



CORTINA ECHO

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

Italienische Alpenfrühstücke

immer Samstags, Sonntags und an Feiertagen ab 9.00 Uhr.

Senner-Frühstück:

Tiroler Knödel gerupft, mit Eiern und Gamswurzeln gebraten und sauren Gurken garniert, dazu gibt es eine kleine Schale Naturjoghurt mit Preiselbeerkompott.

NEU: Die Zwei aus der Kuhstüb

Steak vom Tiroler Jahrling und vom Tiroler Grauvieh Almochs mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Senf-Butter, Ahornsirup, saisonalem Pesto und feinem hausgemachten Alpenkräutersalz zum individuellen würzen, dazu servieren wir Röstkartoffeln.

Alle italienische Alpenfrühstücke sowie unsere Saisonkarte, hausgemachte Pastagerichte und knusprigen Steinofenpizzen sehen Sie auf unserer Website: www.restaurant-cortina.de

Ein Einblick in unsere Herbstkarte

- ★ Strames Maxerl a la Cortina – knusprige Polentaecke mit Scheiben vom leichten Bergluft-Karree und einem Wachtelei.
- ★ Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almschwein, eine Herbstspezialität mit Daumnidei – Tiroler Kartoffel-Nudeln in Butter geschwenkt - und Ofenkürbis.
- ★ Hirschroulade nach Cortina Art mit Tiroler Speck, Holundergelee, Zwiebeln und Birnenspalten, gefüllt mit einer herzhaften Wildsauce dazu servieren wir gebratene Kräuterseitlinge und echte Tiroler Knödel mit Speck und Zwiebeln.
- ★ Bachsaibling im Wirsing-Apfelmantel mit Most-Rahmkartoffeln.
- ★ Tagliatelle mit glasierten Apfelspalten, Staudensellerie, Gorgonzola und gerösteten Walnüssen.
- ★ Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Grappa flambiert und Trüffel.
- ★ Mini-Gugelhupf – hell und dunkel mit Zimt-Pflaumeneis.

Liebe Freunde der italienischen Alpenküche!

Wenn es draußen ungemütlich ist, dann sehnt sich der Körper und die Seele nach **wärmenden und besonderen** Köstlichkeiten. In diesem Sinne, haben unsere Köche/innen der italienischen Alpenküche raffinierte Gaumenfreuden für Sie kreiert.

Freuen Sie sich auf Herbstspezialitäten, wie das original Tiroler Almschwein, Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Grappa flambiert und echtem Trüffel sowie vielem mehr. Und wenn Sie Zuhause ein bisschen Cortina Flair möchten, dann können Sie die Lieblingsgerichte unserer Köche/innen nachkochen, denn sie verraten Ihnen die Rezepte in dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen viel Freude auch beim Schmökern unseres Cortina Echo und eine genussvolle Zeit.



Herzlichst, Ihre Katja Fröhlich

Katja Fröhlich



Horst Ogris Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für 2 Personen:

Teig:

200 g Mehl
5 Eier
100 g Zucker
Vanilleschote
1 Zitrone
Rumrosinen
Puderzucker

Zwetschgenröster:

250 g Zwetschgen
30 ml Portwein
50 ml Rotwein
70 g Zucker

je 1/2 Vanilleschote und Zimtrinde

je 2 Streifen Orangen- und Zitronenschale

1 TL Zitronensaft

1 TL Speisestärke

Zubereitung

Für die Zwetschgenröster die Zwetschgen entsteinen. Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Wein ablöschen.

Mit dem Mark der Vanilleschote, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke mit Zitronensaft verrühren und unterrühren, kurz aufkochen lassen und Zwetschgen dazu geben, dann beiseite stellen. Für

den Kaiserschmarrn die Eier trennen und das Eiweiß halbsteif aufschlagen.

Eidotter mit Mehl, Milch, Zucker, Vanillemark und Zitronenabrieb klumpenfrei verrühren. Das Eiweiß

mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Butter in der Pfanne schmelzen und den Teig eingießen, dann die Rosinen einstreuen und leicht stocken lassen. Mit Puderzucker bestreuen und im Backofen fertig backen. Anschließend zerrupfen und mit dem Zwetschgenröster servieren.



Unsere
verraten
Liebling



Christine Schramm Südtiroler Steinpilzknödel

Zutaten für 4 Personen:

300 g Weißbrot
(es sollte zwei bis drei Tage alt sein)
125 ml Milch
90 g Butter
3 Eier
etwas Schlagrahm
200 g Steinpilze
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
5 El Mehl
1 El gehackter Schnittlauch
70 g Butter Salz,
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebener Parmesankäse

Zubereitung

Das Brot in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden, Milch und ein bisschen Rahm beifügen je nach Bedarf, die Eier untermischen und salzen und alles ein wenig ruhen lassen. In der zerlassenen Butter die fein gehackte Schalotte goldgelb anrösten, den gehackten Knoblauch (nicht zulange den Knoblauch rösten da er ansonsten Bitterstoffe entwickelt)

und die geputzten kleingeschnittenen Steinpilze dazugeben abschmecken mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle, zusammen mit dem Mehl und Schnittlauch zur Brotmasse geben, gut mischen und alles 20 min gut durchziehen lassen.

Aus der Masse Knödel formen und in kochendem Salzwasser für 12 min leicht kochen. Mit brauner Butter und frisch geriebenen Parmesanflocken servieren.



Platz 1!

Bestes Restaurant in Oberhof
bei Restaurantkritik und Tripadvisor!*

Wir freuen uns riesig und sagen DANKE für Ihre tollen Bewertungen, die uns inspiriert und auf die Idee gebracht haben, in diesem Jahr das Cortina Gäste-Lieblingsgericht zu küren.

*Stand: 4. Februar 2013



CORTINA
italienische alpenküche

Küren Sie ihr Lieblingsgericht

bis zum 21.12.2013 und

gewinnen Sie
einen Traumurlaub
in den Dolomiten!

Dominik Zitta Das perfekte Steak



Zubereitung

Schritt 1 Die Filetscheiben nur dann mit dem Handballen leicht drücken, wenn sie nicht an allen Stellen gleich dick sind, und auf gleiche Höhe bringen.

Schritt 2 Eine Pfanne auf den Herd stellen (ideal ist eine schwere Eisenpfanne). Bei starker Hitze anheizen, dann die Hitze leicht zurückschalten. Das Öl

in die Pfanne geben, Fleischscheiben einlegen und von jeder Seite 1 min braten.

Schritt 3 Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Butter daneben schmelzen lassen. Jetzt die Steaks fertigbraten, dabei ab und zu umdrehen und mit Butter beschöpfen. Nach 2 min ist es noch blutig (rare), nach gut 3 min halb durch (medium) und nach 4-6 min ganz durch (well done). Nach dem Garprozess das

Fleisch noch etwas ruhen lassen, am besten in Aluminiumfolie – eingewickelt mit frischen Kräutern wie Salbei, Rosmarin oder Thymian wird es ein Gaumenschmaus. Dazu passt frisches Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln oder auch Kräuterbutter.



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Rinderfilet
(je 2-3 cm dick,
etwa 160g -180g
aus der Mitte geschnitten)
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
50 g Butter
Kräuter

Köche
ennen ihre
srezepte

Isabell Luck Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen

Zubereitung

Die Kuvertüre im Wasserbad langsam schmelzen lassen (zu heißes Wasser lässt die Schokolade gerinnen). Eier und Eigelb über dem warmen Wasserbad schaumig schlagen, den Zucker hinzugeben und weiter schlagen (ca. 5 min). Jetzt langsam die

geschmolzene Schokolade einlaufen lassen und zügig einarbeiten. Lebkuchengewürz einrühren und die Masse kurz kühl stellen. Wenn die Creme leicht angezogen hat 600 ml geschlagen Sahne unterheben. Das Mousse kann in hübsche Formen abgefüllt und kalt gestellt werden oder Sie lassen es in der Schüssel fest werden und stechen später Nocken ab. Für die Glühweinkirschen kochen Sie den Glühwein auf. Rühren Sie die Speisestärke mit kaltem Wasser oder kaltem Glühwein an, diesen wie Pudding abziehen. Die aufgetauten Kirschen zugeben, aufkochen lassen und kalt stellen, mit dem Mousse servieren.



Zutaten für 4 Personen:

350 g dunkle Kuvertüre
2 Eigelb
2 Eier
50 g Zucker
600 ml Sahne
3 Teelöffel Lebkuchengewürz
400 g Tiefkühl-Sauerkirschen

So geht's! Einfach auf unserer Website (www.restaurant-cortina.de) oder im Restaurant für Ihr Lieblingsgericht stimmen und mit ein bisschen Glück gewinnen Sie einen **Traumurlaub in Cortina d' Ampezzo im 4-Sterne Parkhotel Ladinia** mit der einmaligen Wellnesswelt. Freuen Sie sich auf 4 Tage zu zweit und genießen Sie die Verwöhnpen-sion im Juni 2014. Die Küche im Dolomiti Spa Resort ist ausgesprochen anspruchsvoll und wird schon seit Jahren in den Führern Michelin und Gambero Rosso aufgeführt und empfohlen.

Den Gewinner verkünden wir im nächsten Cortina Echo.

Nähere Informationen unter: www.hladinia.it



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



Tapas-Menü

Vorspeisen-Tapas

- ★ Strammes Maxerl a la Cortina – knusprige Polentaecke mit Tiroler Kochschinken Kräuter-Blütenkaiser und einem Wachtelei
- ★ Alpbacher Heu-Biersuppe mit hausgemachten Brotchips.

Hauptspeisen-Tapas

- ★ Bachsaibling im Wirsing-Apfelmantel mit Most-Rahmkartoffeln.
- ★ Eine halbe Hirschroulade nach Cortina Art mit Südtiroler Speck, Holunderbeergelee, Zwiebeln und Birnenspalten gefüllt mit einer herzhaften Wildsauce dazu servieren wir gebratene Kräuterseitlinge und echte Tiroler Knödel mit Speck und Zwiebeln.

Dessert:

- ★ Mini-Gugelhupf – hell und dunkel mit Zimt-Pflaumeneis



49,90 € pro Person
incl. Menü und Musik

Alpine Tapas begleitet vom Hans im Glück - Musik aus den Bergen mit der Harmonika

Geniessen Sie an diesem Abend viele kleine Schmankerl aus unserer italienischen Alpenküche und Hans Peter mit seiner fröhlichen Heimatmusik. Bekannt wurde Hans Peter mit seinem Lied „Die Lieder der Berge“ und sang sich in die Herzen eines Millionenpublikums beim Grand Prix der Volksmusik im ZDF.

Am 9. November um 18.30 Uhr ist er bei uns zu Gast, um Ihnen einen stimmungsvollen und glücklichen Abend zu bieten mit seinem Programm Hans im Glück.

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

Möchten Sie zweimal im Jahr unser Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu. Einfach eine E-Mail an uns senden oder im Restaurant die Cortina Echo-Karte ausfüllen und in die Adressbox stecken.



Impressionen unserer Frühlings-Veranstaltung
„Frühlingshafter Alpengenuss trifft Comedy und magische Tischzauberei“

