

Simone Calcagnotto

Sehnsuchtsküche Alm



55 echte Hüttenrezepte
aus den Alpen

CHRISTIAN
C



Inhalt

Vorwort
Einleitung: Die Küche der Alpen

Die Almen & Hütten und ihre Rezepte

Innere Wiesalpe	10	Rastkoglhütte	120
Alpe Gund	20	Oberlandhütte	130
Tannenhütte	30	Wormser Hütte	140
Dr. Heinrich-Hackel-Hütte	40	Hamburger Skihütte	150
Albert-Link-Hütte	50	Brünnsteinhaus	160
Dr.-Hugo-Beck-Haus	60	Dümlerhütte	170
Hörnlehütte	70	Carl-von-Stahl-Haus	180
Aar-Wirt	80	Fraganter Schutzhaus	190
Wochenbrunner Alm	90	Plattkofelhütte	200
Huberhütte auf der Postalm	100	Grassleitenpasshütte	210
Wetterkoglerhaus	110	Paolinahütte	215

Register der Rezepte	223
Impressum	224



Die Rauchhütte auf der Seiser Alm



Die Seiser Alm, mit über fünfzig Quadratkilometern Europas größtes Hochplateau, ist eingebettet im UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten und damit Naturschutzgebiet. Auf diesem ehemaligen, von den urzeitlichen Korallenriffen Schlern, Lang- und Plattkofel umrandeten Meeresboden ist die Rauchhütte eine kleine Insel der Glückseligen und gleichzeitig ein eigenes Universum. Was sich wie zufällig hier zusammenfindet, mag auf den ersten Blick ganz selbstverständlich erscheinen, ist es aber auf den zweiten ganz und gar nicht.

Zuerst einmal fehlen einem aufgrund des atemberaubenden Dolomitenpanoramas schlichtweg die Worte – aber besser als der große Architekt Le Corbusier könnte man es eh nicht formulieren. Er bezeichnete diese Berge als „schönstes Bauwerk der Welt“. Und was dann an unaufgeregter, ehrlicher und tagtäglich gelebter Gastfreundschaft dem Wanderer entgegengebracht wird, hält man an einem so spektakulären Ort im Grunde schlichtweg für undenkbar: keine Selbstbedienung, kein Convenience Food und keine Plastikteller, sondern ein liebevoller Service und eine aus allerbesten, teilweise nur hierher gelieferten Zutaten komponierte Küche. Diese ist Gericht für Gericht auf das Wesentliche reduziert, wer Schnickschnack wie Blüten auf dem Teller oder aufgesetzte Küchenfolklore sucht, ist fehl am Platz.

Die Rauchhütten-Klassiker gemischte Waldpilze mit Polenta, Hirschgulasch mit Knödeln, geschmorte Kalbswange in Blauburgunder und Entrecôte vom heimischen Rind, bevorzugt und mit Liebe ausgesucht von den drei Brüdern Christian, Thomas und Heinz Senoner in der überragen-

den Kastelruther Metzgerei Silbernagl, gibt es in einer so klugen Auswahl, dass diese Stoßzeiten standhält. Die Zubereitung erfolgt mit größter Geschmackssicherheit, dazu kommt höchst aufmerksamer Service und große Weinkultur. Dass man nahezu jeden Wein auf der mit viel Kenntnis und Liebe zusammengestellten Karte auch offen serviert bekommt, hat sich längst herumgesprochen, und so ist die Rauchhütte heute eine allererste Adresse für Weinfreunde von nah und fern und vor allem auch die Südtiroler Kellermeister wissen dies sehr zu schätzen. Verantwortlich für alles ist Andreas Lageder, der vinophile ...

„Die Rauchhütte ist ein
Wirtshaus und kein
Gasthaus, da sagt der Wirt
und nicht der Gast die
Richtung an, deshalb gibt
es keine Pommes, keine
Würstchen und keine
Fertigprodukte, alles authen-
tisch, frisch und regional.
Darauf basierend auch unser
Speckpfannkuchen-Rezept
für dieses Buch, es handelt
sich um ein einfaches,
altes Rezept meiner
Urgroßmutter.“



Speckpfannkuchen

FÜR 4 PERSONEN

Für die Speckpfannkuchen

360 g Weizenmehl Type 405
200 ml Vollmilch
200 ml Wasser oder Mineralwasser
8 Eier
etwas Salz
12 dünne Scheiben Bauchspeck
4 EL Butterschmalz
4 EL frisch gehackte Kräuter
(z. B. Petersilie, Schnittlauch etc.)

Speckpfannkuchen

Das Mehl, die Milch und das Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend die Eier kurz unterheben und den Teig mit Salz würzen. Den Bauchspeck in dünne Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, ein Viertel des Teigs in die Pfanne gießen und mit einem Viertel des Bauchspecks belegen. Sobald die Unterseite Farbe hat, den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite bei mäßiger Hitze fertig backen. Zum Schluss noch einmal wenden und mit den frischen Kräutern bestreuen. Mit dem restlichen Teig in gleicher Weise verfahren.

Anrichten

Die Speckpfannkuchen am besten mit einem Glas Gewürztraminer servieren (... denn zu jedem guten Essen gehört auch ein gutes Glas Wein).

Tipp

Statt des Specks kann man auch würzigen, gewürfelten Südtiroler Bergkäse verwenden.



Dreierlei Knödel

FÜR 4 PERSONEN

Für die Kartoffelteigtaschen

500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
2 EL geschmolzene Butter
1 Ei
1 Eigelb
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
150 g Weizenmehl Type 405
40 g Zwiebeln
1 EL neutrales Pflanzenöl
½ Knoblauchzehe
200 g Ziegenfrischkäse
50 g Ricotta
1 EL gehackte glatte Petersilie
(oder andere Kräuter)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Tomatenwürfel

1 EL Butter
1 Tomate, gehäutet und gewürfelt
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anrichten

frisch geriebener Parmesan

Kartoffelteigtaschen

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser weich kochen und schälen. Anschließend abgießen, die heißen Salzkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Dann die Kartoffeln mit der geschmolzenen Butter und den Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Am Ende das Mehl in den Teig arbeiten, eine Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebeln sehr fein würfeln und im heißen Öl farblos anschwitzen, anschließend den fein gehackten Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Den Ziegenfrischkäse mit dem Ricotta, und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Den Kartoffelteig etwa 5 mm dick ausrollen, aus dem Teig Kreise (8 cm Durchmesser) ausstechen, diese mit je 1 TL Füllung belegen und die leicht angefeuchteten Teigränder zu Halbmonden zusammenlegen. Dabei die Ränder gut andrücken. Die Teigtaschen etwa 4 Minuten in Salzwasser köcheln lassen.

Tomatenwürfel

Die Butter erhitzen und die Tomatenwürfel darin kurz anschwitzen, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten, etwas Parmesan darüberstreuen und mit den Tomatenwürfeln garnieren.



Sehnsuchtsküche Alm



Die Heimatküche der Berge

Regional, saisonal und geschmacksintensiv: auf Almen wird das aufgetischt, was Genießer sich wünschen. Und dabei schmecken die bodenständigen Gerichte nicht nur nach einer anstrengenden Wandertour, sondern sie sind auch am heimischen Esstisch äußerst lecker. Damit Sie die Heimatküche der Berge künftig ganz einfach nachkochen können, hat Simone Calcagnotto die 55 besten Hüttenrezepte zusammengetragen. Porträts der Hütten und Almen inklusive.

Simone Calcagnotto stammt zwar aus Hamburg, lebt aber seit 15 Jahren in München, wo sie ihre Liebe zu den Bergen entdeckt hat. In den Alpen ist die freiberufliche Autorin mit großer Leidenschaft unterwegs. Den Sommer 2018 verbrachte sie auf der Inneren Wiesalpe im Kleinwalsertal, wo sie bei der Sennarbeit half. Aus dieser Erfahrung entstand die Idee zu unserem Buch.

Simone Calcagnotto
SEHNSUCHTSKÜCHE ALM
55 echte Hüttenrezepte aus den Alpen.

224 Seiten; ca. 150 Abbildungen;
19,3 x 26,1 cm; Hardcover mit Leseband
Euro [D] 24,99 | Euro [A] 25,70 | sFr 34,90
ISBN 978-3-95961-272-2
WG 455; ET: Mai 2019

Simone Calcagnotto