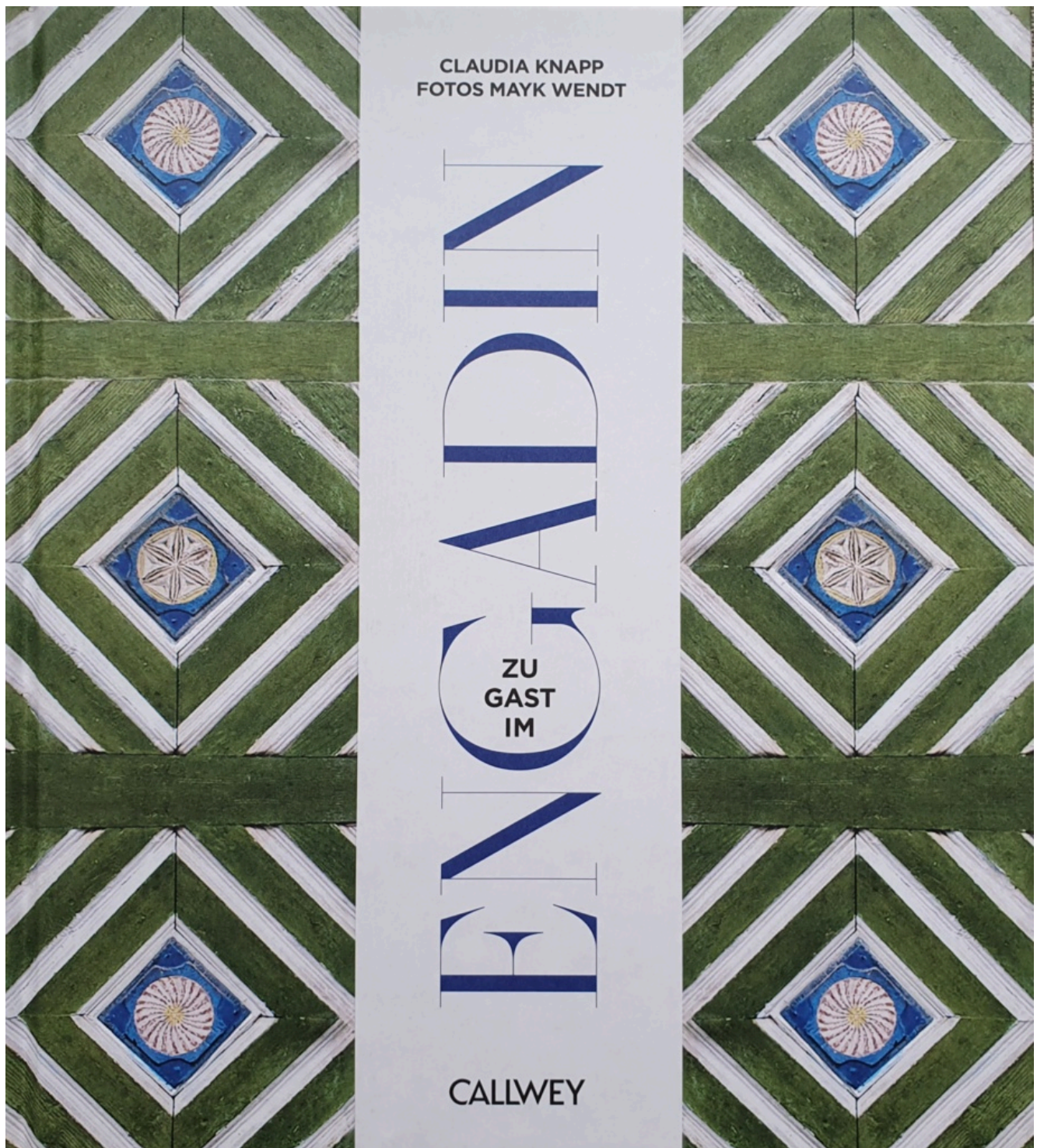


Buchvorstellung: „Zu Gast im Engadin“ von C. Knapp & M. Wendt (Callwey Verlag)



Nachdem ich bei „[Zu Gast in Südtirol](#)“ als Lektorin am Rezepteteil mitwirken durfte, bin ich erklärter Fan dieser Buchreihe. Sie lässt die Leser eintauchen in eine Region, ihre atemberaubenden Landschaften, ihre Menschen und Kultur – und natürlich ihre Küche.

Dazu gibt es Insider-Tipps der Einheimischen und es werden auch mal spannende Betriebe oder Läden mit besonderen Produkten vorgestellt.

Auch „[Zu Gast im Engadin](#)“ von Claudia Knapp, mit Fotos von Mayk Wendt, ist wieder ein rundum gelungenes Buch dieser Reihe. Nachdem ich letztes Jahr meine Liebe zu den Bergen entdeckt habe, war ich sehr gespannt, was diese mir unbekannte Region auszeichnet und das Buch beweist: sie ist einen Besuch wert!



Inhalt

Das Buch ist unterteilt in 5 Kapitel: UNTERENGADIN, MÜNSTERTAL, OBERENGADIN, ST. MORITZ und SILS. Zwei Vorworte und ein Register rahmen sie ein.

Wie immer werden Gastgeber der einzelnen Regionen vorgestellt, sowohl Gasthäuser und Pensionen, als auch Boutique- und Grandhotels. Alle verraten köstliche Rezepte aus ihren Küchen.

Jeder Teil des Engadins wird auf einer kleinen Karte dargestellt, worauf die erwähnten Gastgeber und Orte eingezeichnet sind.

Das Buch ist in gewohnter Callwey-Qualität hergestellt und bis ins letzte Detail liebevoll gestaltet. Die Rezepte sind wunderbar bebildert und auch die Landschaft und die Gastgeber sind ins beste Bild gerückt worden.



Kostprobe?

So viele Leckereien lachen mich aus den Seiten an! Zum Beispiel die „Pizokels“, eine Art herzhaft dicke Spätzle mit Salami im Teig und bestreut mit Bergkäse, oder die „Papardelle mit Hirschragout und Würfelgemüse“. „Birnen-Ravioli“ klingen ebenfalls verlockend, aber auch die schlichte „Gerstensuppe“ würde ich gerne kosten, denn so etwas hat meine Oma früher auch immer gekocht.

Süße Naschereien sind natürlich auch dabei! Zum Beispiel die „Olivenöl-Schokoladenmousse mit Himbeeren“, oder die bekannte „Engadiner Nusstorte“, die hier natürlich nicht fehlen dürfte!

BIRNEN-RAVIOLI

Braunen Zucker in einem großen Topf karandellieren und mit Orangensaft ablöschen. Dörbiren und Gewürzbeutel dazugeben und kurz erhitzen. Den Topf abdecken und die Birnen über Nacht im Kühlschrank einweichen lassen. Die Dörbiren entfernen und in einen Mixer geben, nach und nach den karandellierten Orangensaft dazugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Durch ein Tamis-Sieb passieren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

Alle trockenen Zutaten für den Pasteteig in eine Schüssel geben. Ei vermischen, dazugeben und zu einem glatten Teig rühren/kneten. Abdecken und kalt stellen. Über Nacht ruhen lassen.

Die Nussbutter mit dem Hühnerfond ablöschen. Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Salbeiblätter abzupfen. Öl auf 160 °C erhitzen. Salbei frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Salbeilöl die Salbeiblätter abzupfen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Salbei und Öl in den Mixer geben und 5 Minuten lang mixen. Durch ein feines Tuch passieren.

Ravioliteig in einer langen Bahn dünn ausrollen. Die Hälfte mit Eigelb bestreichen und kleine Tupfen Dörbiren-Masse mit einem Abstand von 9 cm aufspritzen. Die unbesinzelte Teighälfte darüberlegen und den Teig um die Füllung festdrücken. Mit einem 9 cm großen Ausstecher Ravioli ausschneiden und in Salzwasser garen. (Die Ravioli können auch im Tiefkühler aufbewahrt werden.)

Den Bergkäse in dünne Späne hobeln, zwischen Backpapier kühl lagern.

Die Ravioli auf Teller setzen, Nussbutter, frittierten Salbei und Salbeilöl dazugeben, mit Bergkäse-
spalten toppen.



Wer die Alpen, schöne Unterkünfte und gutes Essen liebt, der wird sicher auch von „Zu Gast im Engadin“ begeistert sein! Mir hat das Buch diese Region zum ersten Mal ins Bewusstsein gerückt und ich werde sie sicher irgendwann mal bereisen.

Eure nächste Portion Fernweh könnt ihr übrigens auch direkt beim Verlag bestellen (wenn ihr keine nette kleine Buchhandlung um die Ecke habt, wo ihr eure Bücher bezieht), zusammen mit tollen anderen Schmökern – Weihnachten kommt ja auch immer schneller, als erwartet. ;)

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß beim Lesen, Träumen und Nachkochen.

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith



Claudia Knapp

„Zu Gast im Engadin“

Fotos von Mayk Wendt

Callwey Verlag

ISBN 978-3-7667-2672-8