

Sterne Koch
Peter Girtler

GENUSS AMBIENTE

Wenn Sie auf der Heimreise von Italien und so kurz vor Sterzing sind, dann sollten Sie einen Abstecher in das Romantikhôtel Staffler in die Ortschaft Maul machen, nur 3 Kilometer von Sterzing entfernt.

Hier hat man sich zu einem mutigen Schritt entschieden: Um den Gourmetgästen noch mehr Genuss und Ambiente zu bieten wurde aus der "Altdeutschen Stube", vormals Teil des Restaurants, nun die "Gourmetstube Einhorn", ein reines Gourmet-Restaurant. Dadurch möchte man den hohen Anforderungen und Ansprüchen der vielen einheimischen und internationalen Gourmetgäste noch besser gerecht werden. Der Chefkoch Peter Girtler ist ein ganz normaler Südtiroler: Zwei Kinder, humorvoll und ein sehr guter Skifahrer. Doch eines ist herausragend an ihm: Sein Geschmack und sein Können, wenn es darum geht, dies in kulinarische Besonderheiten umzusetzen. Sein Geschmack ist wirklich außergewöhnlich, das beweisen die Sterne und Hauben, die er inzwischen gesammelt hat. So zeichnet ihn der

Michelin mit einem Stern, der **Große Restaurant- und Hotelguide** mit 4 Hauben und der **Aral Schlemmeratlas** mit 4 Bestecken aus. Von **Gault Millau** hat er 3 Hauben mit 17 Punkten bekommen. All die kulinarischen Erfahrungen hat sich Peter Girtler auf wirklich renommierten Stationen erarbeitet, wie im **Vital Hotel Royal Seefeld**, im **Alpenkönig Hotel Seefeld**, im **Hotel Castel** in Dorf Tirol, im **Parkhotel Laurin Bozen** oder beim Gourmetmeister selbst in der **Residenz Heinz Winkler in Aschau**. Sein Talent fiel gleich bei der Lehrabschlussprüfung auf. Bald darauf, 2004, ernannte ihn „Besser Essen und Reisen“ zum Aufsteiger des Jahres, 2006 wurde er Ausbilder des Jahres in Südtirol. „Hochachtung dem Produkt – das Produkt ist der Star und nicht der Koch“: So das Credo von Peter Girtler, der sehr viel Wert auf die Produkte

legt. Fast vergessenes Gemüse wieder verwenden und achten, dass der Weg von Salaten und Gemüsesorten vom Anbau bis zum Gast so kurz als möglich ist. Deswegen ist es auch wichtig, dass man mit Bauern zusammenarbeitet die unsere Küche kennen und verstehen. Die Arbeit und den Aufwand eines Bauern schätzen – nur so kann man ein Produkt verstehen lernen und damit noch besser umgehen. Geschmacklich hat es das Restaurant in sich: Altiroler Rezepturen, mediterrane Lebensart und die Südtiroler Bergfrische mischen sich zu einer einmaligen Geschmackskombination, die absolut leistbar ist. Hier begeben Sie sich auf kulinarische Entdeckungsreise – und werden überrascht sein, wie man sich „Mare e Monti“ auf der Zunge zergehen lassen kann. Peter Girtler liebt die hervorragenden Produkte aus seiner Region. Nicht um dem Trend nachzulaufen, weil es



Romantikhôtel Staffler
Gourmetstube Einhorn

Hotel Romantik Hotel Staffler
I-39040 Mauls,
Tel. +39 0472 771136
info@staffler.com
www.staffler.com/de/gourmethotel



Kürbis-Cannelloni mit Rotbarbe und „flüssigem“ Blattsalat

Zutaten

Für die Kürbis-Cannelloni

- 500 g Weizenmehl
- 4 große Eier
- Salz
- 1 Prise gemahlener Safran
- Olivenöl
- 1 kg Hokkaidokürbis
- 500 ml Geflügelfond
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss

Für den „flüssigen“ Blattsalat

- 2 Handvoll zarte Salatblätter (z.B. Kopf-, Feld- und Eissalat), geputzt
- 1-2 EL Olivenöl
- 200 ml Fisch-Velouté

Für die Rotbarben

- 3 Rotbarben von je 200 g, filetiert, mit Haut
- Selleriesalz
- Einige gehackte Kräuter
- Distelöl
- 1 Rosmarinzwig
- Zitronen-Ölivenöl zum Beträufeln

Außerdem

- Dillspitzen
- Oreganoblättchen
- 6 EL Tomatenschaum
- Für die Cannelloni aus Mehl, Eiern, etwas Salz, Safran und 1 EL Olivenöl einen glatten Teig kneten und zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung den Kürbis schälen, von Kernen und Fleischfasern befreien und etwa drei Viertel in sehr feine Würfel schneiden. Auf doppelt gefaltete Alufolien legen, mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln und fest in die Folie einschlagen. Im 180 Grad heißen Ofen in etwa 15 Minuten weich werden lassen. Den übrigen Kürbis grob würfeln und im Geflügelfond weich kochen. Abkühlen lassen, zu einem festen Püree zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Mit den Kürbiswürfeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Warm halten. Nebenher für den „flüssigen“ Blattsalat die geputzten Blätter mit dem Olivenöl glatt pürieren und mit der Fisch-Velouté mischen. Den Teig mit der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und 6 Quadrate von 10 cm ausschneiden. In Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Die Kürbismischung daraufgeben und die Nudelblätter zu Cannelloni aufrollen. Ein paar Minuten unter dem heißen Grill überbacken. Die Rotbarbenfilets auf der Hautseite mit einer Mischung aus Selleriesalz und Kräutern würzen und samt Rosmarin in etwas Distelöl 1-2 Minuten auf der Hautseite und 3-4 Sekunden auf der anderen Seite braten. Den „flüssigen“ Blattsalat erwärmen und auf Teller verteilen. Cannelloni und Rotbarben darauf anrichten, mit etwas Zitronen-Ölivenöl beträufeln und mit Dill, Oregano und Tomatenschaum garnieren. Zusätzlich garniert Peter Girtler den Fisch noch mit ein paar hauchdünnen Streifen Zitronengras.