

LIEBLINGSREZEPTE AUS DER LANDESHOTELFACHSCHULE KAISERHOF

Südtirols Lieblingsrezept, eine Zusammenarbeit der **Südtiroler Qualitätsprodukte** und der **Landeshotelfachschule Kaiserhof**, zeigt vier köstliche Rezeptideen in Videos. Bis Ende September konnten die Schülerinnen und Schüler der Landeshotelfachschule Kaiserhof ihr persönliches Südtiroler Lieblingsrezept einreichen. Die Vorgabe lautete: Mindestens eines der vielen Südtiroler Qualitätsprodukte muss Hauptbestandteil des Gerichts sein. **Anna Höfler** aus Lana konnte mit ihrem Rezept die Jury überzeugen. Sie hat es zusammen mit ihren Tutoren Daniel Sanin und Erwin Trientbacher vom **Hotel Vigilius Mountain Resort** kreiert. Annas Eltern haben ein Restaurant, in der Küche hat sie schon immer gerne

mitgeholfen. „Ich durfte meine Ideen einbringen, das hat meine Kreativität sehr geprägt. Ich liebe es, Neues auszuprobieren und freue mich über Feedback, damit ich ein Rezept verbessern kann“, erzählt Anna. So sei auch das Rezept für die Panna cotta entstanden, sagt die 17-Jährige: „Meinen Tutoren und mir kam die Idee, einen Dessert-Klassiker mit neuem Pepp zu kreieren. Dank des herrlich frischen und cremigen **Südtiroler Joghurts** hat die Panna cotta eine tolle Konsistenz und mit dem Ziegenfrischkäse erhält sie eine besondere Note.“ Eine Schritt-für-Schritt-Videoanleitung zum Rezept, das Anna nachgekocht hat, kann auf stol.it und auf suedtirol.info/lieblingsrezept angesehen werden.

Video zum Rezept



Qualität, die man schmeckt: *Südtiroler Joghurt*

Joghurt ist in der Küche auf vielseitige Weise einsetzbar. Ob als gesunde Frühstücksoption oder als schneller Snack zwischendurch – er eignet sich aber auch hervorragend als Zutat für eine Vielzahl von süßen und herzhaften Rezepten. Joghurt mit Qualitätszeichen Südtirol, der aus Milch von den 4.000 Südtiroler Bergbauernhöfen produziert wird, überzeugt besonders aufgrund seines unverwechselbaren Geschmacks und seiner hohen Qualität. Kurze Transportwege sorgen dafür, dass die Milch immer frisch verarbeitet werden kann.

KONTAKT

agrar@idm-suedtirol.com



Landeshotelfachschule
KAISERHOF



Südtirols Lieblingsrezept!

Fruchtiges für kalte Tage: Panna cotta mit Südtiroler Joghurt

Ein Gericht, das den Herbst ins Haus holt: Anna Höfler, Schülerin der Landeshotelfachschule Kaiserhof, hat mit ihrem Rezept für Panna cotta mit Südtiroler Joghurt die Jury der Aktion „Südtirols Lieblingsrezept“ überzeugt. Die fruchtige Nachspeise ist eines von vier Rezepten, die die Schülerinnen und Schüler der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran kreiert und nachgekocht haben und die wöchentlich im „Dolomiten“-Magazin, auf stol.it und suedtirol.info/liblingsrezept veröffentlicht werden.

Panna cotta mit Südtiroler Joghurt

Panna cotta

330 g Sahne *
75 g Zucker
1 Vanilleschote
5 Blatt Gelatine
350 g Naturjoghurt *
100 g Ziegenfrischkäse

Obstkompott

2 Äpfel, Südtiroler Apfel g.g.A. (Granny Smith)
2 Birnen
1 TL Zimt
4 EL brauner Zucker
3 Zweige Rosmarin
10 cl Gin

Walnuss-Crumble & Topping

60 g Butter *, geschmolzen
50 g Zucker
140 g Weizenmehl
80 g Walnüsse, gehackt
2 EL Honig *

*Produkte mit
Qualitäts-
zeichen
Südtirol

Zubereitung

Für die Panna cotta die Südtiroler Sahne, den Zucker und die halbierte Vanillestange in einen Topf geben. Die Mischung kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen den **Südtiroler Joghurt** und den Ziegenfrischkäse vermischen und unter die abgekühlte Sahne rühren. 4 Gläser bereitstellen und anschließend die Panna cotta gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Die Gläser für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für das Obstkompott die Äpfel und Birnen entkernen und in grobe Würfel (ca. 2x2 cm) schneiden. Das Obst in einen Topf geben und alle weiteren Zutaten mit Ausnahme des Gins hinzufügen. Das Obst nun für ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis es etwas eingedickt ist und der Südtiroler Apfel g.g.A. noch leicht bissfest ist. Den Topf von der Hitze nehmen und den Gin unter das Kompott rühren. Das Obstkompott im Kühlschrank lagern, bis es wieder benötigt wird. Für den Walnuss-Crumble den Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die geschmolzene Südtiroler Butter, den Zucker, das Mehl und den Honig zu einer krümeligen Masse vermengen. Anschließend die gehackten Walnüsse mit dem Streuselteig vermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Streusel für ca. 10 Minuten backen. Danach auf dem Blech auskühlen lassen. Sobald das Dessert angerichtet werden soll, die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, etwas von dem Crumble und dem Obstkompott darauf platzieren. Zum Abschluss 1 bis 1 ½ TL Honig als Topping darüber träufeln. Fertig ist die Panna cotta mit Südtiroler Joghurt.



Rezept von
ANNA HÖFLER
Schülerin der Landshotel-
fachschule Kaiserhof