

1. Menù con olio d'oliva

Bagna cauda



Per 4 persone

12 acciughe
4 spicchi d'aglio
75 gr. burro
4 cucch. olio d'oliva

Fette di baguette tostate. Verdure crude: sedano, carote, finocchi, carciofi, ravanelli, peperoni, pomodorini

Soffriggere in olio d'oliva, burro e aglio le acciughe ben tritate in una pentola a bassa temperatura, mescolando finché si forma una crema. Saltare le verdure nel soffritto e servire con baguette tostata.

Puntarelle al tonno con lardo e cirietti



Per 4 persone

500 gr. puntarelle
120 gr. tonno
20 cirietti, zucchero a velo, sale, timo, aglio
1 limetta
1 lardo
olio d'oliva (siciliano)
sale, pepe, prezzemolo emulsionato

Lavare e tagliare le puntarelle a spicchi. Marinare con sale, pepe, olio d'oliva, succo di limetta. Mettere su una teglia i cirietti lavati e cospargerli con zucchero a velo, sale, timo e condirli con aglio a spicchi. Mettere nel forno per ca. 1/2 ora a 80° gradi. Farli poi raffreddare.

Disporre, sul piatto piano, le puntarelle e coprirle con il tonno tagliato fino e condito con sale e olio d'oliva. Guarnire con i cirietti, lardo e prezzemolo emulsionato.

Branzino con patate e purè d` oliva



Per 4 persone

- 4 filetti di branzino a 120 gr.
- timo, pepe rosso
- 1 foglia d` alloro, basilico, olio d` oliva leggero
- 1 porro da friggere

- 1 kg patate farinose
- 200 ml. latte intero
- 4 cucch. olio d` oliva, sale, noce moscata

Sbucciare e tagliare le patate e cuocerle in acqua e sale. Nel frattempo riscaldare il latte. Schiacciare le patate lessate nel latte e aggiungere olio d` oliva e noce moscata.

Mettere i filetti di branzino puliti e squamati nel forno coprendoli completamente con l` olio aromatizzato, a 60° gradi.

Togliere dall` olio i filetti di branzino. Si può così togliere la pelle e friggerla a parte. Cuocere in acqua salata i porri e raffreddarli in acqua fredda. Dopo averli asciugati friggere i porri a 140°. Disporre così il branzino e il purè di patate su un bel piatto e guarnire.

Carrè d' agnello con tapinata d' olive su mosaico di peperoni



Per 4 persone

Tapinata d' oliva

4	carrè d' agnello da 120 gr.	100 gr.	purè d' oliva
	olio d' oliva per rosolare	1	acciuga
	sale, pepe macinato	2 cucch.	aceto balsamico
2	peperoni rossi	2 cucch.	olio d' oliva
2	peperoni gialli		timo
4	zucchine	1 spicch.	aglio
2	patate		pepe
			amalgamare il tutto

Rosolare l' agnello in forno con olio d' oliva, sale, pepe a 170° gradi per 8-10 minuti. Aprire il forno e lasciare risposare per 5 minuti. Bagnare i peperoni interi con olio d' oliva e metterli nel forno a 200° gradi finché si rosolano, poi passarli in acqua fredda per togliere la buccia. Tagliare i peperoni a quadretti e formare su un piatto una scacchiera, (rossa e gialla). Sbucciare e tagliare le patate per farne delle fettine lunghe. Friggere le fette di patate su un piccolo cerchio da cucina e formare un cilindro. Tagliare le zucchine e passarle in padella con olio, sale e pepe. Collocare l' agnello, tagliato a costolette, e il cerchio di patate riempito di zucchine sul mosaico di peperoni. Guarnire con la tapinata d' olive e erbe fini.

Mousse di cioccolato con olio d'oliva



Per 4 persone

180 gr. copertura 72% cacao
120 gr. olio d'oliva
110 gr. zucchero
3 uova (tuorlo ed albume separati)
200 gr. panna montata

Sbattere i tuorli d'uovo con 55 gr. di zucchero. Separatamente montare gli albumi anche con 55 gr. di zucchero. Montare la panna. Aggiungere alla copertura i tuorli, l'albume e la panna. Lasciare raffreddare per delle ore. Guarnire con frutta di stagione.

2. Fingerfoods

“Rösti” di patate con Tartara di manzo:



“Rösti”:

patate (farinose), sale, noce moscata

Tagliare a fiammifero le patate crude. Formare sottili polpettine e rosolare in padella con burro e sale.

Tartara:

100 gr. di filetto di manzo tritato a mano
 2 scalogni
 1 cetriolo tritato
 erba cipollina tritata
 1 acciuga tritata
 5 capperi tritati
 Maggiorana, sale, pepe, pepe di cayenna, limone, olio d' oliva
 1 Tuorlo d' uovo

Mescolare il tutto con una forchetta. Servire su un piatto guarnendo con i “Rösti” e insalatina valeriana.

Gelatina di pomodoro con conchiglie



- 10 pomodori
- 1/2 cipolla
- 1 peperone rosso
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1,5 l brodo vegetale (da ridurre alla metà)
- 4 cucchiaini salsa di soja
- timo, rosmarino, basilico, origano
- 1 presa di zenzero, gelatina, sale, pepe

Tagliare i pomodori a cubetti. Tritare la cipolla. Tagliare finemente i peperoni. Caramellizzare lo zucchero e aggiungere la verdura, il concentrato di pomodoro e bagnare con il brodo ridotto. Aggiungere la salsa di soja, le erbe fini e lo zenzero. Fare bollire lentamente per ca. 30 min.

Passare al setaccio. Per ogni litro di minestra aggiungere 14 foglie di gelatina precedentemente raffreddate in acqua gelata per 10 minuti.

Fare raffreddare in piccole formine per ca. 2 ore, servire con conchiglie e frutti di mare.

Si può servire fredda in tazza o calda senza gelatina.

Polpette di storione con focaccia alla birra



Focaccia:

- 500 gr. farina
- 30 gr. lievito
- 120 gr. burro
- 10 gr. sale
- cumino
- 250 gr. birra al lievito

Amalgamare il tutto e mettere l' impasto a riposare in un luogo caldo. Formare delle palline e fare riposare nuovamente. Poi mettere in forno a 200° gradi per ca. 15 minuti.

- 250 gr. storione
- 1 albume
- succo di 1/2 Limone, sale, pepe

Tagliare a cubetti lo storione e dopo averlo condito con limone e albume formare delle polpettine. Arrostire in padella con burro.

- 1 barbabietola lessata
- 1 cetriolo
- cumino macinato
- 1 cucchiaino di panna agra, insalatine

Mescolare la barbabietola e i cetrioli, tagliati a dadini, speziare e condire con la panna agra.

Arrostire brevemente nel burro da entrambi i lati le polpette di storione e metterle ancora calde nelle focaccine insieme alle foglie di insalata e barbabietole.

Piccione su carciofi



- 4 petti di piccione
- 8 carciofi
- 1 limone
- 1/2 l fondo di pollo
- 1 dl vino bianco
- 100 gr. funghi porcini freschi
- 1 petto di pollo per farce di pollame
- 120 gr. panna
- 1 patata

Farce di pollame:

Tagliare in piccoli pezzi i petti di pollo e amalgamare a freddo con sale e panna.

Pulire i carciofi e rosolarli con timo, aglio e olio d'oliva. Bagnarli con vino bianco e il fondo. Tagliare a cubetti i funghi e rosolarli in burro, assieme a erba cipollina e prezzemolo; fare raffreddare il tutto e mescolarlo al farce di pollame.

Spellare i petti di pollo e rosolarli brevemente con sale, pepe e burro. Tagliare delle patate in finissime fette.

Riempire i carciofi con il ripieno di pollame aggiungendo il petto di piccione. Metter il tutto al forno a 150° per 12 min.

Crema di cioccolato arrosto con gelato



375 gr.	panna montata	8	tuorli d' uovo
125 gr.	creme double	1 cl	rum scuro
125 gr.	latte	40 gr.	cioccolata amara sciolta a bagnomaria per copertura
75 gr.	zucchero		zucchero di canna in polvere.

Portare a cottura la panna, creme double, il latte e lo zucchero. Mettere un mestolo di questo composto in una terrina e mescolare con i tuorli d' uovo. Poi lasciare incorporare la rimanente e ancora calda miscela versandola con getto sottile e rimescolare. Infine filtrare questa massa in un passino. Mescolare la copertura (cioccolata) e il rum. Riempire le formine e mettere a bagnomaria a 80° nel forno per 60 min. Mentre ancora tiepido spolverare con lo zucchero di canna e caramellizzare con la fiamma.

Gelato al cioccolato:

125 gr.	panna	1	tuorlo d' uovo
125 gr.	latte	50 gr.	cioccolata amara sciolta a bagnomaria (copertura)
2	cucchiaini di polvere di cacao	2 cl.	Cointreau
40 gr.	zucchero	2 cl	Rum scuro
1	uovo		

Portare a ebollizione il latte con la panna. Mescolare il cacao e lo zucchero, incorporarli e riportare a bollitura. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente. Ora riscaldare nuovamente fino a temperatura "rosa" (Quando una quantità di composto rimane sul dorso di un cucchiaino e se soffiandogli sopra si disegnano come delle foglie di rosa, si dice che è a temperatura "rosa"). Rimescolare insieme la copertura finché si è amalgamata alla crema. Spruzzare col rum e il Cointreau. Dopo di ciò lasciar refrigerare in una sorbettiera finché diventa cremoso.

3. Cacciagione

Gelatina di gallinacci con fegato d'oca e petto di piccione



- una formella da 1/2 l
- 200 gr. gallinacci
- olio di semi di uva
- 200 ml fondo di funghi o verdure
- 3 fogli gelatina
- 2 foglie di coste sbianchettate
- sale e pepe macinato
- 2 petti piccione
- 100 gr. fegato d'oca

Tagliare in 4 fette il fegato d'oca. Salare e pepare i petti di piccione e arrostirli brevemente nell'olio di semi di uva, poi infornarli 5 min. a 150°. Lasciare raffreddare.

Pulire i funghi. Scaldare l'olio e soffriggere brevemente i funghi. Lasciare scolare il sugo da un passino.

Mescolare nel fondo le gelatine ammollate. Rivestire una terrina con foglio trasparente e con le foglie di coste. Mettere la metà dei funghi e coprire col fondo. Posare nel mezzo i petti di piccione e riempire con i restanti funghi e il fondo.

Coprire con la foglia di coste e lasciare in frigo la terrina per 2 ore. Girare le fette di fegato nella farina e arrostirle senza grasso per 1 minuto. Salare e pepare. Tagliare la terrina a fette e aggiustarla con il fegato d'oca. Insieme sono indicati una piccola insalata e frutta sciropata o bacche.

Minestra di polenta con salamini di cervo e frutta secca



- 1 scalogno
- 2 cucchi di burro
- 60 gr. semolino di polenta
- 100 ml. vino bianco
- 1 l brodo di pollo
- 1 foglia alloro
- 200 ml panna
- sale, pepe, noce moscata
- 2 cucch. panna montata
- 1 cucch. burro

Tagliare a fettine sottili i salamini (cervo o cinghiale)
 Tagliare a fette sottili 2 prugne e 2 albicocche secche ammollate

Scottare nel burro lo scalogno, unire la polenta e cuocere a vapore. Raffreddare con il vino bianco, bagnare col brodo di pollo e unire la foglia di alloro. Lasciar cuocere mezz' ora ed eventualmente aggiungere liquido. Unire la panna e lasciar cuocere. Eliminare la foglia di alloro e mescolare. Condire con sale, pepe, noce moscata e affinare con la panna montata e il burro. Riempire i piatti e ricoprire con il salame e la frutta secca.

Sella di capriolo intera con gnocchetti di mirtilli rossi



- 1 sella di capriolo 1kg
sale, pepe macinato
olio per arrostire
- 100 gr. di burro
timo, rosmarino
- 1 cucch. di ginepro schiacciato

Disossare la sella di capriolo (osso centrale), salare e pepare, arrostire brevemente dalla parte della carne. Girare e con gli ossi di sotto infornare a 170° per 10-12 min. Togliere e mettere nel burro con gli aromi e il ginepro. Appena il burro fa schiuma bagnare bene la carne. Lasciare riposare la sella per 10 min. con il forno aperto. Sfilettare la sella dalla carcassa e tagliare in fette da 1 cm. Servire con i gnocchetti e i cavoli rossi e la salsa.

Salsa:

- 1 kg di ossa o ritagli
- 200 gr. dadini di cipolla
- 100 gr. dadini di carote
- 80 gr. gambi di sedano
- 4 cucch. di olio
- 1 cucch. concentrato di pomodoro
- 1/4 l vino rosso forte
- 1/4 l vino porto

- 2 l di fondo bruno
- 1 mazzetto di timo
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 1 cucch. di pepe (schiacciato)
- 1 cucch. di ginepro (schiacciato)
- sale
- 1 cucch. gelatina di mirtilli rossi

Arrostire in forno le ossa o i ritagli in pentola fino a brunirli, aggiungere le verdure e cucinare ancora un po'. Versare via il grasso superfluo e aggiungere la conserva. Cuocere finché perde il colore rosso. Diluire col vino e il Porto e lasciar cuocere. Ripetere spesso. Riempire col fondo scuro (brodo) e far cuocere delicatamente (2 ore) schiumando spesso via il grasso e la schiuma. Aggiungere gli aromi e cuocere 1/2 ora. Filtrare la salsa e aggiustare di pepe e sale. Rimescolare con un po' di acqua fredda per legare la salsa. Raffinare con burro freddo e gelatina di ribes o mirtilli rossi. Per una salsa cremosa aggiungere panna montata prima di servire.

Gnocchetti di mirtilli rossi

- 3 uova
- 100 ml acqua
- 1 cucch. di olio
- 250 gr. farina
- sale, pepe, noce moscata

Mescolare e stender tutti gli ingredienti in una pasta liscia. Lasciar riposare 10 min., poi "sbriciolare" nell' acqua bollente e salata. Farli cuocere, tirarli fuori con una schiumarola. Aggiustarli con l' acqua fredda e lasciarli sgocciolare in un passino. Prima di servirli sciogliere del burro in una padella e riscaldare i gnocchetti. 100 gr. di mirtilli rossi (freschi o surgelati) vanno aggiunti rimescolando, aggiustare di sale e pepe.

Schiuma di tè alla frutta con biscotti da tè e mousse di nocciole



Schiuma di tè alla frutta

1 l di tè }
500 gr. zucchero } cuocere

5 fogli di gelatina ammollata sciolti nel tè e refrigerati nella gelatiera fino a renderli cremosi.

400 gr. zucchero
400 gr. bianco d' uovo

800 gr. di panna montata

Prendere la schiuma di tè dalla gelatiera e incorporare i bianchi d' uovo e la panna. Riempire le tazze e refrigerare.

Mousse di nocciole

4 tuorli }
4 uova } sbattere a bagnomaria fino a fare
una schiuma e rimescolare a freddo

Scogliere 5 fogli di gelatina ammollati in 40 gr rum e 20 gr. di kirsch e incorporare nella schiuma di uova.

600 gr. di copertura bianca sciolta e
350 gr. di nougat sciolta e mescolata insieme e
incorporata a 1 l di panna

Pasticcini da tè inglesi

- 1 Fromina (quadrata o mezzetonda da 28 cm)
Tempo di preparazione: 2 ore
Tempo di marinata: da 8 a 10 ore

Per i frutti

- 80 gr. uvette
80 gr. korinthen
60 gr. limone
60 gr. arancio
120 gr. ciliegine candite
40 gr. mandorle sbucciate e schiacciate
100 ml rum
100 gr. cioccolato amara (copertura)
30 gr. farina

Per la pasta

- 2 uova 100 gr.
5 tuorli 100gr.
60 gr. zucchero a velo
200 gr. burro
20 gr. marzapane
1 bastoncino di vaniglia (midollo)
buccia grattugiata di 1 limone
5 gocce di olio di mandorle amare
5 chiari d' uovo 150 gr.
1 presa di sale
100 gr. di zucchero
50 gr. farina di frumento dura
150 gr. di farina
5 gr. di polvere di lievito

Chef de Cuisine Markus Marmsoler



Formazione professionale - carriera

Terlaner Weinstube, Merano	Apprendistato dal 1978 al 1981
Weißes Rössl, Nova Levante	Commis da cucina, stagione invernale 1981/82
Hotel Hohenwart, Scena	Commis da cucina dal 1982 al 1985
	Chef de party dal 1986 al 1989
	Chef de Cuisine dal 1990

Aggiornamenti professionali

Stage 1989	Hotel Kronenhof Pontresina (CH)
Stage 1990	Hotel Kronenhof Pontresina (CH)
Stage 1991	Hotel Palace St. Moritz (CH)
Stage 1992	Hotel Post Lech am Arlberg (A)
Stage 1993	Hotel Post Lech am Arlberg (A)
Stage 1994	Restaurant Karl-Rudolf Obauer Werfen (A)
Stage 1995	Restaurant Tantris Monaco (D)
Stage 1996	Harald Wolfahrt Schwarzwaldstube Baiersbronn (D)
Stage 1997	Roland Jöhri Restaurant Talvo St. Moritz (CH)
Stage 1998	Jörg Wörther Schloß Prielau Zell am See (A)
Stage 1999	Paul + Marc Haerberlin – Auberge de L'III (F)
Stage 2000	Fam. Guggenbuhl – Rest. Taverne Alsacienne (F)
Stage 2001	Eduard Hitzberger – Hotel Paradies, Ftan (CH)
Stage 2003	Sieberer – Hotel Trofana Royal, Ischgl (A)
Stage 2004	Christian Petz – Palais Choburg Vienna (A)
Stage 2005	Martin Dalsass - Ristorante Sant'Abbondio, Lugano (CH)