

Zu Gast im Kuppelrain – Gelebte Nachhaltigkeit in der Sternenküche

Unsere Philosophie, Rezepte und Inspiration

Inhalt

Einleitung zur Philosophie von Kuppelrain: Selbstversorgung, Nachhaltigkeit

- Unser Garten: Eigenanbau von Obst und Gemüse (inkl. Meraner Pfeffer, Safran usw.)
- Fleisch: Nose to Tail
- Tierhaltung (Hühner usw.)
- Selbstversorgung zeigen und lernen (Beispiel auch Afrika)

Rezeptteil

- pro Saison ein Menü (4-5 Gänge + eine Praline) und jeweils eine Weinempfehlung aus Südtirol

Frühling

1. Gebeizter Saibling, Löwenzahnknospen, Buttermilch, Kohlrabi und Gartenkräuter
Geschichte: Löwenzahn
2. Tortelli gefüllt mit Vinschgauer Ziegentopfen, Erbsencreme und Paarlbrotschips
3. Südtiroler Biohühnchen, Blumenkohlcreme, Grüner Spargel und Nussbutterschaum
4. Himbeere, Jogurt und Duftrosen + Veilchen kandiert Rezept
5. Ostereier natürlich färben mit Gemüse
6. Osterhasenbrioche für die Ostertafel
7. Karotten – Ringelblumenkuchen mit Eierlikör – Mascarponecreme

Sommer

1. Forelle aus Latsch mit bunten Rohnen und Tomatenconsomé
2. Ravioli gefüllt mit Aubergine, Paprikacreme und Salbeiöl
3. Dreierlei vom Schnalstaler Rind, Urkarotte, Gel vom Meraner Pfeffer
4. Vinschgauer Marillen: Knödel + Omlette
5. Dessert von weißer Schokolade, Vinschgauer Marille und Passionsfrucht

Geschichte: Rote Beete

Herbst

1. Vinschgauer Kastaniencremesuppe mit Buchweizenknödel und Pflaumenkernöl
2. Rehrücken mit Knollen Sellerie, Blaukrautsorbet, Birnengel und Preiselbeer-Sauce
3. Traditionelle Südtiroler Krapfen
4. Herbstliches Dessert
5. Südtiroler Kastanienherzen

6. Strudel aus Mürbeteig und Ziehteig mit Vinschgauer Äpfeln und Vanillesauce und/oder Eis
7. Quittensenf mit traditionellen Südtiroler Zelten und Vinschgauer Käseplatte
8. Holunderbeerenbalsamico

Geschichte: Das Vinschger Kraut

Winter

1. Tatar vom Rind, Senfsaat, Sauerrahm und eingelegtes Gemüse
2. Rote-Bete-Tortelli gefüllt mit Kürbis auf Vinschgauer-Käsefonduta und Kürbiskernen
3. Weihnachtsgans, Blaukrautjus, „Topfenknödel“ und Kartoffeln
4. Interpretation der Vinschgauer „Schneamilch“
5. Weihnachtsfrühstück mit unseren selbstgemachten Produkten und Hefefrühstückszopfrezept + Kakis aus Garten
6. Zuckersterne als Christbaumschmuck oder Geschenksanhänger
7. Vinschgauer Paarlbrotrezept und Butter
8. Weihnachtliches Dessert
9. Teller voller Weihnachtlicher Kekse
10. Lebkuchen aus Vinschgauer Walnüssen
11. Pralinensorten
12. Traumhafte Törtchen für die winterliche Kaffeetafel

Geschichte: Heiliger Abend