

*Wir haben im
Lindenhof in 50 Jahren
nur ganz wenige
Chefköche erlebt. Weil uns
diese Künstler in der
Küche lange treu bleiben.
Aber: alle haben in
ein geheimes Rezeptbuch
geschrieben – und
für Sie blättern wir
jetzt darin.*

*In cinquant'anni il Lindenhof
ha avuto l'onore di innamorarsi delle
creazioni di pochi chef, poiché
questi artisti della cucina ci sono
rimasti fedeli per molto tempo.
Nel corso degli anni, ognuno di loro
ha scritto le proprie ricette segrete,
che ora avremo il piacere di
sfogliare insieme.*



[۱۴]



Die Führungsriege der Nischlers stellt ihr besonderes Pure-Luxury-Konzept vor: Emma (links) und Chiara mit ihrem Vater Joachim

La dirigenza della famiglia Nischler illustra il proprio personale concetto di Pure Luxury: Emma (a sinistra) e Chiara insieme al padre Joachim

Pure Luxury – auch in unserer Küche

*Natürlich haben wir mit unseren Gästen geredet.
Mit unseren Mitarbeitern. Wir haben in der Familie diskutiert.
Und wissen Sie was herausgekommen ist? Pure Luxury drückt am besten
all das aus, was das Lindenhof DolceVita Resort auszeichnet.*

Pure Luxury?

Wenn Sie danach „googeln“ finden Sie „reiner“ Luxus, „unverfälschter“ Luxus. Für uns aber ist es kein Luxus in diesem abgehobenen Sinne, für uns ist Luxus, höchsten Ansprüchen in allen Bereichen gerecht zu werden. Wir wissen, dass unsere Gäste sich bei uns wohlfühlen, weil wir bei aller Sterne-Qualität die Nachhaltigkeit, das Authentische, die Natürlichkeit behalten haben.

Pure Luxury!

So arbeiten wir auch in der Küche. Unser Küchenchef Giosué Nappo legt Wert auf unverfälschte Gerichte. Er und sein Team verzichten bewusst auf den kulinarischen Firlefanz, der lange die Daumen der Tester nach oben oder nach unten bestimmte. Bei uns erleben Sie, wie man saisonale und regionale Zutaten so zubereitet, dass Sie eine neue Art von Luxus definieren – den der Einfachheit.

Il Pure Luxury si percepisce anche in cucina

Ovviamente, ci siamo confrontati al riguardo con i nostri ospiti, il nostro personale e in famiglia. Riuscite a immaginare il risultato? Pure Luxury esprime al meglio tutto ciò che caratterizza il Lindenhof DolceVita Resort.

Cosa si intende per Pure Luxury?

Quando si cerca su Google questa coppia di termini le traduzioni che si ottengono sono “puro” lusso o lusso “autentico”. Eppure, noi non intendiamo il lusso nel senso stretto del termine, perché per noi il lusso corrisponde alla massima soddisfazione delle aspettative sotto tutti i punti di vista. Sappiamo infatti che i nostri ospiti si sentono a proprio agio con noi proprio perché abbiamo preservato la sostenibilità, l'autenticità e la naturalezza nonostante tutta la qualità delle stelle.

Pure Luxury!

È la filosofia che guida anche la cucina. Il nostro chef Giosué Nappo apprezza i piatti genuini e, insieme alla sua brigata, rinuncia consapevolmente ai fronzoli culinari che a lungo hanno determinato il pollice alzato o verso dei critici gastronomici. Presso di noi, avrete l'opportunità di assaporare ingredienti stagionali e regionali preparati in modo da esaltarne la purezza, definendo così un nuovo tipo di lusso: quello della semplicità.

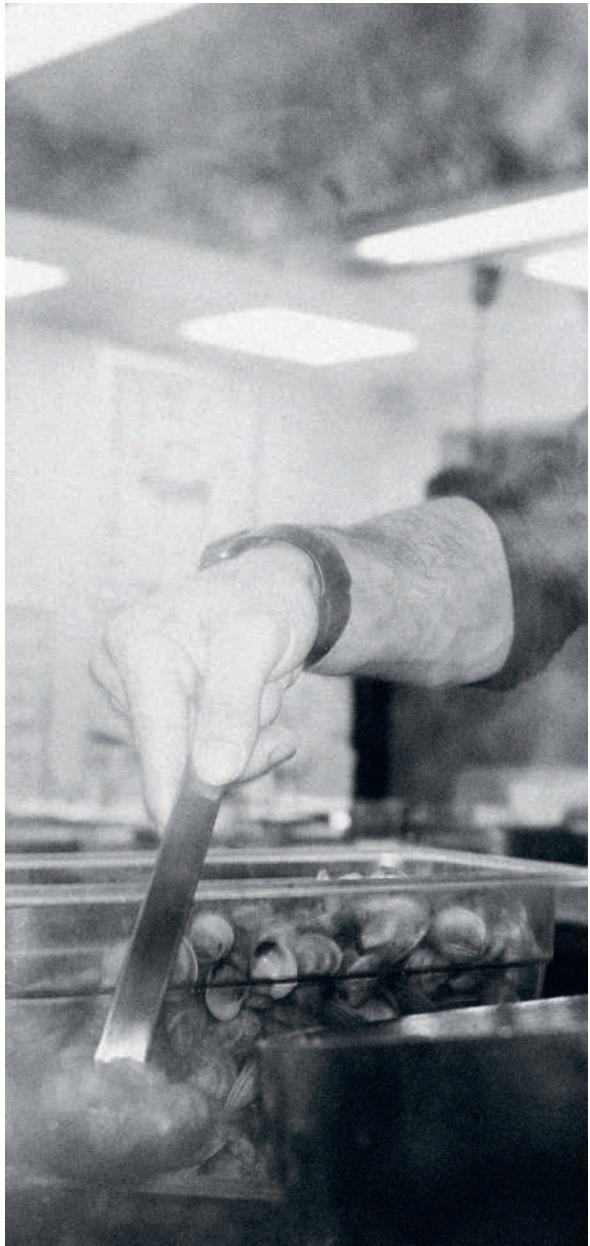
LINDENHOF



PURE LUXURY & SPA DOLCEVITA RESORT

*Wer die Pure
Luxury-Küche liebt,
braucht keine Dekogräser
zum Garnieren. Die
Pure Luxury-Küche
überzeugt durch den
simpen Geschmack der
Speisen. Wir beweisen es
– im Lindenhof!*

*Chi ama la cucina
improntata sul Pure
Luxury, non sente
la mancanza di erbette
decorative. La cucina
Pure Luxury lascia il
segno per il gusto semplice
dei suoi piatti, di cui
facciamo orgogliosamente
sfoggio al Lindenhof!*



PURE LUXURY & SPA DOLCEVITA RESORT



PURE LUXURY & SPA DOLCEVITA RESORT

[4]



Unser Chefkoch hat von den Besten gelernt. Angefangen bei seiner Oma in einem kleinen Dorf an der Amalfiküste. Doch schon in jungen Jahren zog es ihn in die großen Küchen dieser Welt. Und er kam mit einer Erkenntnis zurück: „Alle lieben die italienische Küche und besorgen sich Zutaten aus Italien. In Paris, in Brüssel und in St. Moritz“, sagt Giosué Nappo.

Il nostro chef ha imparato dai migliori. Ha cominciato a imparare l'arte del cucinare accanto a sua nonna in un paesino della costiera amalfitana. Tuttavia, già da giovane, fu attratto dalle grandi cucine del mondo. Ed è ritornato con una conclusione: "Tutti amano la cucina italiana e comprano ingredienti dall'Italia: lo si vede a Parigi, a Bruxelles e a St. Moritz", racconta Giosué Nappo.



*In Südtirol gibt es 16 Sternelokale.
Und alle setzen mit ihrer Kochkunst
auch auf typische Südtiroler Gerichte.
Wie wir im Lindenhof.*

*L'Alto Adige conta ben 16 ristoranti
stellati e tutti sfoderano la propria
abilità culinaria basandosi sulle ricette
altoatesine tipiche, come facciamo noi
al Lindenhof.*

Alto Adige

- 01 *Gerstensuppe*
- 02 *Weißer Spargel, Kräuterschinken und Bozner Sauce*
- 03 *Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen gefüllt, Graukäsefonduta und Schnittlauch*
- 04 *Schüttelbrot-Tagliatelle mit Hirschragout und Preiselbeermarmelade*
- 05 *Bauern Gröstel*
- 06 *Lammkarré mit Steinpilzen und Blaukraut*

- 01 *Minestra d'orzo*
- 02 *Asparagi bianchi con prosciutto cotto alle erbe e salsa bolzanina*
- 03 *Mezzelune di patate ripiene di finferli, fondua di formaggio grigio ed erba cipollina*
- 04 *Tagliatelle di Schüttelbrot con ragù di cervo e mirtilli rossi*
- 05 *Gröstel di manzo*
- 06 *Carrè d'agnello con funghi porcini e cappuccio rosso brasato*



01

Gerstensuppe

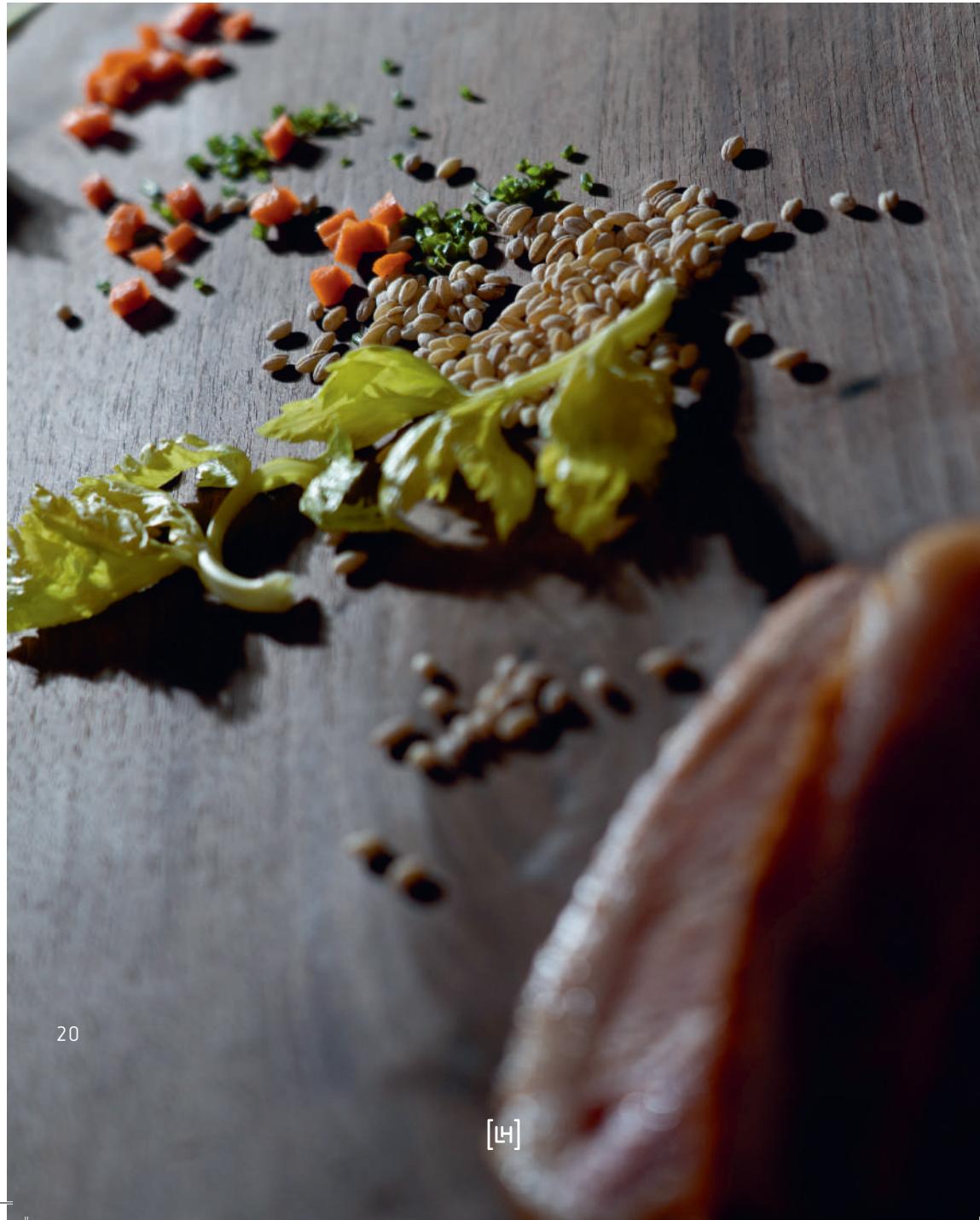
(Für 4 Personen)

/— ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln mit etwas Olivenöl in einem Topf glasig dünsten, Karotten und Sellerie zufügen. Die Gerste waschen und dem Gemüse dazugeben. Zwischendurch mit Wasser, welches verwendet wurde, um das Selchfleisch zu kochen, aufgießen und köcheln lassen. 10 Minuten vor Garende die Kartoffeln und den Lorbeer hinzufügen. Wenn die Gerstenkörner noch etwas Biss haben, das in Würfel geschnittene Selchfleisch untermischen. Abschließend mit Schnittlauch und Petersilie den angerichteten Teller dekorieren.

/— Zutaten

- 100 g Gerste
- 80 g Selchfleisch
(Haxe, Nacken, Rippchen)
- Wasser, in welchem das Selchfleisch gekocht wurde
- 1 Zwiebel
- 30 g Karotten in Würfel geschnitten
- 30 g Sellerie in Würfel geschnitten
- 20 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
- Lorbeer
- Schnittlauch
- Extra Vergine Olivenöl



01

Minestra d'orzo

(Per 4 Persone)

/— PREPARAZIONE

*Appassire la cipolla nell'olio,
aggiungere carote e sedano. Lavare
l'orzo e aggiungerlo alle vedure,
bagnare con dell'acqua dove è stata
cotta la carne affumicata e far cuocere
l'orzo. 10 minuti prima della fine
cottura aggiungere le patate già ta-
gliate e l'alloro. Quando i chicchi d'orzo
sono ancora al dente aggiungere la
carne affumicata a cubetti. Guarnire
con erba cipollina e prezzemolo.*

/— Ingredienti

- 100 g di orzo
- 80 g carne di maiale
affumicata (stinco, capocollo,
costine)
- acqua in cui viene bollita la
carne affumicata
- 1 cipolla
- 30 g carote a dadini
- 30 g sedano a dadini
- 20 g patate crude a dadini
- alloro
- erba cipollina
- olio extra vergine di oliva

02

Weißer Spargel, Kräuterschinken und Bozner Sauce

(Für 4 Personen)

/— ZUBEREITUNG

— Weißer Spargel

Den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. In der Zwischenzeit das Wasser mit Butter, Zucker und Weißwein zum Kochen bringen. Den Spargel hineinlegen und kurz aufkochen lassen, die Spitzen müssen ebenso vom Wasser bedeckt werden.

— Bozner Sauce

Die Eier für 7 Min. kochen, abkühlen lassen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und Fleischsuppe mischen. Anschließend das Öl langsam aber kräftig einrühren und das feingehackte Eiweiß dazugeben. Mit Essig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen.

22

Die Spargel auf einen Teller geben, mit Parmesankäse und Schnittlauch

bestreuen und geschmolzene Butter darüber gießen. Die Bozner Sauce und den in Scheiben geschnittenen Kräuterschinken dazu geben.

/— Zutaten

Weißer Spargel

- 2 kg weißer Spargel
- 2 EL Weißwein
- 10 g Butter
- 10 g Parmesankäse
- Schnittlauch
- 100 g Kräuterschinken

Bozner Sauce

- 2 Eier
 - 1 EL Senf
 - 150 ml Kernöl
 - 3 EL Weißweinessig
 - 2 EL Fleischsuppe
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 1 Prise Zucker
-



LINDENHOF

24

[44]

02

Asparagi bianchi con prosciutto cotto alle erbe e salsa bolzanina

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

— Asparagi

Pelare gli asparagi e togliere la parte legnosa finale. Far bollire l'acqua salata con burro, zucchero e vino bianco. Immergere a questo punto gli asparagi e farli cuocere coperti dal liquido.

— Salsa bolzanina

Cuocere le uova per 7 minuti, farle raffreddare e dividere il bianco dal rosso. Mescolare in una ciotola i tuorli con senape, sale, pepe e brodo. Unire poi l'olio, mischiando con forza. Condire con aceto, erba cipollina e albumi tritati.

Disporre gli asparagi sul piatto coprirli di parmigiano, burro fuso ed erba cipollina. Mettere accanto la salsa bolzanina e il prosciutto a fette.

/ — Ingredienti

Asparagi

- 2 kg asparagi bianchi
- 2 cucchiai vino bianco
- 10 g burro
- 10 g parmigiano
- erba cipollina
- 100 g prosciutto cotto alle erbe

Salsa bolzanina

- 2 uova
- 1 cucchiaio senape
- 150 ml olio di semi
- 3 cucchiai aceto di vino bianco
- 2 cucchiai brodo di carne
- 1 mazzetto erba cipollina
- 1 pizzico zucchero

03

*Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen
gefüllt, Graukäsefonduta und Schnittlauch*

(Für 4 Personen)



/ — ZUBEREITUNG

— Pfifferlingfülle

Die Pilze mit Olivenöl und Knoblauch andünsten und klein schneiden. Dann die Béchamelsauce, Parmesankäse und Kräuter hinzufügen und gut verrühren.

— Kartoffelteig

Die Kartoffeln zerdrücken und die restlichen Zutaten dazugeben. Die Masse kurz verkneten, bis man eine nicht zu weiche aber glatte Teigkugel erhält. Den Teig auf der mit Hartweizengrieß bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Kreise ausstechen, in die Mitte einen Löffel von der Pfifferlingfülle streichen. Den Kreis zu einem Halbkreis falten und an den Seiten leicht andrücken. Die Teigtaschen in kochendes Wasser geben, abtropfen, mit Parmesankäse bestreuen und mit Butter übergießen.

— Sauce

Die frische Sahne sanft erhitzen und mit dem Graukäse pürieren.

/ — ZUTATEN

Pfifferlingfülle

- _ 400 g Pfifferlinge
- _ 200 g Béchamelsauce
- _ 40 g Parmesankäse
- _ 1 Zweig gebackte Petersilie
- _ 2 Knoblauchzehen
- _ 1 EL Schnittlauch

Kartoffelteig

- _ 1,25 kg gekochte Kartoffeln
- _ 7 Eigelb
- _ 500 g Quark
- _ 800 g Mehl 00
- _ 30 g Salz
- _ 100 g Extra Vergine Olivenöl
- _ Muskatnuss
- _ Hartweizengrieß für die Arbeitsfläche

Sauce

- _ 40 g Butter
- _ 100 g Graukäse
- _ 200 g frische Sahne

03

Mezzelune di patate ripiene di finferli, fonduta di formaggio grigio ed erba cipollina

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

— Ripieno

Rosolare i funghi con olio e aglio, poi tagliarli piccoli e unirli alla besciamella, parmigiano e alle erbe aromatiche.

— Impasto ravioli

Schiacciare le patate e impastare con gli altri ingredienti fino ad ottenere una massa liscia non troppo morbida. Stenderla con un mattarello e con l'utilizzo di semola di grano. Tagliare dei cerchi e riempirli con un cucchiaio di ripieno. Chiudere il disco di pasta formando una mezzaluna. Bollire in acqua scolarli e mettere parmigiano e burro fuso.

— Salsa

Scaldare leggermente la panna e frullarla col formaggio grigio.





/ — Ingredienti

Ripieno

- _ 400 g finferli
- _ 200 g besciamella
- _ 40 g parmigiano
- _ 1 ciuffo prezzemolo tritato
- _ 2 spicchi d'aglio
- _ 1 cucchiaio erba cipollina

Impasto ravioli

- _ 1,25 kg di patate bollite
- _ 7 tuorli d'uovo
- _ 500 g quark
- _ 800 g di farina 00
- _ 30 g sale
- _ 100 g olio extra vergine di oliva
- _ semola di grano
(per stendere l'impasto)
- _ noce moscata

Salsa

- _ 40 g burro
- _ 100 g formaggio grigio
- _ 200 g panna fresca

04

*Schiüttelbrot-Tagliatelle mit Hirschragout
und Preiselbeermarmelade*

(Für 4 Personen)



/— ZUBEREITUNG

— Schüttelbrot-Tagliatelle

Das Mehl mit dem gemahlenen Schüttelbrot vermengen, die Eier zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für eine ganze Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und in feine Streifen, den Tagliatelle, schneiden.

— Hirschragout

Die Hirschkeule in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch dazugeben. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, das Tomatenmark untermischen. Mit Rotwein ablöschen. Anschließend mit Fleischsuppe aufgießen und bei schwacher Hitze für 50 Minuten schmoren lassen. Die frische Kräutermischung dazugeben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Bei Garende die Preiselbeermarmelade einrühren.

/— ZUTATEN

Schüttelbrot-Tagliatelle

- _ 375 g Mehl 00
- _ 125 g Schüttelbrot (fein zermahlen)
- _ 5 mittelgroße Eier

Hirschragout

- _ 400 g Hirschkeule
- _ 40 g fein gewürfelte Zwiebel
- _ 20 g Karotten
- _ 20 g Sellerie
- _ 125 ml Rotwein
- _ 400 ml Fleischsuppe
- _ Tomatenmark
- _ Extra Vergine Olivenöl

Frische Kräutermischung

- _ Rosmarin
- _ Thymian
- _ Salbei
- _ Wacholderbeeren
- _ Knoblauch

Preiselbeermarmelade

04

Tagliatelle di Schüttelbrot con ragù di cervo e mirtilli rossi

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

— Impasto tagliatelle

Impastare le farine con l'uovo e far riposare una notte. Il giorno dopo tirare la sfoglia e tagliare le tagliatelle.

— Ragù di cervo

Tagliare la carne a dadini. Rosolare le verdure nell'olio, unire la carne, fare asciugare e mettere il concentrato. Fare rosolare per un pò e sfumare con il vino rosso. Aggiungere il brodo e fare cuocere a fuoco lento. Far cucinare 50 minuti e aggiungere gli aromi. Lasciar bollire per altri 10 minuti. A fine cottura aggiungere la marmellata di mirtilli rossi.



/— Ingredienti

Impasto tagliatelle

- _ 375 g farina 00
- _ 125 g Schüttelbrot (frullare fino ad ottenere una polvere)
- _ 5 uova medie

Ragù di cervo

- _ 400 g coscia di cervo
- _ 40 g cipolla a dadini
- _ 20 g carote
- _ 20 g sedano
- _ 125 ml vino rosso
- _ 400 ml brodo di carne
- _ concentrato di pomodoro
- _ olio extra vergine di oliva

Mazzetto aromatico

per ragù

- _ rosmarino
- _ timo
- _ salvia
- _ bacche di ginepro
- _ aglio

Marmellata di mirtilli rossi

[4]

05

Bauern Gröstel

(Für 4 Personen)

/ — ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser für ca. 40 Minuten kochen. In Scheiben schneiden und mit Zwiebeln und Olivenöl in der Pfanne anbraten. Das gekochte Rindfleisch in Streifen schneiden und den Kartoffeln zufügen. Mit den Kräutern aromatisieren, gut anrösten und etwas Brühe nachgießen. Mit Petersilie, Lorbeer und Majoran den Teller dekorieren.

/ — Zutaten

- _ 400 g Rindfleisch (gekocht)
- _ 300 g Kartoffeln
- _ 1 fein gebackte Zwiebel
- _ 200 ml Fleischsuppe
- _ 4 Lorbeerblätter
- _ 2 Zweige Majoran
- _ 1 Zweig Petersilie
- _ Butter
- _ Extra Vergine Olivenöl





05

Gröstel di manzo

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

Lavare le patate e cuocerle in acqua salata per circa 40 minuti. Poi tagliarle a fette. Scaldare l'olio in padella e dorare le patate con le cipolle. Tagliare la carne di manzo lessata a strisce e unire alle patate. Aggiungere le erbe aromatiche e far cucinare aggiungendo il brodo poco alla volta. Finire con il prezzemolo e decorare con alloro e maggiorana.

/ — Ingredienti

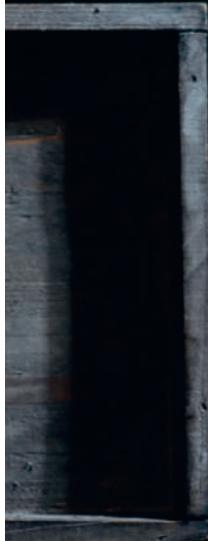
- _ 400 g di carne di manzo lessata
- _ 300 g patate
- _ 1 cipolla tagliata finemente
- _ 200 ml brodo di carne
- _ 4 foglie d'alloro
- _ 2 rametti maggiorana
- _ 1 ciuffo prezzemolo tritato
- _ burro
- _ olio extra vergine di oliva



06

*Lammkarré mit Steinpilzen
und Blaukraut*

(Für 4 Personen)



/ — ZUTATEN

Blaukraut

- _ 1 Blaukrautkopf
- _ 1 Glas Rotwein
- _ 1 Glas Orangensaft
- _ 1 Glas Apfelsaft
- _ 1 feingehackte Zwiebel
- _ 2 Lorbeerblätter
- _ 5 Wacholderbeeren
- _ ½ EL Kümmel
- _ 1 EL Preiselbeermarmelade

Lammkarre

- _ 4 Lammkarrees, jeweils zu 120 g
- _ Extra Vergine Olivenöl
- _ Butter
- _ Thymian
- _ Knoblauch

Weiteres

- _ 6-7 Steinpilze
 - _ Bratenthermometer
-

/ — ZUBEREITUNG

— Blaukraut

Einen Tag vorher das Blaukraut hobeln und mit Lorbeer, Wacholder, Zwiebel, Rotwein, Orangensaft und Apfelsaft eine Nacht lang im Kühlenschrank marinieren lassen. Am nächsten Tag in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Nach 30 Minuten mit Kümmel und der Preiselbeermarmelade abschmecken.

— Lammkarre

Die Lammkarrees würzen und in einer Pfanne mit Thymian, Knoblauch und Butter scharf anbraten. Den Bratenthermometer mit der Spitze bis in die Mitte des Fleischstücks stecken und das Lamm im Ofen bei 80°C Grad ruhen lassen, bis die Kerntemperatur die 58°C erreicht.

— Steinpilze

Die Erde von den Steinpilzen entfernen, ein kleines Stück des Stiels abschneiden, längs in Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian und gehackter Petersilie in der Pfanne andünsten.



06

Carrè d'agnello con funghi porcini e cappuccio rosso brasato

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

— Cappuccio rosso

Il giorno prima tagliare il cappuccio finemente e metterlo a marinare con alloro, ginepro, cipolla tritata, vino, succo d'arancia e succo di mela in frigorifero tutta la notte. Il giorno dopo farlo stufare in pentola con del burro, dopo circa 30 minuti condirlo con composta di mirtilli e cumino.

— Carrè d'agnello

Condire il carrè e rosolarlo in padella con timo, aglio e burro. Inserire la sonda al centro e lasciar riposare in forno a 80°C fino a quando si raggiungono i 58°C.

— Funghi porcini

Pulire i porcini, privarli della terra, tagliarli e spadellarli con olio, aglio, timo e prezzemolo tritato finemente.

/ — Ingredienti

Capuccio rosso

- _ 1 cespo cappuccio rosso
- _ 1 bicchiere vino rosso
- _ 1 bicchiere succo d'arancia
- _ 1 bicchiere succo di mela
- _ 1 cipolla tritata finemente
- _ 2 foglie alloro
- _ 5 bacche ginepro
- _ ½ cucchiaio cumino
- _ 1 cucchiaio composta di mirtilli rossi

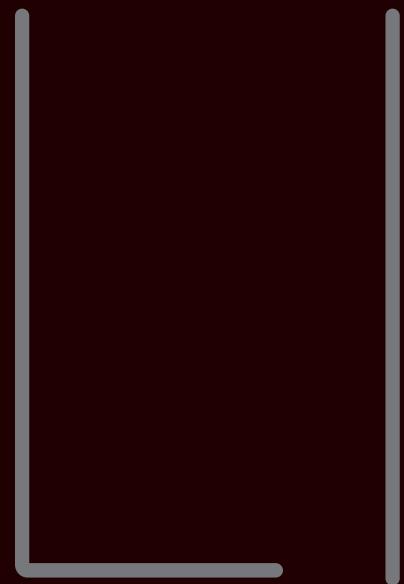
Carrè d'agnello

- _ 4 pezzi di carrè d'agnello con 3 costole, ognuno con peso di 120 grammi
- _ olio extra vergine di oliva
- _ burro
- _ timo
- _ aglio

Altro

- _ 6-7 funghi porcini
- _ termometro a sonda

LINDENHOF



Von wegen nur Spaghetti! Fast alles, was wir Italiener zum Essen brauchen, finden wir in unserer Natur. Und (fast) alles ist gesund...

*Non ci sono solo gli spaghetti!
Gli ingredienti della cucina provengono quasi tutti dalla natura e sono (quasi) tutti sani.*



- 07 *Auberginen-Parmigiana*
- 08 *Raviolone "Cacio e Pepe",
Saubohnencreme und Minze*
- 09 *Safrancavatelli mit Miesmuscheln,
Venusmuscheln und Spargel*
- 10 *Spaghetti Tomatensauce,
Burrata und Basilikum*
- 11 *Steinbutt nach mediterraner Art*
- 12 *Tintenfische, gefüllt mit
"Pappa al pomodoro", Endivie
und Taggiascheoliven*

- 07 *Parmigiana di melanzane*
- 08 *Raviolone cacio e pepe,
crema di fave e menta*
- 09 *Cavatelli allo zafferano cozze,
vongole e asparagi*
- 10 *Spaghetti pomodoro,
burrata e basilico*
- 11 *Rombo alla mediterranea*
- 12 *Calamari ripieni di pappa
al pomodoro, scarola riccia e olive
taggiasche*

07

Auberginen-Parmigiana

(Für 4 Personen)

/ — ZUBEREITUNG

Die Auberginen waschen und längs in 4/5 mm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wälzen und in 170°C heißes Öl goldbraun frittieren. Dann mit Küchenkrepp abtupfen. Die passierten Tomaten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Backform mit Tomatensauce ausstreichen, darauf die Auberginen verteilen, mit Sauce bedecken und mit etwas Parmesankäse bestreuen. Dann mit Mozzarella-scheiben und Basilikum belegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Form voll ist und bei 200°C für 30 Minuten überbacken. Vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen.

/ — Zutaten

- 2 kg Auberginen
- 1 kg passierte Tomaten
- 150 g Parmigiano Reggiano DOP
- 500 g Mozzarella
- Basilikum
- Extra Vergine Olivenöl
- Öl zum Frittieren





07

Parmigiana di melanzane

(Per 4 Persone)

/— PREPARAZIONE

Lavare e tagliare le melanzane per il lungo dello spessore di 4/5 mm, infarinatele e friggetele in olio caldo a 170°C, una volta dorate asciugatele su carta da cucina. Condite la passata di pomodoro con olio d'oliva, sale e pepe. In una teglia mettere del pomodoro e stendere bene, poi appoggiare uno strato di melanzane ricoprirla di pomodoro, parmigiano grattugiato, fior di latte a cubetti e foglie di basilico. Continuare con questi strati fino a riempire il contenitore.

Cucinare in un forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti. Una volta cotta far riposare per 20 minuti.

/— Ingredienti

- 2 kg melanzane
- 1 kg passata di pomodoro
- 150 g Parmigiano Reggiano DOP
- 500 g fior di latte
- basilico
- olio extra vergine di oliva
- olio di semi per frittura

08

*Raviolone "Cacio e Pepe",
Saubohnencreme und Minze*

(Für 4 Personen)

/ — ZUBEREITUNG**— Raviolone Teig**

Hartweizengrieß und Mehl vermischen. Dann mit den Eiern zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für eine Nacht im Kühlschrank in Klarsichtfolie eingewickelt ruhen lassen.

— Cacio e Pepe Fülle

Das gesiebte Mehl der geschmolzenen Butter zufügen. Gut verrühren, bis sich die Masse goldgelb färbt, dann Milch dazugießen. Für ein paar Minuten köcheln lassen. Sobald man den Topf vom Herd genommen hat, den Pecorino, Parmesan und ganz viel Pfeffer dazugeben und pürieren. Den Teig in der Zwischenzeit dünn

ausrollen und die Käsefülle gleichmäßig darauf platzieren. Eine zweite Teigbahn darauflegen und mit einem Stanzring Kreise ausstanzen. Die Seiten leicht andrücken um den Raviolone zu verschließen.

— Saubohnencreme

Die Saubohnen für 30 Sekunden im Salzwasser blanchieren und von der Fruchtschale befreien. Mit Olivenöl, Minze, dem Kochwasser, Salz und Pfeffer mixen.



LINDENHOF

52

[4]

08

Raviolone cacio e pepe, crema di fave e menta

(Per 4 Persone)

1 — PREPARAZIONE

— Impasto ravioli

Mescolare le due farine. Aggiungere le uova e impastare energicamente. Far riposare l'impasto in frigorifero per una notte coperto dalla pellicola.

— Ripieno cacio e pepe

Mettere a sciogliere il burro, setacciare la farina e aggiungerla nella pentola con il burro fuso. Mescolare continuamente finchè raggiunge un color biondo per aggiungere poi il latte. Portare piano a bollire per qualche minuto. Togliere dal fuoco e aggiungere pecorino, parmigiano e tanto pepe. Frullare tutto.

Dopo avere steso l'impasto in una sfoglia sottile disporre dei mucchietti di composto di formaggio distanziandoli gli uni dagli altri. Ricoprire con un'altra striscia di sfoglia. Tagliare dei cerchi con un coppapasta e pressare delicatamente sui bordi per sigillare il raviolone.

— Crema di fave

Far sballentare le fave per 30 secondi in acqua bollente salata. Sgusciarle e frullarle con olio d'oliva, menta e un pò di acqua di cottura, sale e pepe.



08

/— Zutaten

Raviolone Teig

- 100 g Hartweizengrieß
- 100 g Mehl 00
- 2 mittelgroße Eier

Cacio e Pepe Füllung

- 70 g Mehl
- 105 g Butter
- 700 ml Milch
- 490 g Pecorinokäse
- 350 g Parmesankäse
- schwarzer Pfeffer

Saubohnencreme

- 100 g frische Saubohnen
- Extra Vergine Olivenöl
- frische Minze

/— Ingredienti

Impasto raviolone

- 100 g semola di grano duro
- 100 g farina 00
- 2 uova intere medie

Ripieno cacio e pepe

- 70 g farina
- 105 g burro
- 700 ml latte
- 490 g pecorino
- 350 g parmigiano
- pepe nero

Crema di fave

- 100 g fave fresche
- olio extra vergine di oliva
- menta fresca







09

*Safrancavatelli mit Miesmuscheln,
Venusmuscheln und Spargel*

(Für 4 Personen)

/ — ZUBEREITUNG

— Safrancavatelli

Hartweizengries, Mehl und Safran vermischen, langsam das lauwarme Wasser zugeben und kräftig kneten. Für 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu fingerbreiten Strängen rollen und davon 1 cm große Stücke abschneiden. Die Cavatelli einzeln über die Zinken einer Gabel rollen und die Mitte eindrücken.

/ — Zutaten

Safrancavatelli

- _ 300 g Hartweizengries
- _ 60 g Mehl 00
- _ 170 g lauwarmes Wasser
- _ 1 Päckchen Safran

Sauce

- _ 600 g Venusmuscheln
- _ 800 g Miesmuscheln
- _ 10 grüne Spargel
- _ 1 Glas Weißwein
- _ 4 Knoblauchzehen
- _ Chili
- _ 1 Bund Petersilie
- _ Extra Vergine Olivenöl

— Sauce

Die Mies- und Venusmuscheln mit Olivenöl, Knoblauch und Chili in einem hohen Topf bei starker Hitze garen. Den Weißwein dazu gießen und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit den Spargel schälen, in Würfel schneiden und in einer anderen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die Muscheln und die dadurch entstandene Flüssigkeit dazugeben.

Die Cavatelli in reichlich Salzwasser bissfest garen und in der Pfanne zu den Muscheln geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.



09

Cavatelli allo zafferano cozze, vongole e asparagi

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

— Impasto cavatelli

Mescolare le due farine e lo zafferano.

Aggiungere l'acqua e impastare.

Far riposare per 10 minuti. Formare delle corde di pasta spesse come un dito, tagliarle circa 1 centimetro e poi rigarle con una forchetta.

— Salsa

Mettere le cozze e vongole in una pentola con olio, aglio e peperoncino. Lasciar scaldare, versare il vino bianco e far evaporare. Nel frattempo pelare gli asparagi, tagliarli a cubetti e rosolarli con olio in un'altra padella. Aggiungere poi le cozze e vongole più la loro acqua di cottura.

Cucinare i cavatelli e saltarli bene con la salsa. Aggiungere prezzemolo tritato.

/ — Ingredienti

Impasto cavatelli

- 300 g semola di grano duro
- 60 g farina 00
- 170 g acqua tiepida
- 1 bustina zafferano

Salsa

- 600 g vongole
- 800 g cozze
- 10 asparagi verdi
- 1 bicchiere vino bianco
- 4 spicchi aglio
- peperoncino
- 1 mazzetto prezzemolo
- olio extra vergine di oliva

10

*Spaghetti mit Tomatensauce,
Burrata und Basilikum*

(Für 4 Personen)

/ — ZUBEREITUNG

— Basilikumpesto

Die Basilikumblätter waschen und mit den getoasteten Pinienkernen, geriebenem Parmesankäse und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab nur für ein paar Sekunden vorsichtig pürieren, damit das Pesto nicht erhitzt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

— Spaghetti mit Tomatensauce

Das Olivenöl in einer Pfanne mit der geschälten und halbierten Knoblauchzehe und drei Basilikumblättern erhitzen. Die Datterino Tomaten vierteln, hinzugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt so lange darin köcheln lassen, bis die Tomatenstücke

richtig weich werden. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Knoblauch entfernen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in gesalzenem Wasser „al dente“ kochen und zu den geschmolzenen Datterino Tomaten dazugeben. Die Spaghetti bei mittlerer Hitze in der Pfanne schwenken und gut umrühren. Dann gebackten Basilikum und Olivenöl darüber trüpfeln.

Vor dem Servieren noch mit Burrata und Basilikumpesto garnieren.





10

Spaghetti pomodoro, burrata e basilico

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

— Pesto

Lavare il basilico e mettere le foglie, con i pinoli tostati, il parmigiano e l'olio d'oliva nel bicchiere di un frullatore. Frullare per qualche secondo, per evitare che si scaldi troppo e aggiustare con sale e pepe.

— Spaghetti al pomodoro

Versare in una padella l'olio d'oliva insieme allo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà e tre foglie di basilico. Dopo alcuni minuti di cottura a fiamma viva, unire i datterini tagliati in 4 e aggiustare con sale e pepe. Coprire con un coperchio e fare

cuocere finché i pomodorini saranno ben appassiti. Togliere l'aglio e tenere in caldo.

Cuocere nel frattempo gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Quando sono ancora al dente mettere gli spaghetti nella padella con i datterini. Mescolare per qualche istante a fiamma viva e aggiungere basilico spezzettato e olio d'oliva.

Dopo avere impiattato guarnire con la burrata e del pesto di basilico.

10

/ — Zutaten

- _ 400 g Spaghetti
 - _ 360 g rote Datterino Tomaten
 - _ 240 gelbe Datterino Tomaten
 - _ 150 g Basilikum
 - _ 35 g getoastete Pinienkerne
 - _ 1 Knoblauchzehe
 - _ 40 g geriebener Parmesankäse
 - _ 80 ml Extra Vergine Olivenöl
 - _ 1 Burrata
-

/ — Ingredienti

- _ 400 g spaghetti
 - _ 360 g datterini rossi
 - _ 240 g datterini gialli
 - _ 150 g basilico
 - _ 35 g pinoli tostati
 - _ 1 spicchio d'aglio
 - _ 40 g parmigiano grattugiato
 - _ 80 ml olio extra vergine di oliva
 - _ 1 burrata
-



11

Steinbutt nach mediterraner Art

(Für 4 Personen)

/ — ZUBEREITUNG

Die Bauchorgane und Kiemen vom Steinbutt entfernen und diesen in ein Backblech geben. Die halbierten roten und gelben Datterino Tomaten, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und die Taggiasche Oliven darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit Knoblauch, Chili, Weißwein, Petersilie, Sardellen, Basilikum und ein bisschen Wasser pürieren und den Steinbutt damit beträufeln.

Im Ofen bei 175°C für 30 Minuten garen. Vom Ofen raus mit frischer Petersilie und Olivenöl garnieren.

/ — Zutaten

- 1 Steinbutt zu ca. 1 kg
- 300 g rote Datterino Tomaten
- 300 g gelbe Datterino Tomaten
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Sardellen
- Taggiasche Oliven
- 1 Glas Weißwein
- 5 Basilikumblätter
- 3 Zweige Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Chili
- Extra Vergine Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



LINDENHOF



11

Rombo alla mediterranea

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE

Mettere in una placca da forno il rombo privato di pancia e branchie.

Appoggiare i pomodorini rossi e gialli tagliati a metà, le patate tagliate sottili e le olive taggiasche sul pesce. Condire il tutto con sale e pepe. Frullare nel frattempo aglio, peperoncino, vino, prezzemolo, acciughe, basilico e un po' di acqua e versarla sul rombo.

Mettere in forno preriscaldato a 175°C per 30 minuti. Una volta cotto aggiungere prezzemolo fresco e olio d'oliva.

/ — Ingredienti

- 1 kg rombo intero
- 300 g pomodorini datterino
- 300 g pomodorini datterino gialli
- 4 patate medie
- 2 acciughe
- olive taggiasche
- 1 bicchiere vino bianco
- 5 foglie basilico
- 3 ciuffi prezzemolo
- 1 aglio
- peperoncino
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

12

*Tintenfische,
gefüllt mit "Pappa al pomodoro",
Endivie und Taggiascheoliven*

(Für 4 Personen)



/ — Zutaten

Tintenfische

- _ 8 gewaschene Tintenfische
- _ 2 Büschel Endivie
- _ Taggiasche Oliven (zur Deko)

Pappa al pomodoro

- _ 150 g San Marzano Tomaten
 - _ 1 Zwiebel
 - _ 3 Knoblauchzehen
 - _ 5 Basilikumblätter
 - _ 1 Thymianzweig
 - _ 2 Handvoll gewürffeltes altbackenes Weißbrot
 - _ Chili
 - _ Extra Vergine Olivenöl
-

/ — ZUBEREITUNG

— Tintenfische

Die Zwiebel klein backen und mit etwas Olivenöl, Knoblauch und Chili glasig dünsten. Die Tomaten dazu geben und köcheln lassen, bis sie weich sind. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit grob zerrissenem Basilikum verfeinern. Das Weißbrot untermengen und die Masse abkühlen lassen. Anschließend mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Brotmischung in den Spritzbeutel geben und die Tintenbeutel der Tintenfische damit füllen. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Die Tintenfische bei mittlerer Hitze garen und auf der geschmorten Endivie legen.

— Beilage

Die Endivie waschen, und im gesalzenem Wasser für zwei Minuten blanchieren. In der Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Taggiasche Oliven kurz anbraten.

12

Calamari ripieni di pappa al pomodoro, scarola riccia e olive taggiasche

(Per 4 Persone)

/ — PREPARAZIONE**— Calamari**

Tagliare la cipolla e farla rosolare con olio, aglio e peperoncino. Aggiungere i pomodori. Una volta cotti frullare il tutto e mettere tanto basilico spezzettato. Aggiungere al composto il pane raffermo tagliato a cubetti e lasciar raffreddare. Quando è freddo girare forte con una frusta fino ad ottenere un composto liscio. Metterlo in una sac à poche per poi riempire i calamari crudi. Chiudere i calamari con uno stuzzicadente. Rosolare i calamari a fuoco vivace e appoggiarli sulla scarola cotta.

— Contorni

Lavare la scarola, sbollentarla in acqua bollente salata per due minuti e rosolarla poi in padella con aglio, peperoncino, olio e olive taggiasche.

/ — Ingredienti**Calamari**

- _ 8 calamari puliti
- _ 2 cespi di scarola riccia
- _ olive taggiasche (per decorare)

Pappa al pomodoro

- _ 150 g pomodori San Marzano
- _ 1 cipolla
- _ 3 spicchi d'aglio
- _ 5 foglie basilico
- _ 1 rametto timo
- _ 2 manciate pane raffermo secco
- _ peperoncino
- _ olio extra vergine di oliva





*Natürlich ist in unserem
DolceVita-Restaurant das Dolce
ein Highlight des Menüs. Das Beste
kommt zum Schluss, sagt man ja.*

*Ovviamente, il dolce è il piatto forte
a coronamento del menu del nostro
ristorante DolceVita e, come si suol
dire, “il meglio arriva alla fine”.*





- 13 *Marillen-Buchteln*
- 14 *Tiramisù*
- 15 *Zwetschgendatschi*

- 13 *Buchteln*
- 14 *Tiramisù al caffè*
- 15 *Zwetschgendatschi*

13

Marillen-Buchteln

(Für 4 Personen)

/— ZUBEREITUNG

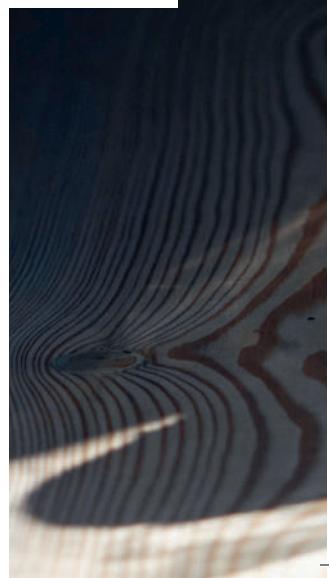
Die Hefe mit Zucker und lauwärmer Milch verrühren und für 30 Minuten ruhen lassen. Eier, Vanillezucker, Rum, Orangenschale, Mehl, geschmolzene Butter und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend für weitere 30 Minuten den Teig reifen lassen.

Den Teig 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise stechen, in die Mitte etwas Marillenmarmelade streichen, die Kreise verschließen und zu kleinen Kugeln drehen. Die Backform mit geschmolzener Butter einfetten, die Buchteln hineinlegen und auch diese mit Butter bestreichen. Weitere 30 Minuten gehen lassen und dann bei 180°C backen.

Mit Staubzucker bestäuben und lauwarm servieren.

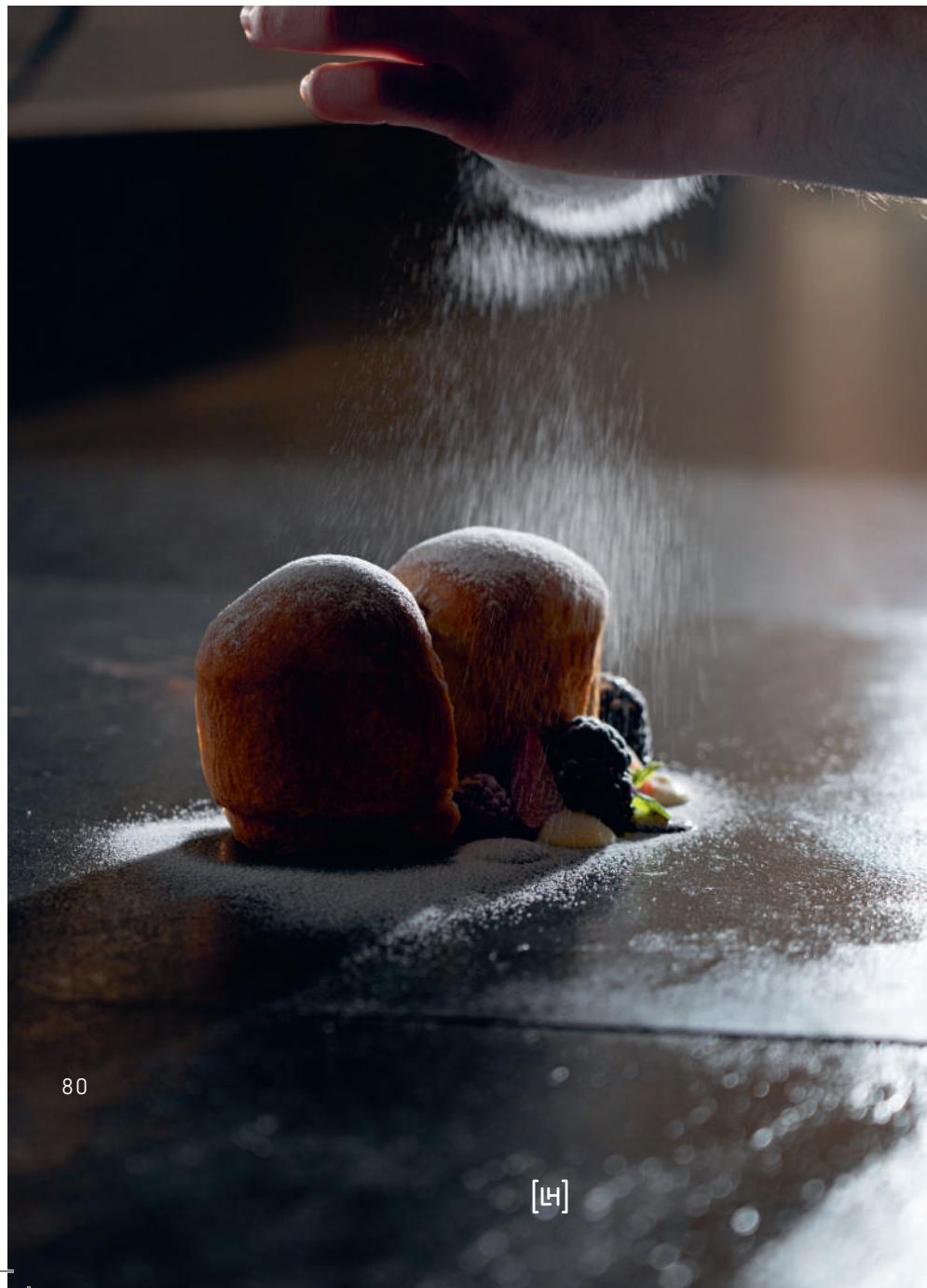
/— Zutaten

- 300 g Mehl
- 15 g Hefe
- 40 g Zucker
- 100 ml Milch
- 40 g geschmolzene Butter und Butter für die Backform
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 geriebene Orangenschale
- 1 EL Rum
- 1 Prise Salz
- Marillenmarmelade
- Staubzucker



PURE LUXURY & SPA DOLCEVITA RESORT





13

Buchteln

(Per 4 Persone)

/— PREPARAZIONE

Unire lievito, zucchero, latte tiepido e lasciar riposare per 30 minuti.

Aggiungere uova, zucchero vanigliato, rum, arancia, farina, burro fuso e sale. Impastare fino a formare una palla di pasta e far riposare per altri 30 minuti.

Stendere la pasta a 1 cm di spessore, ricavare dei cerchi, riempirli con la marmellata e chiuderli, formando delle palline. Spennellare la teglia con del burro fuso e mettere le palline ripiene in essa, poi spennellare bene con il burro anche la superficie dei dolcetti. Fare riposare per 30 minuti e cuocere a 180°C per 30 minuti nel forno.

Spolverare con lo zucchero a velo e servire ancora tiepidi.

/— Ingredienti

- _ 300 g farina
- _ 15 g lievito
- _ 40 g zucchero
- _ 100 ml latte
- _ 40 g burro fuso + burro fuso per la teglia
- _ 2 uova
- _ 1 bustina zucchero vanigliato
- _ scorza di 1 arancia
- _ 1 cucchiaio rum
- _ 1 pizzico sale
- _ marmellata di albicocche
- _ zucchero a velo

14

Tiramisù al caffè

(Für 5 Personen)

/ — ZUBEREITUNG

— Löffelbiskuit

In einer Schüssel Eigelb mit Zucker (75 g) und in einer anderen Schüssel Eiweiß mit Zucker (60 g) schlagen. Das geschlagene Eiweiß in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte des Eischnees der Eigelbmasse und dem gesiebten Mehl mit einem Spatel zufügen und die andere Hälfte anschließend in die gelbe Masse sanft von unten nach oben unterheben. Den Spritzbeutel mit dem Teig füllen und lange, schmale Kekse auf dem Backblech spritzen. Bei 210° für 8 Minuten im Backofen backen.

— Creme

Den Mascarpone mit dem Eigelb, Zucker und der geschlagenen Sahne schaumig rühren.

Den Löffelbiskuit in den kalten Espresso tunken und in eine Backform oder einem Glas legen. Mit Creme bedecken und eine weitere Schicht Kekse darübergeben. Erneut etwas Creme darauf streichen und so oft wiederholen, bis das Gefäß bis zum Rand voll ist.

Abschließend mit Kakaopulver bestreuen.



/ — Zutaten

Löffelbiskuit

- _ 110 g Mehl 00
- _ 75 g Zucker
- _ 8 Eigelb
- _ 6 Eiweiße
- _ 60 g Zucker
- _ 40 g Maisstärke

Creme

- _ 250 g Mascarpone
- _ 3 Eigelb
- _ 70 g Zucker
- _ 50 g geschlagene Sahne

Weiteres

- _ 100 g Espresso
 - _ Kakaopulver
-

14

Tiramisù al caffè

(Per 5 Persone)

/ — PREPARAZIONE**— Savoiardi**

Montare il tuorlo con lo zucchero (75 g) e a parte l'albumine con lo zucchero (60 g). Dividere l'albumine in due parti. Unire una parte al tuorlo insieme alla farina setacciata incorporare con una spatola, Aggiungere l'albumine restante e mescolare dal basso verso l'alto. Trasferire l'impasto in una sacca e creare dei bastoncini. Cuocere a 210° per 8 minuti.

— Crema

Montare il tuorlo con lo zucchero (75 g) e a parte l'albumine con lo zucchero (60 g).

Inzuppare il biscotto nel caffè e mettere in una teglia o in un bicchiere. Distribuire la crema sui biscotti. Ricoprire nuovamente con i biscotti

e aggiungere altra crema. Ripetere questo passo fin quando il contenitore sarà pieno. Ultimare con una spolverata di cacao in polvere.

/ — Ingredienti**Savoiardi**

- _ 110 g farina 00
- _ 75 g zucchero
- _ 8 tuorli
- _ 6 albumi
- _ 60 g zucchero
- _ 40 g amido di mais

Crema

- _ 250 g mascarpone
- _ 3 tuorli
- _ 70 g zucchero
- _ 50 g panna montata

Altro

- _ 100 g caffè espresso
- _ cacao amaro in polvere



15

Zwetschgendatschi

(Für 2 Springformen Ø 18 cm)

/— ZUBEREITUNG

Das Mehl, Staubzucker, Zimt und Zitronenschale vermischen. Butter, Eigelb zufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig für 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen (5mm) und in die gefettete und bemehlte Springform legen. Mit Zwetschgen belegen und mit Kristallzucker, Zimt und Marmelade bestreichen.

Bei 180°C für 30/35 Minuten backen.

/— Zutaten

- 150 g Mehl
- 30 g Staubzucker
- 1,5 kg frische geviertelte Zwetschgen
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 1 Eigelb
- Marillenmarmelade
- Kristallzucker
- Zimt





15

Zwetschgendatschi

(Per due tortiere rotonde Ø 18 cm)

/— PREPARAZIONE

Impastare farina, zucchero a velo, cannella e buccia di limone. Aggiungere poi burro, tuorlo d'uovo e far riposare in frigorifero per 2 ore.

Stendere circa a uno spessore di 5 mm e mettere nella tortiera imburrata e infarinata. Coprire con le prugne, cospargele con zucchero semolato, cannella e marmellata.

Cuocere a 180°C per 30/35 minuti.

/— Ingredienti

- 150 g farina
- 30 g zucchero a velo
- 1,5 kg prugne fresche a spicchio
- 1 pizzico sale
- 100 g burro
- buccia di ½ limone
- 1 tuorlo
- marmellata di albicocca
- zucchero semolato
- cannella

UND WENN ES IHNNEN JETZT NOCH SCHMECKT. . .

*....kommen Sie
hoffentlich trotzdem wieder
zu uns in den Lindenhof.
Unser Kochteam freut
sich auf Sie!*

E SE VI È PIACIUTO...

*... speriamo di rivedervi an-
cora al Lindenbof! La nostra
brigata di cucina non vede
l'ora di deliziарvi!*

PURE LUXURY & SPA DOLCEVITA RESORT



91

[L4]

Pure Luxury Cooking

Photos: Heldentheater, Emma Nischler