

CHEF

CORTINA

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

Italienische Alpenfrühstücke

immer Samstags und Sonntags

ab 9.00 Uhr.

Unser Alpenkracher Frühstück

Rührei mit krossem Schinken vom Bio Mangalitza Wollschwein, Bio Heublumen- und Tiroler Bergkäse mit Galtürer Bergheu-Gelee, Butter, Vinschgauer-, Bauern- und Schüttelbrot, kleine Schale Bergbauern-Joghurt mit hausgemachtem Kürbiskernkrokant.

Alle italienische Alpenfrühstücke sowie unsere hausgemachten Pastagerichte, knusprige Pizzen, köstliche Suppen sehen Sie auf unserer Website: www.restaurant-cortina.de

Ein Auszug aus unserer Herbstkarte

- Kastaniensuppe mit Vinschgauer-Knoblauch Spitze
- Grappa-Pflaumen im Speckmantel auf kleinem Rösti
- Gamsgulasch mit hausgemachten Kastanienbandnudeln.
- Wildpfanne (Fleisch von der Gams, vom Hirsch und Bio Mangalitza Wollschwein) mit Rahm-Waldpilzen und zweierlei Klößen (Speck- und Kartoffelkloß)
- Kürbis-Kartoffel Risotto mit Saibling vom Bergbach der Tiroler Alpen
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Ein kleiner Einblick in die Winterkarte (ab 2. Dezember 2011)

- Wintersalat mit Birne und Feige in Honig-Senf-Vinegrette neben
 - geräuchertem Lachs in feinem Crepemantel oder
 - geräucherter Entenbrust mit Galtürer Bergheu-Gelee
- Gefüllte Fasanenbrust mit Schinken und Mozzarella dazu servieren wir krosse Polentaecken
- Gänsekeule von der Weidegans mit zweierlei Klößen (Semmel- und Kartoffelkloß) und Apfelrotkraut.
- Wildlachs und Riesengarnele auf Safran-Prosecco-Risotto
- Lebkuchenmousse mit Orangenfilets

Liebe Leserinnen, liebe Leser, unsere Reise durch die Alpen war fantastisch und wird es auch für Ihren Genuss bei uns, denn wir haben besondere Leckereien aus Südtirol aufgespürt und Inspirationen mitgebracht. Unsere Köche werden für Sie kreativ und kochen aus den Mitbringseln köstlichste Schmankerl. Freuen Sie sich auf geräucherte Entenbrust mit Galtürer Bergheugelee, Gamsgulasch mit hausgemachten Kastaniennudeln...

Unsere legendäre Saisonveranstaltung steht heuer unter dem Motto „Der Berg glüht“. Zwischen den 10 kulinarischen Alpenkrachern erleben Sie die neue Herbst-Winterkollektion der Modemarke Luis Trenker und 100%-ige Holzbrillen aus Tirol.

Auch wenn es draußen kalt wird, bei uns bleibt die warme, südtiroler Lebensfreude und die Lust am authentischen Kochen.



Herzlichst, Ihre Katja Fröhlich

Katja Fröhlich



Rezept:

Kastaniensuppe

Zutaten (für 4 Portionen)

300g Maronen (gegart, geschält und vakuumverpackt), 100g Fenchel, 100g Staudensellerie, 1 Zwiebel, 50g Butter, 0,25l Schlagsahne, Salz, 30g Pecorino (fein gehobelt), 1 Bund glatte Petersilie, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen), Muskat (frisch gerieben), 0,375l Rinderfond



Zubereitung

1. Die Maronen in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Fenchel und Staudensellerie putzen, Zwiebel pellen und alles fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, das vorbereitete Gemüse und 2/3 der Maronen darin andünsten. Rinderfond und Sahne zugießen. Im geschlossenen Topf 25 Minuten bei milder Hitze garen.

2. Den Pecorino hauchdünn hobeln. Petersilie grob schneiden, einige Blätter zum Garnieren beiseite legen. Die Suppe mit dem Schneidestab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Zum Schluss die Petersilie unterrühren. Die Suppe in Teller füllen. Mit den restlichen Maronen, den Petersilieblättern und dem Pecorino garnieren.

Guten Appetit! wünscht Ihnen
Ihr Küchenchef Horst Ogris

Das Mangalitza Schwein

Der Name „Mangalica“ bedeutet „walzenförmig“, er könnte vom serbo-croatischem „mangala svinija“ Schwein, das sich gut ernährt, „Mangulica“ oder „Mangulac – leicht fett werdend“ oder vom rumänischen „mancare – essen“ abgeleitet sein. Es gibt drei Grundrassen dieses Wollschweines, das Blonde, das Rote und das Schwalbenbäuchige.



Das Mangalitza Wollschwein ist eine der ältesten, rein erhaltenen, europäischen Schweinerassen. Erstmals wurde diese Rasse in der Mitte des vorigen Jahrhunderts erwähnt, soll aber viel älter sein. Im österreichischen Burgenland wurde das Mangalitza bis ca. 1950 in der Weidewirtschaft gehalten. Durch die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion sind alle Landrassen, so auch das als Speckschwein geltende Mangalitza Wollschwein, fast gänzlich verschwunden.

Da das Mangalitza Wollschwein langsam wächst, sich viel oder auch ausschließlich im Freien bewegt, ist das Fleisch von hoher Qualität und äußerst schmackhaft sowie reich ungesättigten Fettsäuren, welche wichtig für eine cholesterinarme Ernährung sind.

Ausgewachsene Mangalitza Schweine haben eine Rückenspeck-Schicht von bis zu 5 cm. Das heißt, der Speckanteil ist sehr hoch. Außerdem ist das Fleisch stark marmoriert. Diese Marmorierung wirkt sich sehr positiv auf den Geschmack des Fleisches aus. Fett ist eben ein ausgezeichneter Geschmacksträger. Wir beziehen unser Mangalitza Fleisch von einem Arche Hof. Auf diesem Hof werden ausschließlich Tiere gezüchtet, welche durch die Industrialisierung der Lebensmittelindustrie vom Markt verdrängt wurden. Es werden alle 3 Arten, Rote, Blonde und Schwalbenbäuchige Mangalitza in der Freilandhaltung gezüchtet.

Probieren Sie selbst die ausgezeichnete Qualität und den Geschmack vom Bio Mangalitza Wollschwein, welches wir in unserer Wildpfanne mit Fleisch von der Gams und vom Hirsch mit Rahm- Waldpilzen und zweierlei Klößen servieren!

Luis Trenker

1892 · 1990

KITZBÜHEL

In die Vergangenheit blicken, um die Zukunft zu kleiden. Das ist das Motto für die Herbst- / Winterkollektion 2011 des alpinen Mode- und Lifestylelabels Luis Trenker. Mit der neuen Kollektion präsentieren Inhaber Michi Klemra und sein Kreativteam eine erwachsene Marke, die mehr denn je ihren typischen Charakter offenbart: Mit der bewährten Mischung aus neuen überraschenden Akzenten und der fortwährenden Besinnung auf die eigenen Wurzeln setzt Luis Trenker in der Wintersaison 2011 erneut ein markantes Statement.



Inspiziert von vergangenen Zeiten und großen Epochen:

LUIS TRENKER – HERBST- / WINTERKOLLEKTION 2011

Lebensfreude, Dynamik und Mut – das sind die Elemente, auf denen die Philosophie und der Erfolg des Südtiroler Modelabels basiert. Zudem bilden sie die Grundlage für die neue Herbst- / Winterkollektion 2011, die einen emotionalen Blick in große vergangene Zeiten wagt, ohne die Zukunft dabei aus den Augen zu verlieren.

Damen

Alpines Flair trifft auf den Glanz alter Zeiten

Mit der Herbst- / Winterkollektion 2011 richtet Luis Trenker den Blick auf starke Frauen wie Marlene Dietrich und Greta Garbo, die nicht davor zurückschrecken, ihre weibliche Seite mit einem männlich geschnittenem Outfit zum Ausdruck zu bringen. Opulente Details erinnern an die Bälle der Jahrhundertwende, an den Wiener Walzer und an Tanzschuhe auf Marmor.

Herren

Sportliche Lässigkeit von damals neu interpretiert

Auch mit der Herrenkollektion wagt Luis Trenker eine Reise in die Vergangenheit: nach London, Berlin und Paris von anno dazumal. Man denke an den Klang schwarzer Autos, die über altes Kopfsteinpflaster fahren, an verstaubte Koffer in Schlafzimmern, reich an Kleidern und Objekten, die durch Erinnerungen wertvoll geworden sind. Die Herbst- / Winterkollektion 2011 ist inspiriert von verblassten Fotos, die von Klasse zeugen und erinnert an die sportliche Herrenbekleidung von damals. Eine Hommage an die alte Stummfilmzeit, die mit alpinen Details zu neuem Leben erweckt wird.



MR
MODEHAUS RETSCH

Georgstraße 25 • 98617 Meiningen
Tel. 03693 - 4 31 18

Den Flair und die außergewöhnliche Mode von Luis Trenker können Sie zur Veranstaltung „Der Berg glüht“ im Cortina erleben. Im Rahmen einer lässigen Modenschau präsentiert das Modehaus Retsch die neue Herbst- / Winterkollektion.

Modehaus Retsch aus Meiningen führt neben der Südtiroler Marke Luis Trenker auch Sportalm, Luisa Cerano, Elisa Cavaletti, Basset und Giesswein.

CE

CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

CORTINA
italienische alpenküche

Dr. Theodor-Neubauer-Strasse 8
98559 Oberhof | T. 036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de

Konzeption: VISPLAN
Bahnhofstr. 48 | 98544 Zella-Mehlis
T. 03682 . 45 09 99 | www.vis-plan.de

Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 2.000 Exemplare



Unsere 10 Alpenkracher:

- Flambierter Aperitif
- Kastaniensuppe mit Vinschgauer-Knoblauch Spitze
- Grappa-Pflaume im Speckmantel auf Polentaecke
- Hausgemachte Schlutzkrapfe (Teigtasche mit Kartoffel-Topfen Füllung) auf Feldsalat und Trauben-Walnuss Vinegrette
- Kürbis-Kartoffel Risotto mit Saibling vom Bergbach der Tiroler Alpen
- Gewürztes Sorbet von der Birne
- Geschmorter Gamsbraten mit Semmelkloß und Apfel-Rotkraut
- Geeister Kaiserschmarr'n mit Zimtkirschen
- Tiroler Käseauswahl mit Galtürer Bergheue-Gelee und Vinschgauer sowie Schüttelbrot
- 1 Edelweiss Praline mit Gebirgspreiselbeere

49,90 € pro Person



Der Berg glüht 12. - 13. November 2011 Alpenglügen das ganze Wochenende

Samstag, 12.11.2011 10 Alpenkracher mit Luis Trenker Moden- und Holzbrillen-Schau.

Sonntag, 13.11.2011 Alpenkracher- und italienische Frühstücke mit Kinderbetreuung und Filzen für Kinder.

**Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter:
T. 036842 . 2 23 23**

Freuen Sie sich auf kulinarische Alpenkracher, eine alpine Modenschau und Südtiroler Lebensfreude!



Hans Th. ... *Katia ...*

Impressionen von unserer letzten Veranstaltung: „Wildkräuterwelten“.

