



# CORTINA ECHO

*Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche*

## *Alpine Frühstücke*

Immer samstags, sonntags und feiertags ab 9.00 Uhr.

### **Herbstfrühstück: Morgenstund hat Gold im Mund**

Rühreier mit Tiroler Speck, Scheiben vom gebeizten Hirschkalb mit Hagebuttenconfit, Mostkas, Zwetschgenmarmelade, eine kleine Schale Herbstobst mit Walnüssen, Butter, Brot- und Brötchenkorb mit Vinschgauer

## *Einblick in unsere Herbstkarte*

- ◆ Hirsch-Bouillon mit hausgemachten Steinpilzspätzle
- ◆ Südtiroler Maronisupp'n mit Vinschgauerbrotwürfel
- ◆ Angeräuchertes Tiroler Bachsaiblingsfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Kürbis-Rösti und Hagebuttenconfit
- ◆ Gamsbraten auf Trebernsauce mit echten Tiroler Knödeln und Steinpilzen
- ◆ Seehechtfilet auf Weintrauben-Weißweinsauce mit Rotholzer Käse und Tannenwipfelhonig gratiniertem Kürbis und Kartoffel
- ◆ Hausgemachte Cannelloni mit gemischter Waldpilzfüllung und traditioneller Sauce Pomodoro
- ◆ Kürbiskernparfait mit Apelnröster
- ◆ Muskatblüten-Tiramisu mit Brombeeren

## *... und in unsere Winterkarte*

- ◆ Zirbenbaumsuppe mit flambierter Flugentenfackel
- ◆ Schlegel von der Gansl mit Brezenknödel und Weißweinkraut
- ◆ Geschmorte Kalbswangerl vom Vollmilchkalb auf Rotwein-Balsamico-Sauce mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Schwarzwurzeln
- ◆ Unterinntaler Eistrüffel mit Pomelosauce und Grand-Manier-Orangenfilets

Ab Anfang März gibt es unsere Frühlingkarte

Liebe Freunde der itlaienische Alpenküche, auch in dieser Ausgabe des „Cortina Echo“ gibt es wieder einiges zu entdecken. So können Sie, als kleinen Vorgeschmack auf die Kalte Jahreszeit, einen ersten Blick auf unsere Herbst- und Winterkarte werfen. Für unsere Herbstveranstaltung haben wir uns ebenfalls etwas ganz Besonderes für Sie einfallen lassen. Zum „herzlerwärmenden“ Menü gibt es Kabarett vom Feinsten, mit Björn und Tilo alias „Kalter Kaffee“. Nach gründlichen Recherchen in den Archiven der Tiroler Küche konnten wir fast den Urknödelerfinder für Sie ausfindig machen. Auch stießen wir auf eine interessante Geschichte zur Esskastanie, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen. Viel Spaß bei der Lektüre und immer einen guten Appetit wünscht Ihnen herzlichst

*Katia Földi*



# Südtiroler Küchengeschichten

## Keschn, Kesten oder Maroni?

Das wahre Mekka der altösterreichischen Maronikultur gehört längst zu Italien und liegt in der Provinz Alto Adige, wo der Südtiroler Weinherbst alljährlich mit Törggelen-Festen eingeläutet wird. Törggelen ist im wesentlichen Weintrinken und Maronibraten.

Beides geht auf die alten Römer zurück. Sie kannten bereits die lateinische „nuc castanea“, aus der später die Edelkastanie oder Maroni wurde. Die Keschn, wie sie in Südtirol genannt werden bzw. die Kesten (so waren sie lange Zeit im Deutschen bekannt) wurden von den römischen Legionären bis hinauf in den Schwarzwald kultiviert.

Die Edelkastanie war nämlich kein Kind der Ackerbau-, sondern eines der Wald- und Weidennutzung. Speziell in Süd- und Mitteleuropa wurde anstelle alter, abgestorbener Eichenbäume immer häufiger die aus wilden Kastanienarten gezüchtete Esskastanie gepflanzt – allerdings nicht, um damit frühe Maronibrater auf den Märkten des Mittelalters zu beschicken, sondern weil man hoffte, mit dem daraus hergestellten Mehl einen adäquaten Ersatz für Weizenmehl zu schaffen.

In Italien wird der Edelkastanienbaum daher auch bis heute noch „Albero del pane“ – Baum des Brotes – genannt.



Maroni © Böhringer - wikipedia (gemeinfrei)

# Veranstaltungs-Impressionen

Moden- und Brillenschau bei Tiroler Köstlichkeiten mit dem Modehaus Retsch und DIEZ brillen kontaktlinsen - 04/2015



## Ein heißer Tipp für kalte Tage

Probieren Sie doch einfach mal in gemütlicher Runde heiße Maroni vom Lagerfeuer. Sie brauchen für 4 Personen etwa 2 Packungen Maronen und eine Eisenpfanne. Dazu werden die Kastanien kreuzweise mit einem kleinen scharfen Messer eingeritzt und in die Pfanne über dem Feuer gegeben. Schwenken Sie die Pfanne ständig hin und her damit die Esskastanien nicht anbrennen. Nach ca. 15 min., wenn sich die Schale nach außen biegt, sind die Köstlichkeiten fertig geröstet und sie können genüsslich verspeist werden.

Am Besten schält man die Früchte solange sie noch heiß sind und entfernt die pelzige Innenhaut. Übrigens, erst durch das Rösten wird das Schalenobst weich und entwickelt das typisch leicht süße Aroma. Guten Appetit!



## Der Eppaner Urknödel

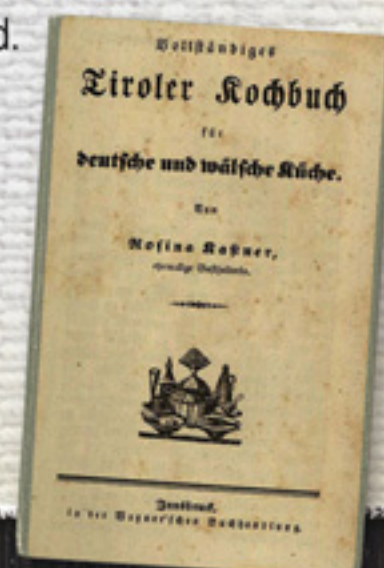
Der Knödel, zumal der Tiroler Knödel, ist die Ikone der Tiroler Küche schlechthin. Der Speck, neben den Semmelwürfeln unverzichtbarer Bestandteil dieses essbaren Titans, kam freilich erst relativ spät dazu.

Wer aber hat den ersten Knödel geformt? Die Antwort auf diese Frage können nur die Archäologen geben, und die führen uns in jungsteinzeitliche Pfahlbaudörfer am Mondsee und am Ledrosee aus der Zeit zwischen 2500 und 1800 v. Chr., wo gefundene Teigreste ganz eindeutig darauf schließen lassen, dass diese Teige mit Fleisch oder Obst gefüllt waren.

Noch leichter lässt sich indessen die Frage beantworten, wer den ersten Knödel gemalt hat. Das war, wie es scheint, tatsächlich ein Tiroler. Denn die älteste bildliche Darstellung eines Knödels findet sich auf einem Fresko in der Burgkapelle von Hoheppan in Südtirol. Das Fresko stammt bereits aus dem 12. Jahrhundert.

Umso erstaunlicher ist es, dass es noch weitere vier Jahrhunderte dauern sollte, bis sich im Ende des 16. Jhd. erschienenen Kochbuch einer Tiroler Adelsfamilie das erste Knödelrezept niedergeschrieben findet.

(Quelle: Die gute Tiroler Küche)



# CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

Restaurant Cortina

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

Konzeption: Annika Diez | Identitäts- und Raumgestaltung  
Zeisighügel 9 | 98528 Suhl-Goldlauter  
T. 03681 . 4 13 52 59 | www.annika-diez.de  
Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 4.000 Exemplare

Möchten Sie zweimal im Jahr unser  
Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu.  
Senden Sie uns einfach eine E-Mail oder füllen  
Sie im Restaurant die Cortina Echo-Karte aus  
und geben diese in die aufgestellte Adressbox.



## Herbstveranstaltung

### *Herzlerwärmendes Menü zum "Kalten Kaffee"*

am Samstag, 7. November 2015 um 18.30 Uhr

Genießen Sie als ERSTE ein HEIßES Menü aus unserer Winterkarte, begleitet vom Liederkabarett „Kalter Kaffee“. Björn und Tilo bieten feinstes Liedermaking mit einer Menge an Ironie, Sarkasmus und clownesker Hampelei.

#### Herzlerwärmendes-Menü

- Zirbenbaumsuppe mit flambierter Flugentenfackel
- Marinierte Gambas nach Cortina Art mit Honig-Senf-Balsam neben Feldsalat
- Kleine Abkühlung mit Preiselbeer-Ingwer-Sorbet
- Schlegel von der Martinigansl mit Brezenknödeln und Weißweinkraut oder
- gratiniertes Lachsfilet mit einer Zimt-Honig-Calvados Marinade mit getrüffeltem Kartoffelstampf und geschwenkter Schwarzwurzel
- Unterinntaler Eistrüffel mit Pomelesauce und Grand-Manier-Orangenfilets

Kartenvorverkauf und Reservierung im Restaurant  
oder telefonische Bestellung unter: T. 036842 . 2 23 23



Stellenanzeige

## *Wo Kochen (wieder) Freude macht!*

Sie lieben die italienische Alpenküche und das Kochen mit frischen sowie besten Zutaten? Sie mögen die saisonale Abwechslung beim Kochen und bringen Ihre Kreativität gerne ein? Sie schätzen ein sehr kollegiales, faires, wertschätzendes und herzliches Betriebsklima? Sie möchten dort arbeiten, wo andere Urlaub machen? Sie sind ein ausgebildete/r Köchin/Koch, teamfähig, engagiert und zuverlässig?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Wir suchen ab sofort Verstärkung für unser Küchenteam. Für ein telefonisches Gespräch vorab und zur Vereinbarung eines Vorstellungstermins wenden Sie sich bitte an Katja Fröhlich. Telefon: 036842 . 2 23 23.

