

## Ääzezupp Peppermint (Erbsensuppe mit Minze)

Zutaten für 4 Portionen

120 g Schalotten  
40 g Butter  
450 g frische Erbsen, ersatzweise TK-Ware  
150 ml Weißwein  
600 ml Gemüsebrühe  
3 g frische Minze (ca. 1 Handvoll)  
2 EL Sahne  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
150–200 g Südtiroler Speck  
Olivenöl

Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Kasserolle in Butter glasig anschwitzen. Die Erbsen zufügen und einen Moment mitgaren. Mit Weißwein ablöschen und die Brühe angießen. Minze sehr fein schneiden und hinzufügen. Circa 10 Minuten kochen lassen, dann pürieren. Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen schneiden und in Olivenöl kross braten. Die Suppe in Terrinen füllen und die Speckstreifen darauflegen.

*Also, der Libanese, nicht wahr, der hat es ja mit der Minze. Nun kann es sein, dass er sich die Minzeblätter an die Schläfen drückt, um sie zu kühlen, aber in der Suppe schmecken sie mir ganz entschieden besser. Außerdem ist es hier selten so warm wie da unten. Andererseits: mit Minzeschläfen aus der Küche kommen und die Suppe auftragen – auch ein schönes Bild!*





## Kalbsleber mit karamellisierter Zwiebel

Zutaten für 4 Portionen

2 große rote Zwiebeln oder 3 mittlere oder 4 kleine

ca. 150 ml Olivenöl zum Braten und Frittieren

Zucker

1 Schuss alter Aceto balsamico oder Himbeer-Balsamessig zum Ablöschen

125 ml Fleischbrühe

1 EL Butter

4 Scheiben Kalbsleber

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

16–20 Salbeiblättchen

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne in 1–2 EL Olivenöl hell anrösten. Den Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Dann mit Essig ablöschen und mit Fleischbrühe auffüllen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und 1–2 EL Olivenöl hinzufügen, sobald die Butter nicht mehr spritzt. Die Leber darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln mit der Brühe hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salbeiblättchen im restlichen Olivenöl frittieren. Kalbsleber auf Teller geben und den Salbei darüberstreuen.

Das Ganze auf Kartoffelpüree: eine Wucht!

*Es gibt Bauern, die geben den Kälbern pro Gabel Heu einen Calvados. Nach ein paar Tagen hat sich das Kalb daran gewöhnt und verzichtet auf das Heu. Natürlich werden die nicht so opulent korpulent wie die anderen Kälber, dafür aber haben die eine Leber – einfach saagenhaft!*

## Fusilli oder Spaghetti mit Wirsing und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen

1 kleiner Wirsing  
Salz  
100 g rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl zum Braten  
200 ml Weißwein  
400 ml Sahne  
200 g roher Schinken  
1 Spritzer Balsamico-Essig  
500 g Fusilli oder Spaghetti  
Butter für die Form  
100 g Walnüsse  
200 g Parmesan  
Pfeffer, frisch gemahlen

Wirsing in dünne Streifen schneiden und für ½ Minute in kochendes Salzwasser geben, abgießen, möglichst kalt abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken, in 1–2 EL Olivenöl hell andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Sahne hinzufügen und die Sauce auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Schinken in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Mit Balsamico-Essig ablöschen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Die Pasta in Salzwasser knapp bissfest kochen und in einer gebutterten Auflaufform verteilen. Walnüsse hacken, Parmesan reiben. Schinken und Wirsing gleichmäßig auf die Nudeln geben. Die Sauce darübergießen. Erst Walnüsse, dann Parmesan aufstreuen. Die Form 10–15 Minuten in den Ofen schieben. Vor dem Servieren schwarzen Pfeffer auf die Nudeln mahlen.

*Der Wirsing und die Nüsse,  
die tauschen Zungenküsse  
in einem noch viel größ'eren Mund.  
Der jedoch lutscht die beiden rund  
und ruft dann: „Hallo Mama,  
die Nudeln sind der Hamma!  
Es schmecken diese Nüsse  
wie echte Zungenküsse!“*





## Tarte Tatin

Zutaten für 4 Portionen

200 g Mehl plus etwas Mehl zum Bestäuben

1 Ei

ca. 70 g Zucker

300 g Butter

1 ½ kg Äpfel (Granny Smith)

300 g brauner Zucker, am besten Rohrohrzucker

Mehl, Ei, Zucker, 100 g in Flöckchen zerteilte Butter und 2 TL Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem sehr glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche so ausrollen, dass er etwas größer ist als eine runde, feuerfeste und herdplattentaugliche Ofenform (26–28 cm).

Die Äpfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse – im Pustertaler Dialekt: den Prabscht – herauschneiden und die Äpfel in circa 5 mm dicke Schnitze schneiden. Äpfel in einer feuerfesten Form 5–10 Minuten mit den restlichen 200 g Butter und dem braunen Zucker anbraten und leicht karamellisieren lassen. Die Form mit den Äpfeln vom Ofen nehmen und den Teig auflegen; es soll ein kleiner Rand entstehen. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und die Tarte für 25 Minuten hineinschieben. Herausnehmen, abkühlen lassen und stürzen. Dazu halbsteif geschlagener Schlagrahm.

*Und es ist tatsächlich so, dass man bei uns in Deutschland „Tatütata“ ruft, wenn man die Feuerwehr meint und Hilfe braucht, weil der Ofen brennt, dass man aber in Frongreisch „Tarte Tatin“ ruft – jetzt ausnahmsweise so, dass man das „e“ in Tarte auch ausspricht, weil es ja sonst völlig aus dem Rhythmus liefe –, weil man weiß, dass im Ofen eine Tarte Tatin (jetzt aber ohne „e“) ist, die schnellstens vor dem Verbrennen gerettet (also gespachtelt) werden muss. Andere Länder, andere Sitten.*