



DAS ERLEBNIS KÄSE

Ein
KOCHBUCH
von
ROLAND TRETTL

und der
CAPRIZ FEINKÄSEREI

ATHESIA



capriz



capriz | FEINKÄSEREI

DAS ERLEBNIS KÄSE

Ein **KOCHBUCH**

von **ROLAND TRETTL** *und der* **CAPRIZ FEINKÄSEREI**



ATHESIA VERLAG



GRIASST ENK!

Man sagt mir ja viel nach. Ich sei eigensinnig, stolz und frech. Einige halten mich netterweise für lebenslustig und fordernd. Ich gebe ja zu, mein Meckern, das ich nicht abstellen kann und will, fällt zuweilen ein bisschen vorwurfsvoll aus. Aber so ist das eben bei anspruchsvollen Wesen.

Viel wichtiger ist Euch ja eh meine Milch – auch wenn sich hier wieder die Geister scheiden. Einige wollen doch tatsächlich einen seltsamen, etwas strengen Beigeschmack darin erkennen. Zum Glück wissen aber die meisten von Euch dieses gesunde, schmackhafte und vorzügliche Elixier zu schätzen. Man kann daraus doch wirklich wunderbaren Käse zaubern. Und wenn wir mal ehrlich sind, ist mein Käse seit einigen Jahren der heimliche Star unter den Käsesorten. Vor allem der fein-säuerliche Geschmack, die zarte Textur und die Vielfalt machen ihn so beliebt. Es wurde höchste Zeit, dass wieder mehr von meiner Sorte in Südtirol beheimatet werden und die Ziegenkäseproduktion ein Revival erlebt.

Gut, gut – genug der Selbstbeweihräucherung. Natürlich habe ich auch schon davon gehört, dass es noch andere Käsesorten gibt. Und die sollen ja ebenfalls ganz köstlich sein. So plädiere ich hiermit lieber für die meiner Meinung nach wichtigsten Faktoren in der Verarbeitung jedweder Milch zu Käse: Regionalität, Authentizität, Handwerk, Qualität und Expertise. Wirklich guter Käse bedarf dieser Kriterien und natürlich eines guten Gespürs und viel Erfahrung.

Warum ich aber eigentlich dieses Vorwort für mich reserviert habe? Weil ich Euch viel Spaß beim Kochen wünschen möchte! Großartig, was der Herr Trettl da so alles mit meinem und anderem Käse kombiniert und zubereitet. Seht selbst und probiert es aus.

Guten Appetit!



INHALT

Über Capriz Feinkäserei

Ein Gespräch unter Freunden:
Heiner Oberrauch und Roland Trettl
über eine gemeinsame Leidenschaft
.....06

Aus Leidenschaft zum Genuss
.....10

Hubert Stockner: Käsemeister &
Fromelier aus Leidenschaft
.....12

Capriz-Käsesorten aus
Roland Trettl's Rezepten
.....14

Rezepte Frühling

Gebackener Blumenkohl
mit Kräuter-Blattsalaten
.....20

Maki Rolls mit
Ziegenfrischkäse und Apfel
.....22

Pochierte Wachteleier
mit Käse-Polenta-Cracker
.....24

Käse-Fenchelstüppchen
mit Thymianfrittaten
.....26

Grüner Spargel mit Ziegello-Schaum
und Macadamianüssen
.....28

Garganelli mit Morcheln und Kasus
.....30

Gebratener Ziegenkäse auf
weißem Spargel
.....32

Süßkartoffel-Espuma
mit Vanilleeis
.....34

Basilikumtopfen mit
marinierten Erdbeeren
.....36

Rezepte Sommer

Rucola-Frischkäse mit
gebratener Wassermelone und
knusprigem Fenchel
.....40

Weißer Tomatenmousse mit
Mozzarella und Honigmelone
.....42

Rohren-Zwetschgensalat
mit Käse-Vinaigrette
.....44

Peperoni-Kirsch-Gazpacho mit
Basilikum-Granita und Caprizino
.....46

Pfifferling-Gurken-Eintopf
mit Sambucus
.....48

Carbonito mit Steinpilzen und Avocado
.....50

Melanzane-Blauschimmelcreme
mit Zucchiniestreifen und Kirschtomaten
.....52

Kaffee-Schokoladencreme mit Kiwi
.....54

Himbeergrütze mit
Gorgonzola-Mascarponecreme
.....56

Rezepte Herbst

Apfel-Sellerie-Terrine mit Tête de Moine	60
Apfel-Sellerie-Trauben-Salat mit Kasus maximus	62
Feigentarte mit Essig-Gelee und Appenzeller	64
Gebackene Graukaskrapfen	66
Schalotten in Kohlesalzteig mit Bergkäseschaum	68
Nudelrisotto mit Steinpilzen, Heidelbeeren und Roggenkas	70
Kasus-Kartoffelnocken mit Perlzwiebeln	72
Milchreis mit Zwetschgenragout und karamellisierten Kastanien	74
Apfelsalat mit Caprizino-Creme und Kürbiskernen	76

Rezepte Winter

Hausgemachte Thymian-Ricotta mit geschmortem Radicchio Trevigiano	80
Kürbiscreme mit Ziegenparmesan-Chips	82
Kastanien-Frühlingsrollen mit Blauschimmelkäse-Dip	84
Sellerie-Cheeseburger	86
Gebackene Ziegenmilch mit Rotwein-Melanzane	88
Karotten in der Folie mit Sapperlot	90
Mit Bergkäse gefüllte Bratäpfel	92
Tapioka-Creme mit Kokosnuss und Zitrusfrüchten	94
Milchrahmstrudel mit Kloazncreme	96

Wissenswertes

Käsesorten und Käsetypen	98
Käsereifungen	100
Küchenutensilien	102
Bernard Antony über Käse und Roland Trettl	104
Käselexikon	106
Kochjargon	108

Anhang

Register	110
Impressum	112

AUS LEIDENSCHAFT ZUM GENUSS

Das Erlebnis Käse

Als erste Feinkäserei Südtirols legen wir den Fokus auf Ziegen- und Weichkäse. Aber das Capriz ist nicht nur eine Käsemanufaktur, die nach französischem Vorbild Premiumkäse herstellt. Uns geht es um mehr. Es ist uns ein Anliegen, Lust auf Käse zu machen, unsere Leidenschaft zu teilen, Tradition zu leben und neu zu interpretieren, ebenso wie Wissen zu vermitteln. Deshalb haben wir bei uns im Pustertal eine interaktive Erlebniswelt geschaffen, in der Sie mit allen Sinnen Käse erleben können.

In der Schaukäserei mit Museum können alle Besucher verfolgen, wie aus bester Milch Gourmetkäse hergestellt wird. Ganz traditionell, mit den Händen, ohne aufwendige Technologien. Wir zeigen Ihnen die Produktionsanlagen und Reiferäume, erklären Ihnen den Einsatz der Bakterien und Kulturen, warum Käse unterschiedlich schmeckt und wie diese besonderen Gaumenfreuden ihren ganz individuellen Charakter erlangen.

Außerdem laden wir Sie ein, bei uns zu verweilen und unseren Käse direkt vor Ort zu genießen. In unserem Bistro servieren wir Ihnen eine feine Käseauswahl, delikate Häppchen, kleine Vorspeisen oder unser einzigartiges Käsefondue. Gerne reichen wir Ihnen dazu einen erfrischenden Aperitif oder einen hervorragenden Wein aus unserer Vinothek und wünschen nach Caprizaner Art einen lustvollen Regelverstoß.

Und damit Sie auch noch nach Ihrem Besuch etwas davon haben und Ihren Liebsten etwas mitbringen können, sollten Sie ein Stück Genuss mit nach Hause nehmen. Unser Käseladen ist vielmehr ein Feinkostladen, der Ihnen alles für den perfekten Käsegenuss bietet. Neben unserer Käsevielfalt finden Sie hier erlesene Weine, lokale Brotspezialitäten, Eingemachtes, Chutneys und viele andere Köstlichkeiten.

Kommen Sie doch mal vorbei! Vielleicht auch zu einem unserer exklusiven kulinarischen Capriz-Events?

Wir würden uns freuen!

Ihr Capriz-Team

„Käse schmeckt nicht nur, er riecht, hat eine besondere Textur und ist auch zum Anschauen da.“

Hubert Stockner, Käsemeister und Fromelier

Feinkäse in Südtirol

Uns ist es wichtig, jeden Capriz-Käse auf jene Weide zurückführen zu können, die sein Ursprung ist. Denn gerade in der Produktion von edlen Käsen muss ein tiefes Vertrauen und gutes Zusammenspiel zwischen Bauern und Käserei bestehen. Das bedarf Zeit und Pflege, aber nur so können wir garantieren, dass die Käse von Capriz immer von höchster Qualität sind. Für uns heißt Qualität: Regionalität und Natürlichkeit, Innovation und Experimentierfreude, Fingerspitzengefühl und höchste Hingabe zum Produkt.

So entstehen feine Ziegen- und Kuhmilchkäsespezialitäten, cremige Weichkäse mit Außenschimmel oder Rotschmiere, Variationen von Frischkäse und besondere Hartkäse. Von mild bis kräftig und würzig bis pikant. Die Capriz Feinkäserei vereint vieles, was Südtirol wertvoll und einzigartig macht: die Pflege der hiesigen Landwirtschaft mit ihren Bergbauernhöfen und kleinen Strukturen, Handwerk, Authentizität, hochwertige Rohstoffe und das kulinarische Erbe einer ganzen Region. Die heimische Käseproduktion wird erweitert und durch das Käsen nach französischem Vorbild auch zusätzlich bereichert. Auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen geht unser Käsemeister immer wieder neue Wege und experimentiert mit Affinierungen, wobei er die Tradition stets im Auge behält.

Ein wichtiges Anliegen der Capriz-Mitarbeiter ist die Revitalisierung der Ziegenzucht und eine Belebung des Südtiroler Milchmarktes.



KÄSEMEISTER & FROMELIER AUS LEIDENSCHAFT

Hubert Stockner



„ Qualität und Authentizität leben.
Trotzdem Neues wagen und zeigen, was einen guten Käse ausmacht. Ich möchte den Menschen einfach Lust auf Käse in all seinen Facetten machen. Auch über die Grenzen Südtirols hinaus. Ein lustvoller Regelverstoß eben – dafür steht Capriz. “

Die Capriz Feinkäserei in Vintl – hier ist er endlich angekommen. Hier kann er nach 20 Jahren Berufserfahrung als Käsemeister und Fromelier genau das machen, wovon er überzeugt ist. Denn Qualität braucht ihre Zeit. Qualitätskäse will in Ruhe reifen, will im richtigen Ambiente gelagert werden, will von erfahrenen Händen affinieren werden. Hubert Stockner nimmt sich die Zeit, produziert nicht auf Masse oder gar unter Druck. Entschleunigung ist an der Tagesordnung. Die Ware geht erst in den Verkauf oder zum Verkosten, wenn er grünes Licht gibt. Dazu braucht es Geduld, Expertise und Leidenschaft. Nicht zu vergessen: die richtigen Zutaten. Richtig ist, was regional und von bester Güte ist. So kommen Ziegen- und Kuhmilch von Bauern aus der unmittelbaren Nachbarschaft, naturbelassen und nachvollziehbar. Ebenso verhält es sich mit den Beigaben während des Affinierens, also der Pflege und Veredelung von Käse. Auch diese haben größtenteils regionalen Bezug. Neu ist nur das Käsen nach traditionellem französischem Vorbild. Das Ergebnis aus Regionalität, althergebrachtem Handwerk und internationalem Know-how ist ein Gourmetkäse, den es so in Südtirol kein zweites Mal gibt und der dennoch authentisch ist: wunderbarer Weichkäse, aber auch diverse Frisch-, Schnitt- und Hartkäse mit den unterschiedlichsten Affinierungen. Alle von Hubert und seinem Team entwickelt, getestet, für gut befunden oder auch mal verworfen. Immer wieder kommen neue Kreationen hinzu. Es ist ein andauernder Prozess. Aber Hubert hat ja Zeit.





Capriz Feinkäserei, Gebäude, Außenansicht

FRÜHLING

Alle Rezepte sind für 4 Personen

- | | | |
|---|---|--|
| 1 <i>Gebackener Blumenkohl mit Kräuter-Blattsalaten</i>
Weinempfehlung:
Cuvee „Sophie“
Manincor
.....20 | 4 <i>Käse-Fenchelsüppchen mit Thymianfrittaten</i>
Weinempfehlung:
Eisacktaler Kerner
Pacherhof
.....26 | 7 <i>Gebratener Ziegenkäse auf weißem Spargel</i>
Weinempfehlung:
Sauvignon „Praesulis“
Gumphof
.....32 |
| 2 <i>Maki Rolls mit Ziegenfrischkäse und Apfel</i>
Weinempfehlung:
Gewürztraminer
Kellerei Tramin
.....22 | 5 <i>Grüner Spargel mit Ziegello-Schaum und Macadamianüssen</i>
Weinempfehlung:
Grüner Veltliner
Manni Nössing
.....28 | 8 <i>Süßkartoffel-Espuma mit Vanilleeis</i>
Weinempfehlung:
Met (Honigwein)
Lü de Pincia
.....34 |
| 3 <i>Pochierte Wachteleier mit Käse-Polenta-Cracker</i>
Weinempfehlung:
Lagrein Rosé
Alois Lageder
.....24 | 6 <i>Garganelli mit Morcheln und Kasus</i>
Weinempfehlung:
Blauburgunder „Burgum Novum“
Castelfeder
.....30 | 9 <i>Basilikumtopfen mit marinierten Erdbeeren</i>
Weinempfehlung:
Moscato d’Asti
Saracco
.....36 |

POCHIERTE WACHTELEIER MIT KÄSE-POLENTA-CRACKER

Zutaten

Salat-Käse-Süppchen

4 mittelgroße Romana-Salatköpfe
200 ml Molke oder Gemüsefond
50 ml Olivenöl
50 g Comté, gerieben

Pochierte Wachteleier

16 Wachteleier
Weißweinessig

Käse-Polenta-Cracker

250 ml Molke oder Gemüsefond
20 g Butter
Salz
150 g Polentamehl
100 g Comté, gerieben

Vinaigrette

2 EL Weißweinessig
2 EL Kapernwasser
Saft einer halben Zitrone
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

- 1 Für das Süppchen die äußeren Salatblätter entfernen, waschen und grob schneiden.
- 2 Die gelben und hellgrünen Blätter am Strunk lassen und die Salatherzen beiseitestellen.
- 3 Den klein geschnittenen Salat in kochende Molke geben und bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten blanchieren. Vom Herd nehmen und Olivenöl sowie geriebenen Comté dazugeben. Alles mit dem Pürierstab mixen, durch ein feines Sieb passieren und in eine Schüssel gießen. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen.
- 4 Die Wachteleier mit einem spitzen Messer anschneiden, öffnen und einzeln in eine kleine Tasse geben. Wasser erhitzen (nicht kochen) und Essig hinzugeben (5 Esslöffel auf 1 l Wasser). Eier nach und nach im heißen Essigwasser etwa 1 Minute pochieren.
- 5 Für die Cracker Molke, Butter und Salz aufkochen, Polentamehl einrühren und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Den geriebenen Käse unterrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und etwa 2 mm dick ausstreichen. Im Backofen bei 110 Grad Umluft mindestens 2 Stunden backen. Die Cracker müssen richtig trocken sein, damit man sie brechen kann.
- 6 Weißweinessig, Kapernwasser, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Süppchen auf Teller verteilen, die 4 Salatherzen daraufsetzen und mit der Vinaigrette beträufeln. Wachteleier halbieren und zusammen mit den Crackern auf den Tellern anrichten.





Capriz Feinkäserei, Gebäude, Außenansicht

SOMMER

Alle Rezepte sind für 4 Personen

- | | | |
|---|---|--|
| 1 <i>Rucola-Frischkäse mit
gebratener Wassermelone
und knusprigem Fenchel</i>
Weinempfehlung:
Müller-Thurgau „Feldmarschall“
Tiefenbrunner
.....40 | 4 <i>Peperoni-Kirsch-Gazpacho mit
Basilikum-Granita und Caprizino</i>
Weinempfehlung:
Weißburgunder „Sirmian“
Kellerei Nals Margreid
.....46 | 7 <i>Melanzane-Blauschimmelcreme
mit Zucchiniestreifen
und Kirschtomaten</i>
Weinempfehlung:
Cuvee „Bianca“
Weinmanufaktur Profil
.....52 |
| 2 <i>Weißer Tomatenmousse
mit Mozzarella und Honigmelone</i>
Weinempfehlung:
Lugana „Hamsa“
Le Preseglie
.....42 | 5 <i>Pfifferling-Gurken-Eintopf
mit Sambucus</i>
Weinempfehlung:
St. Magdalener
Ansitz Waldgries
.....48 | 8 <i>Kaffee-Schokoladencreme mit Kiwi</i>
Weinempfehlung:
Eiswein
Weingut Ernst Triebaum
.....54 |
| 3 <i>Rohren-Zwetschgensalat
mit Käse-Vinaigrette</i>
Weinempfehlung:
Sylvaner
Köfererhof
.....44 | 6 <i>Carbonito mit Steinpilzen
und Avocado</i>
Weinempfehlung:
Lagrein Kretzer Spätlese
Erbhof Unterganzner
.....50 | 9 <i>Himbeergrütze mit
Gorgonzola-Mascarponecreme</i>
Weinempfehlung:
Passito „Comtes“ St. Valentin
Kellerei St. Michael Eppan
.....56 |

HIMBEERGRÜTZE MIT GORGONZOLA-MASCARPONECREME

Zutaten

Grütze

400 g frische Himbeeren
200 ml Molke oder Wasser
40 g Zucker
3 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
50 ml Sekt

Creme

200 g Gorgonzola
200 g Mascarpone
45 ml Honig

Weiteres

8 Kirschtomaten, geviertelt
12 frische Himbeeren
12 frische Heidelbeeren
16 Rucolablätter

- 1 Für die Grütze Himbeeren, Molke und Zucker bei niedriger Temperatur erwärmen, mit dem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb passieren. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- 2 Für die Creme Gorgonzola, Mascarpone und Honig miteinander verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.
- 3 Kurz vor dem Anrichten den Sekt unter die Grütze rühren.
- 4 Grütze in Dessertschalen füllen, Gorgonzola-Mascarpone-Tupfer daraufsetzen und mit Kirschtomatenvierteln, Himbeeren, Heidelbeeren und Rucola garnieren.

Tipp: Verarbeitung von Himbeeren

Bei einem scharfen Käse wie dem Gorgonzola braucht man die Süße der Himbeeren, um den Gaumen zu verwöhnen und zu reinigen. Die Süße der Himbeeren bleibt am besten erhalten, wenn man sie schonend zerkleinert, d.h. mit dem Schneebesen anstatt mit dem Pürierstab. Dadurch verhindert man die Freisetzung der Bitterstoffe aus den Kernen.





Capriz Feinkäserei, Museum, Installation „Ziegen“

HERBST

Alle Rezepte sind für 4 Personen

- | | | |
|---|---|---|
| 1 <i>Apfel-Sellerie-Terrine mit Tête de Moine</i>
Weinempfehlung:
Sauvignon „Quarz“
Kellerei Terlan
.....60 | 4 <i>Gebackene Graukaskrapfen</i>
Bierempfehlung:
Batzenbier „KraneWitten“
BatzenBräu
.....66 | 7 <i>Kasus-Kartoffelnocken mit Perlzwiebeln</i>
Weinempfehlung:
Blauburgunder „Meczan“
J. Hofstätter
.....72 |
| 2 <i>Apfel-Sellerie-Trauben-Salat mit Kasus maximus</i>
Getränkeempfehlung:
Apfelsaft „Pinova“
Kohl-Obsthof Troidner
.....62 | 5 <i>Schalotten in Kohlesalzteig mit Bergkäseschaum</i>
Weinempfehlung:
Eisacktaler Veltliner
Köfererhof
.....68 | 8 <i>Milchreis mit Zwetschgenragout und karamellisierten Kastanien</i>
Weinempfehlung:
Portwein „Tawny“
Niepoort
.....74 |
| 3 <i>Feigentarte mit Essig-Gelee und Appenzeller</i>
Weinempfehlung:
Cuvee Zweigelt-Lagrein
Haselburg
.....64 | 6 <i>Nudelrisotto mit Steinpilzen, Heidelbeeren und Roggenkas</i>
Weinempfehlung:
„La Rose de Manincor“
Manincor
.....70 | 9 <i>Apfelsalat mit Caprizino-Creme und Kürbiskernen</i>
Getränkeempfehlung:
Apfelsaft „Gravensteiner“
Kohl-Obsthof Troidner
.....76 |

APFELSALAT MIT CAPRIZINO-CREME UND KÜRBISKERNEN

Zutaten

Caprizino-Creme

80 g Caprizino (gereifter Ziegenfrischkäse)
 250 ml Milch
 30 ml Honig
 3 g Agar-Agar (vegetarischer Gelatine-Ersatz)

Apfelcreme

300 g rote Äpfel
 20 g Zucker
 100 ml Apfelsaft
 1 Vanilleschote
 40 g kalte Butter

Weiteres

Saft einer Zitrone
 4 EL Olivenöl
 1 Prise Meersalz
 karamellisierte Kürbiskerne
 Kürbiskernöl

- 1 Für die Creme den Caprizino klein schneiden und mit Milch, Honig und Agar-Agar aufkochen. Die Masse etwa 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Anschließend mit dem Pürierstab zu einer glatten Creme aufmixen.
- 3 Mit dem Julienne-Schneider die Schale in feinen Streifen von den Äpfeln abziehen und beiseitestellen.
- 4 Für die Apfelcreme den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Die Äpfel entkernen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Apfelsaft aufgießen und aufkochen lassen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und unterrühren. Das Ganze mit dem Pürierstab aufmixen. Kalte Butter zufügen und gut verrühren.
- 5 Beide Cremes in Spritzbeutel füllen.
- 6 Zitronensaft, Olivenöl und Meersalz verrühren und Apfelstreifen damit marinieren. Die Apfelstreifen als Turm auf Tellern anrichten. Abwechselnd je einen Tupfer Caprizino- und Apfelcreme um den Salat drapieren. Mit Kürbiskernen garnieren und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Der Caprizino ist Roland Trettl's Liebling unter den Capriz-Käsesorten. Er hat einen ganz eigenen Charakter und Geschmack: Fein säuerlich, würzige Noten mit erdigen Anklängen von der Asche und ein leichtes bis intensives Ziegenaroma. Eine wunderbare Kombination mit Apfel, da beides sehr gut miteinander harmoniert.





Capriz Feinkäserei, Museum, Installation „Milchtropfen“

WINTER

Alle Rezepte sind für 4 Personen

- | | | |
|--|--|--|
| 1 <i>Hausgemachte Thymian-Ricotta mit geschmortem Radicchio Trevigiano</i>
Weinempfehlung:
Sylvaner Bio
Zöhlhof
.....80 | 4 <i>Sellerie-Cheeseburger</i>
Weinempfehlung:
Vernatsch
Gumphof
.....86 | 7 <i>Mit Bergkäse gefüllte Bratäpfel</i>
Weinempfehlung:
Cabernet Sauvignon „Mumelter“
Kellerei Bozen
.....92 |
| 2 <i>Kürbiscreme mit Ziegenparmesan-Chips</i>
Weinempfehlung:
Chardonnay „Kreuth“
Kellerei Terlan
.....82 | 5 <i>Gebackene Ziegenmilch mit Rotwein-Melanzane</i>
Weinempfehlung:
Cuvee „Feld“
Erste+Neue Kellerei
.....88 | 8 <i>Tapioka-Creme mit Kokosnuss und Zitrusfrüchten</i>
Weinempfehlung:
Sylvaner Bio
Zöhlhof
.....94 |
| 3 <i>Kastanien-Frühlingsrollen mit Blauschimmelkäse-Dip</i>
Weinempfehlung:
Südtiroler Sekt „Phineas“
Arunda
.....84 | 6 <i>Karotten in der Folie mit Sapperlot</i>
Weinempfehlung:
Riesling „Goldtröpfchen“
Weingut Haart
.....90 | 9 <i>Milchrahmstrudel mit Kloazncreme</i>
Weinempfehlung:
Passito „Roer“
Kellerei Tramin
.....96 |

MILCHRAHMSTRUDEL MIT KLOAZNCREME

Zutaten

Strudel

200 g Butter
100 g Staubzucker
9 Eier
30 g Vanillezucker
Schale einer Zitrone, gerieben
50 g Maisstärke
200 g Ziegenfrischkäse
175 g Mascarpone
100 g Zucker
9 Semmeln
300 g Milch
4 Strudelteigblätter

Milchrahm

1 l Milch
20 g Vanillezucker
2 Eier

Kloazncreme

400 g Kloazn (getrocknete Birnen)
150 ml Apfelsaft
40 ml Rum

Karamellierte Strudelblätter

2 Strudelteigblätter
Butter, Staubzucker

Weiteres

getrocknete Apfelfringe
Staubzucker
geschlagene Sahne

- 1 Für den Strudel Butter und Staubzucker schaumig schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb nach und nach unterrühren. Vanillezucker und geriebene Zitronenschale ebenfalls untermischen. Maisstärke, Ziegenfrischkäse und Mascarpone verrühren und dazugeben. Die Masse glatt rühren. Eiweiß mit Zucker steifschlagen und unter die Masse heben. Die Semmeln klein würfeln, in Milch einweichen und danach ebenfalls unterheben.
- 2 Die Masse gleichmäßig auf die 4 Strudelblätter verteilen und einrollen. Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad etwa 30 Minuten im Backofen backen.
- 3 Für den Milchrahm Milch, Vanillezucker und Eier cremig verrühren. Über den Strudel gießen und bei 160 Grad weitere 20 Minuten im Backofen backen.
- 4 Für die Kloazncreme Kloazn mit Apfelsaft und Rum aufkochen lassen. Dann abdecken und ziehen lassen, bis die Kloazn weich sind. Fein mixen und durch ein Sieb passieren.
- 5 Für die karamellisierten Strudelblätter die Strudelblätter mit Butter bestreichen, mit Staubzucker bestreuen, übereinanderschichten und in Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 190 Grad im Backofen backen, bis sie goldbraun sind.
- 6 Den Strudel mit Staubzucker bestäuben und in breite Stücke schneiden. Mit Kloazncreme-Tupfern, karamellisierten Strudelblättern, Sahne und getrockneten Apfelfringen auf Tellern anrichten.



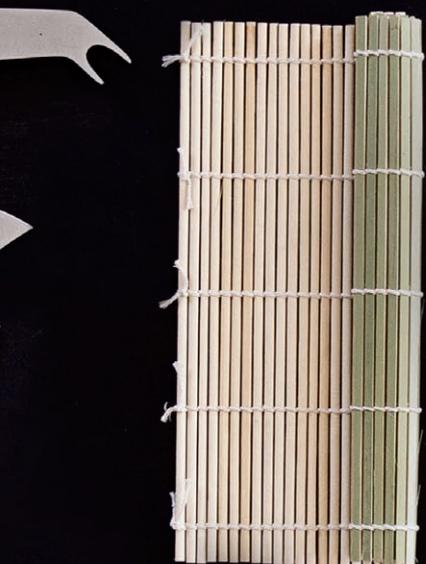
Küchenutensilien

- 1 Hartkäsemesser
- 2 Weichkäsemesser
- 3 Verkostungsmesser für Schnittkäse
- 4 Weichkäsemesser
- 5 Messer für kleine Hartkäse und Schnittkäse
- 6 Käsehobel für Hartkäse (z. B. Parmesan)
- 7 Sahnespender für die Zubereitung von Cremes, Espumas, Schlagsahne und Desserts
- 8 Sushi-Bambusmatte für die Zubereitung von selbst gemachten Sushi-Rollen
- 9 Käsereiber für besonders harten Käse
- 10 Julienne-Schneider – hiermit schneidet man Gemüse in ganz dünne Streifen
- 11 Käseharfe – ein feines Werkzeug für Frisch-, Weich- und Blauschimmelkäse
- 12 Kugelausstecher
- 13 Frischkäsemesser
- 14 Degustationsbesteck mit Messer und Gabel
- 15 Girolle – Werkzeug für das Schaben des Tête de Moine in hauchfeine Rosetten





8



14



15



11



www.capriz.it

Impressum

2018 · Zweite Auflage

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen (2015)

Fotos: Andrea Chemelli, Ilvy Rodler

Text: Julia Lindner

Korrektur: Kathrin Kötz

Design & Layout: Mut Creative GmbH

Grafik: Mirjam Schenk

Koordination: Barbara Prieth, Florian Molling

Druck: Printer Trento

ISBN 978-88-6839-080-8

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

*„Käse hat einen unbändigen, einzigartigen Charakter.
Ihm steht die Hauptrolle zu!“*

Roland Trettl

In diesem Kochbuch steht der Käse im Mittelpunkt. Die üblichen Hauptdarsteller Fleisch und Fisch kommen nicht zum Einsatz. Stattdessen hat der Südtiroler Sternekoch Roland Trettl in Zusammenarbeit mit der Capriz Feinkäserei in Vintl 36 Rezepte kreiert, in denen Käse die wichtigste Rolle spielt. Gekocht wird mit Liebe zum Produkt: Stets auf Authentizität und Regionalität bedacht, legt Trettl bei der Zubereitung der Gerichte besonderen Wert auf die lokale Herkunft der verwendeten Zutaten. Entstanden sind meisterhafte Käseinterpretationen mit internationalen Einflüssen, von einfach bis raffiniert, für jede Jahreszeit. Roland Trettl rückt dieses vielseitige Lebensmittel ins Scheinwerferlicht, weckt unsere Neugierde und macht Lust auf das Kulturprodukt, das sich in Jahrtausenden entwickelt hat.

19,90 € (I/D/A)

ISBN 978-88-6839-080-8



9 788868 390808

athesia-tapeiner.com