



CULINARY *Art*


CULINARY ART



AUENER HOF – SARNTAL SÜDTIROL

Heinrich Schneider

1662 m, endlich, das höchste gerade mit dem 2. Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant Italiens ist erreicht. Aussen: Alphüttenfeeling, innen: Genussstempel. Überraschung perfekt! Lichtdurchflutetes Restaurant mit baumhohen Birkenstämmen, Kaminfeuer neben modernen Designmöbeln., Hotelbetten aus Zirbelholz.

Die Geschwister Gisela und Heinrich Schneider (der Küchenmeister) haben aus der elterlichen Hütte in jahrelanger Arbeit ein alpines Bijou-Hotel gezaubert. Trotz traumhafter Aussicht auf die Dolomiten kommt der grösste Zauber aus der „Terra“ Küche, welche die Natur mit ihren Wildkräutern und -gemüsen meisterhaft zu nutzen weiss.

AUENER HOF
WWW.AUENERHOF.IT
I-39058 SARNTAL

**BIRKENEIS MIT GEWÜRZCREME
GETROCKNETER MILCHHAUT
KARAMELLPASTE VON SCHWARZEN
BOHNEN UND WALDBLÜTENHONIG**

ZUTATEN

KARAMELLPASTE

VON SCHWARZEN BOHNEN

130g schwarze Bohnen | 30g Zucker
10g Glukosesirup | 10 Tropfen Pflaumen-
kernöl | 20g Waldblütenhonig

GEWÜRZCREME

100ml Milch | 100ml Sahne, ¼ Vanillescho-
tenmark | 1 Sternanis

1 Prise Kardamompulver | 1 Thymianzweig
1 Teelöffel schwarzes Sesampulver

60g Eigelb

ZUSÄTZLICH

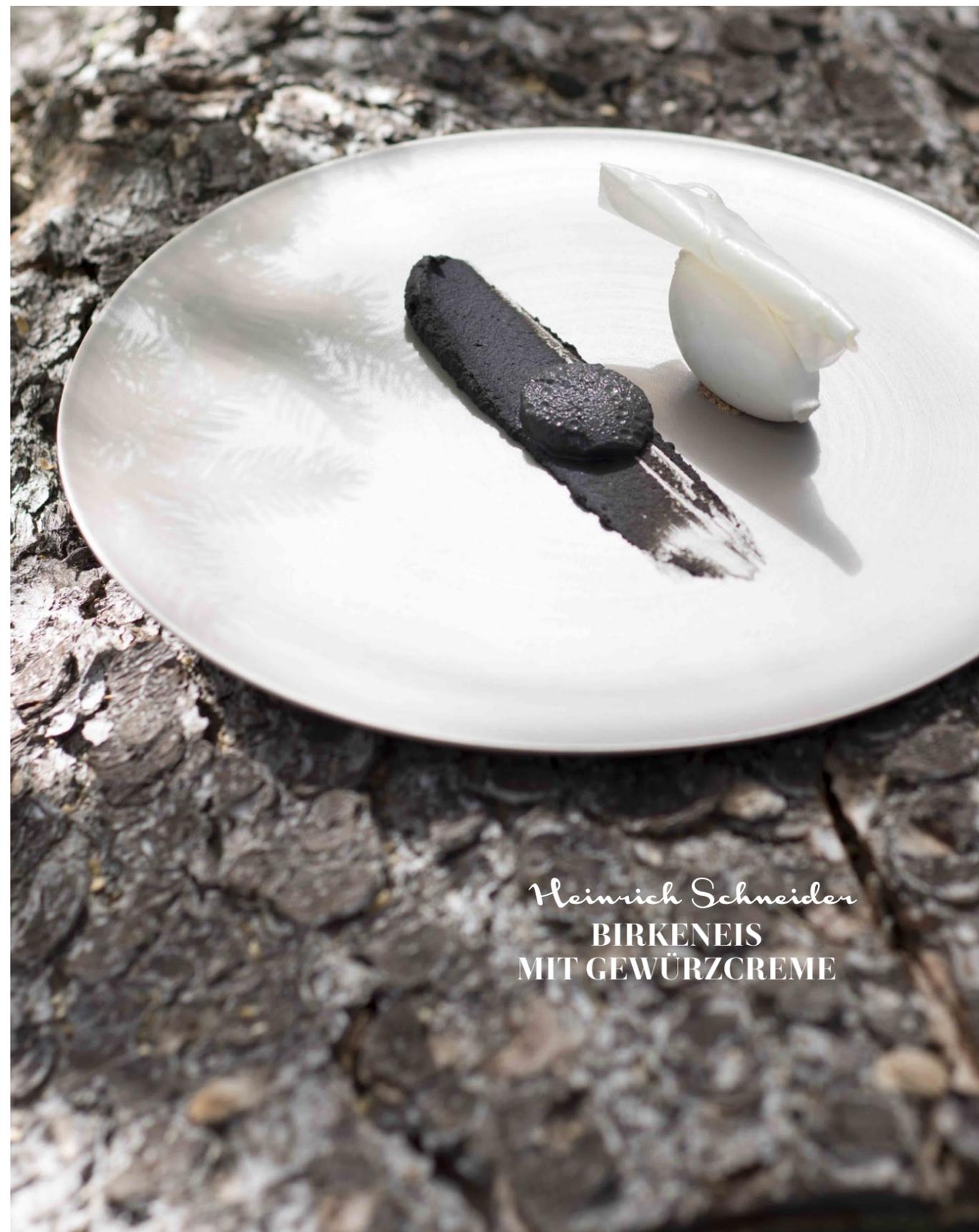
500ml Frischmilch | ½ Vanilleschote
20g Zucker

ZUBEREITUNG Für das Birkeneis alle Zu-
taten außer der eingeweichten Gelatine
kurz aufkochen, mit Gelatine versetzen
und im Paco-Jet-Behälter tiefgefrieren.
Für die Karamellpaste die Bohnen 3 Tage
in reichlich Wasser aufweichen, dann ab-
seihen.

Den Zucker leicht karamellisieren, Boh-
nen mit etwas Wasser und Glukose dazu
geben und weichkochen. Anschließend
die Bohnen samt Wasser sehr fein pürie-
ren und durch ein feines Sieb streichen
und abkühlen lassen. Mit Waldblütenho-
nig und Pflaumenkernöl abschmecken.

Für die Gewürzcreme die Milch und die
Sahne mit den Gewürzen aufkochen und
dann 30 Minuten ziehen lassen. Dann die
Masse abseihen und mit dem Eigelb gut
verquirlen. Zum Schluss in eine Form 2cm
hoch gießen, mit Klarsichtfolie abdecken
und im Dampfen bei 80°C 1 Stunde ga-
ren. Erkalten lassen.

Für die Milchhaut die Milch mit der Vanille
und dem Zucker langsam erwärmen. Die
entstandene Milchhaut abnehmen und
trocknen.



Heinrich Schneider
**BIRKENEIS
MIT GEWÜRZCREME**