietra a piacere. Il tutto va a bollire lentamente per ca. due ore. Se si dovesse formare della schiumetta sul brodo, bisogna toglierla assolutamente.

Pesto al pino mugo

100 g aghi di pino mugo – 100 g foglie di prezzemolo
140 g semi di girasole – 150 ml olio di colza –
Frullare il tutto – pronto all'uso

Barbara Plumper Untermaier

