

# Inhalt

## Tipps und Tricks in der Küche

Essig & Öl selbst ansetzen .....	2
Fisch schonend & easy garen .....	3
Salz & Zucker – natürliche Geschmacksverstärker .....	3

## Kalte Vorspeisen

Feines vom Eissacktaler Saibling – Sommergurke & Limette .....	4
»Frühlingswiese« – Gebeizte Lachsforelle – Radieschen & Apfelbalsam .....	6
Tatar vom Rind .....	8
Passeirer Saibling – rote & gelbe Bete – Vinschger Apfel .....	10
Jakobsmuscheln – Speck – Erbsen – Wasabi .....	12
Garnelen-Polenta mit Mango-Ananas-Curry .....	14

## Warme Vorspeisen

Kaisergranat mit Kalbsbries – Texturen von der .....	
San Marzano-Tomate & Haselnuss .....	16
Gefüllte Calamaretti – Panzanella & Radicchio-Confit .....	18
Risotto mit Kirschtomaten – Basilikum & Büffelmozzarella .....	20
Bockshorntortelloni – Vinscher Bergkäse – Kürbis .....	22

## Suppen

Vinschger Spargel (warm-kalt) mit Branzino & Zitrone .....	24
Spargelcremesuppe .....	26
Zitronen-Basilikumsaft .....	28
Cremsüppchen vom Vinschger Bauernsauerkraut .....	30

## Hauptspeisen

»Best of« vom Schnalstaler Berglamm – Artischoke & Bärlauchpolenta .....	32
Tagliata vom Rind mit Rucola & Parmesanblättern .....	34
Weißes Saiblings-Filet im Brickteig gebraten mit Mango & Basilikum .....	36
Spanferkel – Sellerie – Südtiroler Bergartischoke .....	38

## Desserts

Delice von Holunderblüte – Marteller Erdbeere & Bergbasilikum .....	40
Tiramisu .....	42
Geeister Latte Macchiato mit Himbeeren .....	44
Vinschger Marillen-Whisky-Praline .....	46

## Essig & Öl selbst ansetzen

Um selbst tolle Essig- und Ölkreationen für die eigene Küche herzustellen, gilt es, ein paar einfache Regeln zu beachten:

Bei der **Gewürzöl-Herstellung** verwenden Sie ein möglichst hochwertiges, aber geschmacklich neutrales Pflanzenöl, z.B. Sonnenblumenkern- oder Rapsöl. Erwärmen Sie das Öl auf ca. 65 °C, da sich bei dieser Tem-

peratur die Geschmacksstoffe optimal lösen können. Als Aromageber können frische Kräuter, zerstoßene Gewürze sowie Schalen von diversen Zitrusfrüchten verwendet werden.

Zur **Essig-Herstellung** gibt es zweierlei Methoden: die Fermentation mit Essigsäurebakterien (Essigmutter) sowie das Ansetzen von Aromaten mit

geschmacksneutralen Essigsorten. Dies kann ganz einfach zuhause mit weißem Balsamicoessig, welcher über eine angenehme Säure verfügt, und den gewünschten Aromaten erfolgen: Himbeeren, frische Kräuter, Ingwer, Zitronengras, Lavendel und viele mehr – der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt.



## Fisch schonend & easy garen

**Das richtige Garen von Fisch kann teilweise durch zu hohe Temperaturen oder falsche Zubereitung in ein kulinarisches Fiasko ausarten. Hier zeige ich Ihnen, wie es auf einfachste Weise gelingt, ein tolles Ergebnis zu erzielen:**

Nehmen Sie einen flachen Porzellan-Teller, bepinseln Sie ihn mit einem hochwertigen Olivenöl, flüssiger Butter oder

z.B. auch einem feinen Nussöl. Dann platziert man ein entgrätetes Fischfilet mit der Hautseite nach oben und bepinselt diese ebenfalls mit dem jeweiligen Öl. Anschließend deckt man den Teller mit Klarsichtfolie ab und gibt diesen in das vorgewärmte Backrohr. Die Temperatur sollte je nach Gerätetyp etwa 60 °C betragen.

Nach rund 15–20 min. sollte sich die Haut einfach ablösen lassen, ein Zeichen, dass der Fisch perfekt glasig auf den Punkt gegart ist. Nur noch salzen und genießen!

## Salz & Zucker – natürliche Geschmacksverstärker

**Oft ist es ganz simpel und einfach, den tollen Geschmack von Produkten besonders hervorzuheben:**

Eine Prise Meersalz bei jedem Dessert oder Süßspeise bewirkt wahre Wunder, probieren Sie es aus – der Geschmack wird angehoben und merklich verbessert!

Bei pikanten, säurehaltigen Gerichten (z.B. Tomatensauce, Rotweinjus, Veltliner-Schaumsuppe, etc.) bricht die eine oder andere Prise Zucker oder Honig eine ganz neue Geschmackswelt auf... Sie werden den Unterschied lieben!

## Feines vom Eissacktaler Saibling – Sommergurke & Limette (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Die Saiblingsfilets entgräten (mit einer Pinzette), trocken tupfen und 1 Stk. mit einer Beize aus dem Rohrzucker, Meersalz, frisch gemahlenen Koriander sowie gehacktem Dillkraut bedecken. Rund 2 Stunden durchziehen lassen, und dann die Beize mit kaltem Wasser entfernen. In 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Limetten filetieren und die Filets in Läuterzucker (1 Teil Wasser – 2 Teile Zucker) einlegen.

Das zweite Filet enthäuten, klein zusammenhacken und mit feinen Schalotten-Würfeln, geschnittenen Schnittlauch, Olivenöl und Limettenezeste und -saft würzig abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und

durchziehen lassen. Mit einem runden Ausstecher in Form bringen.

Das geräucherte Fischfilet grob zerzupfen und mit etwas Crème fraîche vermengen.

Mit einem Teelöffel kleine Nockerl formen.

Die Gurken in feine Streifen schneiden und Röllchen mit einem Durchmesser von rund 3 cm drehen. Die restliche Crème fraîche mit dem Sauerrahm glattrühren, mit Limettensaft und -zeste sowie einem Hauch Wasabi und Salz abschmecken. Die eingeweichte Gelatine in einem Teil der Masse erwärmen und auflösen. Zum Rest dazugeben und in die Gurkenröllchen abfüllen, kalt stellen. Den Rest aufbewahren.

### Präsentation:

Die übriggebliebene Wasabi-Limettencreme dekorativ auf den (kalten) Tellern verteilen. Alle Elemente (Gebeiztes, Tatar, Räucherfischnockerl, Gurkenröllchen und Limettenfilets) darauf spannend verteilen und mit frischer Kresse und Schnittlauchspitzen garnieren.

### Zutaten:

- 2 große Seesaiblingsfilets
- 1 geräuchertes Seesaiblingfilet
- 80 g brauner Rohrzucker
- 100 g Meersalz
- Koriander aus der Mühle
- Frische Dille

- 2 Salatgurken
- 2 Limetten
- Fruchtiges Olivenöl
- 200 g Sauerrahm
- 150 g Crème fraîche
- 2 Bl. Gelatine
- Meersalz

- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Wasabi
- 1 Stk. Schalotte
- Schnittlauch geschnitten / Schnittlauchspitzen
- Frische Kresse



## »Frühlingswiese« – Gebeizte Lachsforelle – Radieschen & Apfelbalsam (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Die Forellenfilets zuparieren, die evtl. vorhandenen Gräten zupfen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Für die Fischbeize Salz und Zucker mit allen Gewürzen (diese vorher kurz ohne Öl in einer Pfanne anrösten!), den getrockneten Apfelschalen und dem Zitronenabrieb mixen, sodass eine feine, pulvrige Beize entsteht. Damit die Fischfilets von beiden Seiten einreiben und mit einer Klarsichtfolie zugedeckt 2 bis 3 Stunden marinieren lassen. Anschließend die Beize kurz mit kaltem Wasser abwaschen und den Fisch trocken tupfen. Kalt stellen.

Den Apfelbalsamessig mit der eingeweichten und gut ausgedrückten Gelatine erwärmen und in eine kleine, mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen (sollte eine ungefähre Höhe von 1 cm haben!). Kalt stellen

und nachdem das Gelee fest geworden ist, exakte Würfel mit je 1 cm Kantenlänge schneiden. Kühl aufbewahren.

Für die Knuspererde das Schwarzbrot in grobe Würfel schneiden, mit den Walnusskernen, dem Walnussöl und einer guten Prise Meersalz abmischen. Auf einem flachen Backblech verteilen und im Rohr bei 160°C knusprig und goldbraun rösten. Abkühlen lassen und mit einem festen Gegenstand (z. B. Plattiereisen) zu einer „Erde“ verarbeiten.

Radieschen, Kohlrabi, Granny Smith und Staudensellerie in dekorative Formen schneiden (Spitzen, Stifte, Rauten, etc.), den Staudensellerie kurz in Salzwasser blanchieren und anschließend das gesamte Gemüse mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren.

### Präsentation:

Die Knuspererde auf einem flachen Teller verstreuen. Die gebeizte Lachsforelle enthäuten (die Haut kann knusprig frittiert und als Garnitur verwendet werden!) und in dünne Tranchen schneiden. Diese mit den diversen Gemüseformen auf der Knuspererde kreativ platzieren und der Vorspeise mit verschiedenfarbiger Kresse den letzten Schliff verpassen.



### Zutaten:

- 2 Stk. Lachsforellenfilets (á 200 g)

### Gewürzbeize:

- 150 g Meersalz
- 80 g Zucker
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ TL Korianderkörner
- ½ TL Pfefferkörner schwarz
- ½ TL rosa Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- ½ TL Anissamen
- Abrieb von 2 Zitronen
- Getrocknete Apfelschale (von rund 5 Äpfeln)

### Knuspererde:

- 250 g Schwarzbrot
- 80 g Walnusskerne
- 20 ml Walnussöl
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Stk. Granny Smith (oder ähnliche säuerliche Apfelsorte)
- 5 Stk. Radieschen
- 1 Stk. Kohlrabi
- 1 kleiner Staudensellerie

### Fruchtiges Olivenöl:

- 100 ml Apfelbalsam-Essig von Gölles (8 Jahre im Eichenfass gereift)
- 1½ Blatt Gelatine
- Verschiedenfarbige Kresse (Daikon/Sakura)





Kalte Vorspeisen

## Tatar vom Rind (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Das Rindfleisch fein hacken. Restliche Zutaten mit dem Rindfleisch vermischen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, eventuell einen Spritzer Cognac dazugeben.

### Präsentation:

Das Tatar in kleine Kugeln formen und mit gerösteten Weißbrotscheiben servieren.

### Zutaten:

- 300 g Rindfleisch ( Filet oder Spitzrose )
- 7 Kapern, fein gehackt
- 1 Essiggurke, fein gehackt
- 2 TL Petersilie, gehackt
- 1 Schalotte ca. 30 g, feingeschnitten und blanchiert
- 2 Sardellenfilets
- 15 g Senf
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 15 g Tomatenketchup
- Salz, Pfeffer, eventuell Cognac
- 1 Eigelb

## Passeirer Saibling – rote & gelbe Bete – Vinschger Apfel (5–6 Personen)

### Zubereitung:

#### Gebeizter Saibling:

Alle Zutaten gut vermischen und das Saiblingsfilet im Ganzen damit marinieren. Das Filet im Kühlschrank 24 Stunden beizen. Anschließend das Saiblingsfilet von den Gewürzen und Kräutern befreien und in sechs Tranchen schneiden.

### Zutaten:

#### Gebeizter Saibling:

- 500 g küchenfertige Saiblings-Filets (ohne Gräten)
- 30 g Kristallzucker
- 30 g grobes Meersalz
- 30 g Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 5 g Wacholderbeeren
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Tatar aus gebeiztem Saibling:

Alle Zutaten vermischen und gut abschmecken. Aus der Masse mit Hilfe eines Teelöffels kleine Nocken abstechen.

#### Eingelegte rote und gelbe Bete:

Rote und gelbe Bete in beliebige Form schneiden. Restliche Zutaten zusammen einmal aufkochen und die Rüben damit marinieren bzw. darin einlegen.

#### Tatar aus gebeiztem Saibling:

- 60 g gebeizter Saibling, klein gewürfelt
- 30 g Sauerrahm
- Etwas gehackte Petersilie
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- 1 Spritzer Zitronensaft

#### Eingelegte rote und gelbe Bete:

- 1 rote Bete, gekocht und geschält
- 1 gelbe Bete, gekocht und geschält

#### Apfelmus:

Alle Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und voll vakuumieren. Im Wasserbad oder Dampfgarer weich kochen. Beutelinhalt in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein mixen.

### Präsentation:

Nach Belieben auf einem Teller anrichten und mit Kresseblättchen garnieren.

- 2 gestr. TL Salz
- 4 gestr. TL Zucker
- 10 EL Reisessig
- 1 rote Chilischote
- 10 EL Wasser

#### Apfelmus:

- 2 Äpfel (Golden Delicious)
- Etwas Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Einige Kresse-Blättchen





## Jakobsmuscheln – Speck – Erbsen – Wasabi (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln mit dem Meersalz und dem Pfeffer von allen Seiten würzen und in Olivenöl wenden (marinieren).

Die Jakobsmuscheln mit einer Seite des geräucherten Bauchspecks umwickeln und in einer Pfanne in Olivenöl knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Muscheln sollten im Kern noch glasig sein.

Erbsen-Wasabi-Creme:

Die tiefgekühlten Erbsen kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Mit den restlichen Zutaten in einem Standmixer oder einem Stabmixer fein pürieren. Die Creme ggf. durch ein Sieb streichen und bis zum Anrichten kalt stellen.

### Präsentation:

Die Jakobsmuscheln mit der Erbsen-Wasabi-Creme servieren.

### Zutaten:

*Jakobsmuscheln mit Speck:*

- 6 Jakobsmuscheln gleicher Größe (geputzt)
- 6 dünne Scheiben geräucherter Bauchspeck
- Etwas Olivenöl
- 1 Prise Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Erbsen-Wasabi-Creme:*

- 100 g TK-Erbsen
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Zucker
- 5 g Wasabipaste
- 1 Spritzer Zitrone



## Garnelen-Polenta mit Mango-Ananas-Curry (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

#### Chutney:

Die Schalotten in ein wenig Sesamöl anziehen, Zucker dazugeben und ganz leicht karamellisieren. Dann die Mango, Ananas und Chili andünsten, mit Currypulver bestäuben und mit Reisessig aufgießen. Einkochen und abschmecken.

#### Garnelen:

Die Garnelen schälen bis zum Schwanzende und den Darm entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Polenta wälzen. In heißem Öl goldgelb backen und auf ein Küchenpapier legen.

### Präsentation:

Die Garnele mit dem Mango-Ananas-Currychutney dekorativ anrichten.

### Zutaten:

- 6 Garnelen
- 50 g Polenta (grob)
- 100 g Mango, kleine Würfel
- 50 g Ananas, kleine Würfel
- 20 g Schalotten, kleine Würfel
- Ein wenig frische Chilischote, fein geschnitten
- 15 g Zucker
- 1 Spritzer Reisessig
- Salz, Sesamöl
- 1 Messerspitze Currypulver







## Kaisergranat mit Kalbsbries – Texturen von der San-Marzano-Tomate & Haselnuss (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Das Kalbsbries in kaltem Wasser wässern, von den größten Sehnen und Flachsen befreien. In gesalzenerem Wasser mit einem Lorbeerblatt und dem Mirepoix pochieren (d.h. rund 20 min. bei 85 – 90°C garziehen lassen). Kurz überkühlen lassen und dann alle Häutchen und Flachsen entfernen. In trauben-große Stücke zupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Hälfte panieren und in Pflanzenöl knusprig ausbacken, den Rest kurz anbraten und mit dem Kalbsjus glasieren.

Den Kaisergranat von den Schalen und Köpfen befreien und mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zum Servieren dann kurz anbraten und mit wenig Butter und einem Thymian-zweig glasig fertig garen.

Die Hälfte der Tomaten blan-chieren, die Haut abziehen, vier-teln und das Kerngehäuse entfernen. Die abgezogenen Tomatenschalen trocknen. Den Rest der Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schnei-den und flach auf einem Blech verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer sowie Olivenöl würzen und mit grob gehacktem Knoblauch bestreuen. Im Rohr bei etwa 70°C antrocknen, um das Aro-ma zu intensivieren!

Die Tomatenfilets werden nur mit etwas hochwertigem Olivenöl, gereiftem Balsamico, Salz und Pfeffer mariniert.

Den Frischkäse mit der Hasel-nusspaste glattrühren, mit Zitronensaft abschmecken und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Haselnusskerne werden grob gehackt, mit etwas fein ge-schnittenem Basilikum, Olivenöl und Balsamico zu einer Vinaigrette vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

### Präsentation:

Die angetrockneten Tomaten-scheiben auf den HEISSEN(!) Tellern verteilen, die marinierten San-Marzano-Filets dazwischen legen und mit mehreren Tup-fern Haselnusscreme drapieren. Das gebackene und das glasierte Kalbsbries sowie die Kaisergranat darauf setzen und mit der Haselnuss-Vinaigrette vollenden.

Mit den knusprigen Tomaten-schalen und zarten Basilikum-blättern dekorativ garnieren.

### Zutaten:

- 5 Stk. Kaisergranaten (Langostinos / Scampi)
- 2 EL Butter
- 400 g Bries vom Milchkalb
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Mirepoix (Saucen- bzw. Suppengemüse)
- Mehl, Brösel und Ei zum Panieren
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 ml Kalbsjus (dunkle Sauce)
- 1 kg reife San-Marzano-Tomaten
- Gutes Olivenöl
- Gereifter Balsamicoessig
- Frisches Basilikum, Knoblauchzehen
- 60 g Haselnüsse, ganz und geschält
- 80 g Haselnusspaste (im Delikatessensladen erhältlich)
- 40 g Frischkäse, cremig
- 1 EL Zitronensaft

## Gefüllte Calamaretti – Panzanella & Radicchio-Confit (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Die Calamaretti putzen (Haut, Rückgrat und Innereien entfernen, vom Kopf ausschließlich die Tentakel verwenden), mit Küchenkrepp trocken tupfen. Für die Fülle die Schalotten feinwürfelig schneiden, in Olivenöl glasig anschwitzen, etwas fein gehackten Knoblauch begeben und kurz mitrösten. Die (entsteinten) Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten grob zusammenhacken und dazugeben. 3 EL feine Tramezzinibrotwürfel als Bindung untermengen. Die Masse mit frisch geschnittenem Oregano fertig stellen und (am besten mit einem Spritzbeutel) in die Calamarituben einfüllen. Zum Servieren gemeinsam mit den Tentakeln in Olivenöl anbraten.

Für das Radicchio-Confit den Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, den in feine Streifen geschnittenen Radicchio begeben und langsam einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Thymianhonig und -zweig dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühlstellen. Kleine Kugeln formen.

Das Ciabattabrot in grobe Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl sowie einer halbierten Knoblauchzehe anrösten. Mit etwas Balsamico-Essig ablöschen und in eine tiefe Schüssel geben. Die Paprikaschoten entkernen, in grobe Rauten schneiden und mit den halbierten Cherrytomaten, den Oliven, grob geschnittenen Basilikum und Rucola zu dem Brot geben. Alles vermischen, evtl. noch etwas nachwürzen.

### Präsentation:

Den Panzanella (= Brotsalat) stylisch der Länge nach anrichten, die gebratenen Calamaretti-Tuben und -Tentakel darauf setzen und die Radicchio-Confitkugeln am Rand platzieren. Mit frischem Basilikum und Oregano dekorieren.

### Zutaten:

- 20 Stk. Calamaretti (kleine Tintenfische)
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Stk. Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Taggiasca-Oliven
- 50 g Kapernbeeren
- 150 g getrocknete Tomaten
- Oregano
- 3 EL Tramezzinibrot (kleine Würfel)
- 1 großer Kopf Radicchio
- 150 g Zucker
- 300 ml Balsamicoessig
- 1 Thymianzweig
- 1 EL Thymianhonig
- 1 Stk. roter Paprika
- 1 Stk. gelber Paprika
- 100 g Cherrytomaten
- 2 EL Taggiasca-Oliven
- 250 g altbackenes Ciabattabrot
- Frischer Basilikum
- Rucolasalat





Warme Vorspeisen

## Risotto mit Kirschtomaten – Basilikum & Büffelmozzarella (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Olivenöl anschwitzen, Risotto-Reis dazugeben und leicht mitdünsten. Tomatenmark dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit der Geflügelbrühe aufgießen. Kurz bevor der Risotto gekocht ist die Kirschtomaten dazugeben und mitkochen. Sobald der Risotto „al dente“ ist vom Herd nehmen und den Parmesan und die kalte Butter einrühren.

### Präsentation:

Die Büffelmozzarella vor dem Servieren auf den Risotto geben.

TIPP: Kirschtomaten vor dem Kochen schälen – schmeckt besonders lecker.

### Zutaten:

- 375 g Vialone-Nano-Reis (Rundkornreis)
- 150 g Zwiebel, fein geschnitten
- 45 ml Olivenöl
- 180 g Weißwein
- Wenig Tomatenmark
- 12 Kirschtomaten
- 9 Basilikum-Blätter
- 180 g Büffelmozzarella
- 75 g Parmesan, gerieben
- 1 l Geflügelbrühe (oder Suppenwürfel)
- 45 g kalte Butter



## Bockshorntortelloni – Vinscher Bergkäse – Kürbis (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

#### Nudelteig:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, auf den Tisch geben und zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

#### Käsefülle:

Mit Mehl und Butter eine Mehlschwitze herstellen. Die Milch und die Sahne in einem Topf erhitzen und würzen. Einmal aufkochen und in den Topf mit der Mehlschwitze schütten. Unter ständigem Rühren ca. 5 min. kochen lassen. Den gehobelten Bergkäse dazugeben, gut vermengen und auskühlen lassen (ca. 3–4 Stunden)

#### Kürbispüree:

Den geputzten und geschnittenen Kürbis mit Salz und Pfeffer abschmecken, die geschmolzene Butter dazugeben und vakuumieren. In einen Dampfgarer geben und ca. 30–40 min. dämpfen bis der Kürbis weich ist. Noch heiß und evtl. mit etwas Flüssigkeit (vom Vakuumsack) aufmixen und abschmecken.

Sie können den geschnittenen Kürbis auch in einen Topf mit Butter anziehen, würzen, mit ein wenig Gemüsebrühe (oder Wasser) aufgießen und zugedeckt weichgaren. (Ohne Vakuumiergerät).

### Fertigstellung:

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Ausstecher rund ausstechen. Den halben Teig mit Wasser bestreichen und in der Mitte die kalte Fülle mit einem Spritzsack daraufgeben. Das Nudelblatt zusammenklappen und gut andrücken. Die beiden Teigenden zusammendrücken und einen Raviolo formen. Die Tortelloni in Salzwasser bissfest kochen.

### Präsentation:

Das Püree auf einen Teller drapieren, die Tortelloni darauf anrichten und ausgarnieren.

### Zutaten:

#### Nudelteig:

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Hartweizenmehl
- 50 g Bockshornmehl (evtl. durch Sieb abseihen)
- 150 g Eier (ca. 3 Stk.)
- 1 TL Olivenöl

#### Käsefülle:

- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 100 g Vinschger Bergkäse, gehobelt
- 10 g Butter
- 10 g Weizenmehl
- Salz, Pfeffer

#### Kürbispüree:

- 500 g Kürbis, geputzt und klein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter



## Vinschger Spargel (warm-kalt) mit Branzino & Zitrone (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Den weißen und grünen Spargel schälen und die Enden entfernen. Aus den Abschnitten und Schalen einen Spargelfond ansetzen (+ wenig Zucker, Salz, evtl. ein Stk. hartes Weißbrot, zwei Zitronenscheiben).

Die Spitzen (d.h. die vorderen 5 cm) beider Spargelsorten abschneiden und separat in etwas Spargelfond knackig blanchieren. Kalt abschrecken, um ein Weitergaren zu vermeiden.

Den Rest vom weißen Spargel grob zusammenschneiden, mit fein gewürfeltem Zwiebel in etwas Butter ohne Farbe anschwanken und mit ca. 600 ml Spargelfond auffüllen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einem Spritzer weißen Balsamicoessig würzen und mit Deckel weichkochen. Die Sahne beigeben und fein mixen, anschließend passieren.

Die Stangen (ohne Spitzen) vom grünen Spargel in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden, kurz in gut gesalzenem Wasser blanchieren und kalt abschrecken. 500 ml Spargelfond (er sollte möglichst klar sein!) mit 3 Blatt Gelatine abbinden und würzig abschmecken. Die grünen Spargelwürfel einrühren und kalt stellen.

Die Wolfsbarsch-Filets von der Haut und evtl. Gräten befreien und zu einem Tatar zusammenhacken. Mit gehackter Petersilie, Zitronenzeste und -saft sowie Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Die Fischmasse in die WanTan-Teigblätter einfüllen, diese an allen 4 Ecken zusammenfalten und in 170°C heißem Pflanzenöl knusprig ausbacken!

### Präsentation:

Die weiße Spargelcremesuppe aufschäumen und kochend heiß in eine schlanke Suppentasse einfüllen. Die leicht gelierte, klare Spargelsuppe eiskalt in ein passendes Glas füllen, mit einem Spargelspieß (grüne und weiße Spargelspitzen) garnieren und zusammen mit der „heißen“ Spargelcreme und den gebackenen WanTan-Tascherl auf einem größeren Teller dekorativ präsentieren.



### Zutaten:

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 kl. Zwiebel
- 1 EL Butter
- 350 ml Sahne
- 1 l Spargelfond (aus den Schalen, Abschnitten, etc. selbst ansetzen)
- 3 Blatt Gelatine
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Weißer Balsamicoessig
- 2 Branzino (= Wolfsbarsch)-Filets (á 180–200 g)
- 2 Stk. Zitronen (Saft und Zeste)
- Frisch gehackte Blattpetersilie
- Piment d'Espelette (scharfes, baskisches Paprikagewürz)
- 10 Stk. WanTan-Teigblätter (TK)
- Pflanzenöl (zum Ausbacken)

## Spargelcremesuppe (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten, die Spargel dazugeben und leicht mit andünsten. Mehl dazugeben und gut verrühren, abkühlen lassen, die kochende Geflügelbrühe zu den Spargeln geben und gut ausrühren. 20 min. kochen lassen, dann mit dem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

### Präsentation:

Die Suppe mit Croutons und Räucherlachs servieren.

### Zutaten:

- 450 g Spargel, geschält
- 120 g Zwiebel, geschnitten
- 1 l Geflügelbrühe
- 30 g Mehl
- 30 g Butter
- 300 g Sahne
- Salz, Pfeffer weiß und Muskatnuss







Suppen

## Zitronen-Basilikumsaft (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Wasser mit Zucker und einer Prise Salz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Restliche Zutaten zum Zuckerwasser geben und fein mixen. Den Saft eiskühlt servieren.

### Zutaten:

- 1 l Wasser
- 600 g Zucker
- 300 g Zitronensaft
- 30 g Basilikumblätter, gewaschen
- 100 g Crushed-Eis
- 1 Prise Salz

### Präsentation:

Als Aperitif im Sektglas servieren oder als Erfrischungsgetränk.

## Cremesüppchen vom Vinschger Bauernsauerkraut (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in der Butter anziehen, die Kartoffeln und das Sauerkraut dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Lorbeer, Wacholderbeeren und Speck dazugeben und ½ Stunde kochen lassen. Die Sahne dazugeben und nach weiteren 10 min. Lorbeer, Wacholderbeeren und Speck herausgeben. Die Suppe abschmecken und mixen. Evtl. durch ein Sieb passieren.

### Präsentation:

Als Einlage passen z.B. hervorragend dazu:

- gebratene Blutwurstscheiben
- gebackene Kalbskopffraline
- Speckgrissini
- Selchfleisch
- geräuchertes Forellenfilet

### Zutaten:

- 120 g frisches Sauerkraut
- 90 g Kartoffeln
- ½ Zwiebel, geschnitten
- 50 g Butter
- 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 225 ml Sahne
- 1 kl. Stk. Bauchspeck  
(nach Belieben)
- 50 ml Weißwein
- 3 Wacholderbeeren, zerdrückt
- ½ Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



## »Best of« vom Schnalstaler Berglamm – Artischoke & Bärlauchpolenta (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Die Lammstelzen in Pflanzenöl auf allen Seiten scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und das Saucengemüse auf etwas kleinerer Stufe goldbraun rösten. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit Sherry ablöschen, mit dem Lammjus (oder notfalls Kalbsjus) aufgießen, die Stelzen wieder dazugeben, je einen Zweig Thymian und Rosmarin sowie zwei Knoblauchzehen begeben und mit Deckel weichschmoren (je nach Fleischbeschaffenheit 1,5 bis 3 Std.). Sobald die Stelzen butterweich sind, diese aus der Sauce nehmen und warmstellen. Sauce passieren und evtl. nachwürzen / zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Für die Bärlauchpolenta den Bärlauch waschen, trockentupfen. Mit etwas Gemüsefond zu

einer glatten Paste vermischen und diese zur Vorsicht durch ein feines Sieb streichen. Milch und Gemüsefond (zusammen sollen es 800 ml sein!) aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die weiße Polenta einrühren und rund 15 min. auf kleinster Stufe köcheln lassen, bis die Polenta weich ist. Soviel Bärlauchpaste begeben, bis eine schöne grüne Farbe und ein toller Bärlauchgeschmack vorhanden ist. In eine entsprechende Form abfüllen und kalt stellen. Wenn die Polenta fest ist, in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Zum Servieren auf beiden Seiten mit wenig Farbe knusprig anbraten.

Die Artischocken putzen, also Stiel, äußere Blätter sowie strohiges Herz entfernen, sodass saubere, zarte Artischockenböden übrigbleiben. Diese mit

Salz würzen und mit frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian) sowie einer Knoblauchzehe in Alufolie einwickeln. Im Rohr bei 150 °C bissfest garen, leicht überkühlen lassen und grob zusammenhacken. Die sonnengetrockneten Tomaten und ein paar Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden und zum Artischocken-Tatar hinzufügen. Evt. noch etwas nachwürzen.

Die Lammkronen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und frisch gehackten, mediterranen Kräutern einreiben und mehrere Stunden marinieren lassen. Auf allen Seiten kurz anbraten und im Rohr bei 120°C rosa garen. Anschließend rund 20 min. bei 70°C rasten lassen, damit sich das Fleisch entspannt und sich der Fleischsaft verteilen kann.

### Präsentation:

Das Artischocken-Tomaten-Tatar mit einem runden Ausstecher auf großen, flachen Tellern in Form bringen, jeweils eine kleine, glasierte Lammstelze daraufsetzen und mit der Bärlauchpolenta umlegen. Die Lammkronen in 2 cm dicke Scheiben tranchieren und seitlich platzieren. Mit der Lamm- oder Lamm- und Lamm- sauce vollenden und mit frischen Kräutern dekorieren.

### Zutaten:

- 2 Stk. Lammkronen (Rücken mit Knochen) vom heimischen Lamm (à 250 g)
- 5 Lammstelzen (à 150 g – nur der unterste Teil)
- Pflanzenöl (zum Anbraten)
- 8 cl Sherry



- 250 g Mirepoix (Saucengemüse: Karotten, Sellerie, Zwiebel, Pastinake)
- 2 EL Tomatenmark (doppelt konzentriert)
- 500 ml Lammjus (oder Kalbsjus)
- 2 EL Butter
- Rosmarinzweige, Thymianzweige, Knoblauchzehen
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g weiße Polenta (Bramata)
- 400 g Milch
- 400 g Gemüsefond
- Muskatnuss (frisch gerieben!)
- Frischer Bärlauch
- 8 Stk. große Artischocken
- 150 g sonnengetrocknete Tomaten





## Hauptspeisen

# Tagliata vom Rind mit Rucola & Parmesanblättern (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Öl auf beiden Seiten scharf anbraten, ca. 2 min. pro Seite. Das Roastbeef herausnehmen und mit Senf bestreichen; ins vorgeheizte ca. 110°C heiße Backrohr geben und für ca. 20 min. fertig garen/ziehen lassen.

**Balsamico-Dressing:**  
Senf mit Bouillon, Honig, Balsamico, Salz, Pfeffer gut verrühren. Öle einrühren und nochmals abschmecken.

### Zutaten:

- 1.200 g Roastbeef,  
in 2 Stücke geschnitten
- 225 g Rucola, gewaschen
- 75 g Parmesanblätter
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Anbraten

Die Rucola mit Balsamico-Dressing marinieren und dann das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.

### Präsentation:

Das geschnittene Roastbeef in der Mitte des Tellers präsentieren und rundherum die marinierte Rucola legen. Darüber schön die Parmesanblätter drapieren.

### Balsamico-Dressing (0,4 l):

- 10 g Senf
- 50 g Bouillon
- 1 TL Honig
- 130 g Balsamico
- 100 g Samenöl
- 120 g Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## Weißes Saiblings-Filet im Brickteig gebraten mit Mango & Basilikum (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Die Mango schälen, vom Kern lösen und in 8 dünne Scheiben schneiden. Den Brickteig auslegen und leicht mit Wasser bestreichen (wenig). Auf die Mitte vom Brickteig das Fischfilet legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mangoscheiben und den Basilikum (2 Blätter pro Filet) darauf legen. Den Brickteig um das gewürzte Saiblingsfilet schlagen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch langsam auf beiden Seiten kross braten, ca. 3 min. pro Seite.

### Präsentation:

Als Beilage eignet sich sehr gut Kartoffelpüree.

### Zutaten:

- 5 Stk. enthäutete und gezupfte Bachsaiblings-Filets ca. 600 g
- 5 Blätter Brickteig (im Asialaden erhältlich)
- 1 reife Mango
- 10 Blätter Basilikum
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 30 ml Olivenöl





## Spanferkel – Sellerie – Südtiroler Bergartischocke (5–6 Personen)

### Zubereitung:

#### Schweinebauch:

Den Schweinebauch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbutel füllen und vakuumieren. Im 60°C heißen Ofen für 24 Stunden garen. Den erkalteten Bauch in Würfel schneiden und kross braten.

#### Spanferkelrücken:

Den Spanferkelrücken salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Im 75–80°C heißen Ofen rosa garen (ca. 20–30 min.)

Das rosa Rückenfilet mit einer Scheibe von der Kümmel-Knoblauchkruste belegen und im Salamander gratinieren.

#### Kümmel-Knoblauchkruste:

Alle Zutaten zusammen vermischen und gut abschmecken. Zu einer Rolle formen und kalt stellen. Die erkaltete Krustenscheibe in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

#### Selleriepüree:

Die Sellerieknolle in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser blanchieren. Abgießen und mit Geflügelfond und Sahne weichkochen.

Überschüssige Flüssigkeit abgießen und mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Artischocken:

Die Artischocken putzen und in gesalzenem Wasser mit Zitrone und einem Lorbeerblatt einige Minuten kochen. Abgießen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl goldgelb sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Präsentation:

Den Schweinebauch und Spanferkelrücken mit dem Selleriepüree und den Südtiroler Bergartischocken auf dem Teller präsentieren und mit frischem Rosmarin dekorieren.



### Zutaten:

#### Spanferkelbauch:

- 1 kg küchenfertiger Spanferkelrücken
- 60 ml Olivenöl
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Blatt Lorbeer

#### Spanferkelrücken in

#### Kümmel-Knoblauchkruste:

- 800 g Spanferkelrücken, ausgelöst
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz

#### Für die Kruste:

- 100 g weiche Butter
- 150 g Toastbrot, entrindet und fein geschnitten
- 25 g geriebener Parmesan
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- Etwas Kümmel, fein gehackt

#### • 1 EL Senf

- Salz, Pfeffer
- Selleriegemüse
- 600 g Sellerieknolle
- 100 ml Geflügelfond oder Wasser mit Brühwürfel
- 100 ml Sahne
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- Sautierte Bergartischocken
- 6 Stk. Südtiroler Bergartischocken
- Etwas Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer



## Delice von Holunderblüte – Marteller Erdbeere & Bergbasilikum (5–6 Personen)

### Zubereitung:

Für das Holunderblüten-Joghurtmousse den Naturjoghurt mit Staubzucker, Holundersirup und Zitronensaft glattrühren. Die eingeweichte Gelatine mit einem kleinen Teil der Masse erwärmen und die restliche Masse beigeben. Die cremig geschlagene Sahne locker unterheben und in kleine Ringformen abfüllen. Kalt stellen.

Zur Zubereitung des Erdbeer-Bergbasilikumsorbetts die gewaschenen und vom Stielansatz entfernten Erdbeeren (500 g) mit 12 Basilikumblättern, 1 Prise Salz, Glukosesirup, Läuterzucker und einem aufgelösten Blatt Gelatine mixen, passieren und in der Eismaschine / Sorbetiere frieren.

Für den Sekunden-Biskuit alle Zutaten vermischen, mit wenig fein gehacktem Bergbasilikum parfümieren und in einen Sahne-Syphon abfüllen. 2 Stickstoff-Kapseln eindrehen und kurz ziehen lassen. In mit Backpapier ausgelegte Plastikringe dressieren und ca. 30 Sekunden in der Mikrowelle (bei stärkster Stufe) garen. Vorsichtig aus den Ringen lösen und das Papier abziehen. Je nach Belieben trocknen, um eine knusprige Komponente in das Gericht zu bringen.

Die Butter mit dem Kakao, dem Mehl, einer Prise Meersalz sowie dem Rohrzucker gut verkneten. Ca. 1 cm dick ausrollen und bei 170°C knusprig backen. Auskühlen lassen und grob zerbröseln (sollte optisch einer dunklen Erde gleichen!).

Die restlichen Erdbeeren (etwa 200 g) halbieren und mit 80 ml Holundersirup und den Stielen der Basilikumblätter kurz vakuumieren, um das Aroma „aufzusaugen“. Abtropfen lassen.

### Präsentation:

Die Mousse-Törtchen auf die Mitte der Teller setzen, Schokoerde außen herum streuen, mit den mazerierten Erdbeeren sowie den Sekunden-Biskuits garnieren und jeweils ein Nockerl Erdbeer-Basilikumsorbet darauf geben. Mit Bergbasilikum-Blättchen vollenden.

### Zutaten:

#### Mousse:

- 100 ml Holunderblütensirup
- 300 g Naturjoghurt
- 100 g Staubzucker
- Zitronensaft
- 4 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne

#### Sorbet:

- 800 g reife, aromatische Erdbeeren (die besten kommen aus Martell in Südtirol)

- Bergbasilikum (aromatische, robuste Basilikumsorte mit feinem Zimtaroma)
- 40 g Glukosesirup
- 150 ml Läuterzucker (3 Teile Zucker / 1 Teil Wasser)
- 1 Prise Meersalz
- 1 Blatt Gelatine

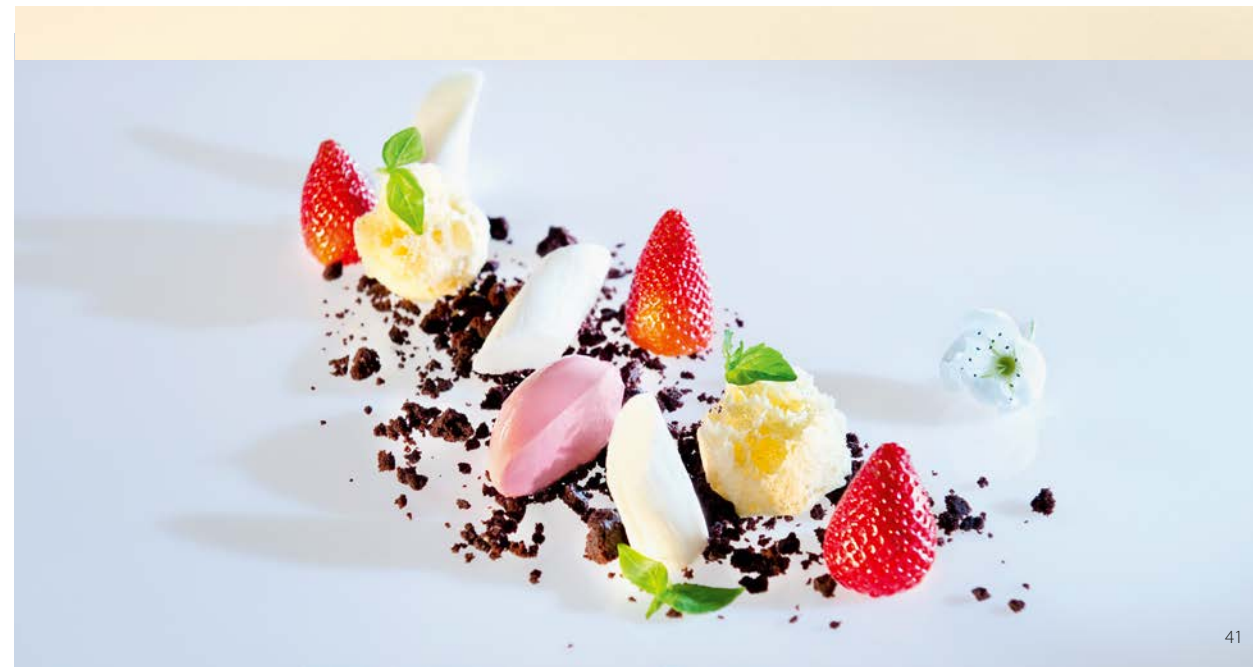
#### Sekundenbiskuit:

- 4 Eier
- 60 g Zucker
- 80 g Mandelmehl, fein

- 25 g Mehl
- 1 TL fein gehackter Bergbasilikum
- 1 Prise Meersalz

#### Schokoerde:

- 100 g Butter
- 30 g Kakaopulver
- 100 g Mehl
- 1 Prise Meersalz
- 85 g brauner Rohrzucker





Desserts

## Tiramisu (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Die Eigelbe mit Staubzucker und der Mascarpone mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die flüssige Sahne langsam einrühren bis die Masse fest wird. Mit Rum und Eierlikör vorsichtig abschmecken.

Die Löffelbiskuits im kalten Kaffee tränken und in einer beliebigen Form auslegen. Mit der Creme ca. 1 cm dick abdecken. Noch eine Lage getränkte Löffelbiskuits und Creme und evtl. noch einmal dieselben Lagen. Für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Präsentation:

Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestreuen.

### Zutaten:

- 500 g Mascarpone
- 3 Eigelb (wenn möglich pasteurisiert)
- 45 g Staubzucker
- 30 g Rum
- 30 g Eierlikör
- 300 g Sahne
- 18 Löffelbiskuits
- 300 g Kaffee, schwarz
- Kakaopulver (vorzugsweise bitter)



## Geeister Latte Macchiato mit Himbeeren (5–6 Personen)

### Zubereitung:

#### Kaffeeeis:

1. Kaffeebohnen grob hacken. Milch zum Kochen bringen, Kaffee hinzufügen und 3 min. ziehen lassen. Milch sofort durchsieben, 500 ml davon abmessen.

2. Kaffee Milch, Zucker, Eigelb, Eiweiß und Vollei zur Rose abziehen (82–84 °C). Butter unterrühren, Kaffeeiscreme über Nacht kalt stellen. Eiscreme in der Eismaschine gefrieren lassen.

#### Panna Cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Milch und Vanillemark zum Kochen bringen. Gelatine abtropfen und in die Milch geben. Mischung durchsieben und in Gläser einfüllen. Zum Festwerden kalt stellen.

#### Milchschnee:

Alle Zutaten mischen und in der Mikrowelle auf ca. 50 °C erwärmen. Mit dem Milchschäumer aufschlagen und 1 min. stehen lassen und mit dem Löffel auf das Eis dressieren.

#### Präsentation:

Geben Sie in die Gläser mit Panna Cotta eine Kugel Kaffeeeis, dann die frischen Himbeeren dazu und den Milchschnee darüber. Mit Nüssen und Krokant dekorieren.

### Zutaten:

#### Kaffeeeis:

- 125 g Arabica-Kaffee
- 550 g Milch
- 150 g Zucker
- 1 g Stabilisator
- 40 g Eigelb
- 50 g Vollei
- 75 g Eiweiß
- 50 g Butter

#### Panna Cotta:

- 3 g Gelatine (1½ Blatt)
- 250 g Sahne
- 200 g Milch
- 45 g Zucker
- Mark von ½ Vanilleschote
- 250 g Himbeeren

#### Milchschnee:

- 300 g Vollmilch
- 1 Eiweiß
- 30 g Mandelmilchsirup
- 1 Milchschaumer







Desserts

## Vinschger Marillen- Whisky-Praline (5 – 6 Personen)

### Zubereitung:

Alle Zutaten A aufkochen,  
auf die Zutaten B gießen,  
aufschmelzen lassen.

Die glatte Masse in Vollmilch-  
schokolade-Hohlkugeln  
abfüllen.

Über Nacht abstehen lassen.

Die Trüffel in temperierter  
Vollmilchkuvertüre rollen.

### Präsentation:

Evtl. getrocknete Kornblumen  
als Deko.

### Zutaten:

A:

- 100 g Aprikosenmark
- 25 g Glykose
- 10 g Invertzucker (oder Honig)

B:

- 200 g Karamel-Schokolade  
(oder Vollmilch)
- 20 g Puni-Whisky
- 20 g Butter

# *Das DolceVita-Prinzip*

Zwischen Gletscher und Weinreben,  
zwischen Natur und Kultur,  
zwischen Almen und Palmen

Erleben Sie den einzigartigen Kontrast von alpin bis mediterran und genießen Sie Ihre schönste Zeit im Jahr in herzlicher Gastfreundschaft inmitten einer beeindruckenden Naturlandschaft. Die 5 nur wenige Kilometer voneinander entfernt liegenden DolceVita Hotels laden Sie zwischen Naturns und Latsch zu entspannenden Urlaubstagen im erhabenen Vinschgau und im lieblichen Meraner Land ein.

Nützen Sie DolceVita Around: Ein Hotel buchen und das vielfältige Angebot aller 5 Häuser auskosten. Kurzum: Genießen Sie das süße Leben!



[dolcevitahotels.com](http://dolcevitahotels.com)