

# Aufgetischt

Die Lieblingsgerichte der VIPs – einfach nachzukochen

Heute mit  
Magdalena Schwellensattl im Wirtshaus  
„Löwengrube“, Bozen



Fotos: Alfred Tischner / www.tschager-foto.com

Küchenchef Michael Meister und Magdalena Schwellensattl

„Der Mensch ist, was er isst“, betont Magdalena Schwellensattl. Die smarte Programmgestalterin und Moderatorin des RAI-Senders Bozen erlebte ihre ersten kulinarischen Höhepunkte mit Starkoch Herbert Hintner in der TV-Sendung „Kochen kreativ“. Seit Jahren präsentiert sie das „Gesundheitsmagazin“, in dem unter anderem auch über gesunde Ernährung berichtet wird. Dass die gebürtige Ultnerin aus St. Pankraz aber nicht nur auf der Mattscheibe kochen kann, hat sie für die SÜDTIROLERIN im Bozner Wirtshaus „Löwengrube“ unter Beweis gestellt. Gemeinsam mit Küchenchef Michael Meister zauberte sie einen rosa gebratenen Lammrücken mit Ratatouillegemüse, flockigem Kartoffelpüree und Lammsoße auf den Teller. Als Zugabe verwöhnte uns Küchenchef Meister mit einem Burger von argentinischen Garnelen, Gänsestopfleber-Eis, Hülsenfrüchte-Cremesüppchen, Spinatravioli mit Büffeltopfen-Füllung, Zwiebelrostbraten Löwengrube und Cremoso alla nocciola.

Peter Obexer



Helmuth Geier mit dem Service-Team

## Variation vom Villnösser Bio-Brillenschatz

Rosa gebratener Lammrücken mit  
Ratatouillegemüse, flockigem Kartoffelpüree  
und Lammsauce (für 4 Personen)

### Ratatouillegemüse

#### Zutaten

200 g Paprikaschoten gelb  
und rot gemischt  
150 g Auberginen  
150 g Zucchini  
80 g Schalotten  
50 g Tomaten  
30 ml Olivenöl  
2 TL Basilikum in Streifen  
geschnitten  
Schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle, Thymian, Salz



#### Zubereitung

Das Gemüse waschen, die Paprikaschoten entkernen, danach das Gemüse in feine Würfel schneiden. Die fein geschnittenen Schalotten mit Olivenöl in der Pfanne kurz andünsten. Anschließend das geschnittene Gemüse dazugeben und etwa drei Minuten bei mittlerer Hitze garen und mehrmals schwenken. Zum Schluss die Tomatenwürfel und das Basilikum hinzugeben, durchschwenken und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Lammrücken vom Villnösser Brillenschatz

#### Zutaten

1 Lammrücken zu  
500 bis 600 g  
Öl zum Anbraten  
Lammsauce  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Butter  
Zitronenabrieb

#### Zubereitung

Den Lammrücken von Fett und Sehnen befreien (von den Rippenknochen abtrennen). Salzen und pfeffern und in wenig Samenöl in einer heißen Pfanne rundherum leicht anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, abtupfen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 130°C rosa braten (Kerntemperatur 55 °C). Anschließend den Lammrücken in einer Aluminiumfolie mit den Kräutern einwickeln und im ausgeschalteten Backofen mit der Restwärme fünf Minuten ruhen lassen. Zum Schluss die Lammsauce mit etwas Butter verfeinern und den Zitronenabrieb dazugeben.

### Flaumiges Kartoffelpüree

#### Zutaten

400 g mehliges Kartoffeln  
50 g Butter  
250 ml Milch  
50 g geschlagene Sahne

#### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, mit Wasser gut abwaschen und in große Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, danach abseihen und kurz ausdampfen lassen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch einmal aufkochen und nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren, anschließend die Butter unterrühren und abschmecken. Zum Schluss mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

#### Anrichten

Auf einem warmen Teller das Kartoffelpüree flach auftragen, das Ratatouillegemüse in der Mitte des Tellers anrichten, die portionierten Lammrücken-Scheiben auf das Gemüse legen und mit der Lammsauce verfeinern.



MERAN  
KELLEREI ■ CANTINA



Kellerei Meran Burggräfler  
Tel. +39 0473 447137

Verkaufspunkte:  
c/o COFRUM, Gampenstr. 12, Marling  
St.-Markus-Straße 11 - Önothek Kellerei Meran  
Lauben 218 - Önothek Algunder Kellerei

www.kellereimeran.it  
NEUERÖFFNUNG im März 2013