REZEPTTEXTE ZUR PRESSEINFORMATION

Alpensaline Picknick Deluxe:

Kräutercrêpes – Getrüffelte Pilz-Quiche – Tramezzini –

Erdbeer Pannacotta

**Kräutercrêpes mit Räucherlachs und grünem Spargel**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Crêpes**  
40 g Babyspinat  
40 g Schnittlauch  
40 g Rucola  
500 ml Milch  
4 Eier  
170 g Mehl (Typ 550)  
½ Prise Zucker  
1 Prise Alpensaline Edles Alpensalz Alpenblüten

**Frischkäsecreme**  
300g Frischkäse  
3 EL Schmand (24 % Fett)  
1 Bio-Zitrone (Abrieb)  
2 Prisen Edles Alpensalz Alpenblüten  
1 Prise geschroteter Pfeffer

**Füllung**  
1 EL Bad Reichenhaller AlpenSalz (für das Kochwasser)  
60 g Rucola  
60 g Babyspinat  
300 g grüner Spargel  
60 g Schnittlauch  
400 g Räucherlachs

**Zubereitung:**  
Für die Crêpes Spinat, Schnittlauch und Rucola waschen und anschließend zusammen mit der Milch fein mixen. Eier zur Milch geben und nach und nach das Mehl einrühren. Den Teig mit Zucker und Edlem Alpensalz Alpenblüten abschmecken. Dann den Crêpes-Teig in einer Pfanne mit etwas heißem Öl nacheinander ausbacken und zum Auskühlen einzeln auslegen.

Frischkäse und Schmand in eine Schüssel geben, glattrühren und mit Zitronenabrieb, Edlem Alpensalz Alpenblüten sowie Pfeffer abschmecken.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Füllung Rucola und Spinat waschen. Die trockenen Enden vom Spargel abschneiden. Den Spargel ca. 2 Minuten im Wasser kochen. Anschließend im kalten Wasser abschrecken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden.

Zum Anrichten die Crêpes mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit Lachs, Spargel, Rucola und Spinat und etwas Schnittlauch belegen. Crêpes nach Belieben rollen oder zusammenfalten und zum Schluss mit Schnittlauch garnieren.

**Zubereitungszeit**: 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad**: einfach

**Getrüffelte Pilz-Quiche**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Teig**  
250 g Mehl (Typ 405)  
100 g Butter  
2 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter  
50 ml kaltes Wasser  
Butter oder Pflanzenöl für die Form  
Tarteform

**Füllung**  
300 g Kräuterseitlinge  
100 g Steinchampignons  
1 EL Olivenöl  
Alpensaline Edles Alpensalz Bergkräuter  
1 rote Zwiebel  
150 g Cherrytomaten  
60 g Babyspinat  
300 ml Sahne  
6 Eier  
1 EL Trüffelöl  
1 Prise Zucker  
150 g Pecorino, gerieben

**Zubereitungszeit**: 50 Minuten  
**Kühlzeit:** 30 Minuten  
**Backzeit:** 35 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zubereitung:**  
Mehl, Butter und Edles Alpensalz Bergkräuter in eine Schüssel geben. Wasser hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Danach den Teig ausrollen und in einer gefetteten Tarteform auslegen, den Rand dabei gut andrücken und die Form 30 Minuten kaltstellen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Kräuterseitlinge und Champignons putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Sobald die Pilze leicht Farbe bekommen haben, diese in eine Schüssel geben und mit dem Edlen Alpensalz Bergkräuter abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Spinat waschen und gegebenenfalls etwas kleiner schneiden. Nun alles zu den Pilzen geben, gut vermengen und auf dem Teig verteilen.

Die Sahne mit den Eiern mixen und mit Trüffelöl, Zucker und dem Edlen Alpensalz Bergkräuter abschmecken. Ebenfalls über die Pilz-Masse geben und mit Pecorino bestreuen. Die Quiche für ca. 35 Minuten auf mittlerer Stufe in den Backofen geben.

**Tramezzini mit Brie und Papaya**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Frischkäsecreme**  
300 g Frischkäse (Doppelrahm)  
2 EL Sauerrahm (20% Fett)  
2 Prisen Alpensaline Edles Alpensalz Brotzeit  
30 g getrocknete Tomaten

**Tramezzini**  
700 g Tramezzini Weißbrot (alternativ Toastbrot / Sandwichbrot)  
400 g Brie de Meaux  
½ Bund Kerbel  
1 Papaya

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zubereitung**:  
Frischkäse, Sauerrahm und das Edle Alpensalz Brotzeit in eine Schüssel geben und verrühren. Getrocknete Tomaten klein schneiden, in die Frischkäsemasse geben und das Ganze gut durchrühren.

Die Papaya halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Papaya-Hälften erneut längs halbieren. Vorsichtig mit einem Messer das Fruchtfleisch von der Schale trennen und in dünne Segel schneiden. Den Brie in feine Scheiben schneiden. Kerbel waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

Das Brot kann nach Belieben entweder direkt verwendet oder vorher getoastet werden. Für jedes Tramezzini 2 Brotscheiben mit der Frischkäsecreme bestreichen. Eine der bestrichenen Brotscheiben mit Brie belegen und die andere mit Papaya und Kerbel garnieren. Dann aufeinander legen mit einer dritten Brotscheibe bedecken. Zum Schluss die Tramezzini halbieren.

**Erdbeer-Pannacotta mit Schoko-Crumble**

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Crumble**  
50 g Weizenmehl  
100 g brauner Zucker  
125 g Butter  
30 g Kakaopulver  
1 Prise Alpensaline Edles Alpensalz Kristall  
Backpapier

**Pannacotta**  
9 Blatt Gelatine  
1 Vanilleschote  
300 ml gekühlte Milch, 3,5 % Fett  
100 g Zucker  
200 g Erdbeeren  
50 g Puderzucker  
400 ml gekühlte Sahne, 30 % Fett  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Alpensaline Edles Alpensalz Kristall  
Dessertgläschen

**Dekoration**  
200 g Erdbeeren  
1 EL Puderzucker  
½ Bund Minze

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten  
**Kühlzeit:** mindestens 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zubereitung:**  
Zunächst die Gläser zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Für die Crumbles den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Weizenmehl zusammen mit braunem Zucker, Butter, Kakaopulver und Edlem Alpensalz Kristall in eine Schüssel geben und gut verkneten. Dabei entsteht keine homogene Teigmasse, sondern ein etwas bröseliger Teig. Die Brösel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für ca. 12 Minuten backen und danach gut abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten halbieren, das Mark herauskratzen, in einen Topf geben und zusammen mit 150 ml Milch und dem Zucker aufkochen. Nun die eingeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in die Milchmasse einrühren.

Erdbeeren waschen, schneiden und mit Puderzucker zu einem feinen Püree mixen und beiseitestellen. Die Sahne und restliche Milch ebenfalls langsam in die Milchmasse einrühren und alles mit Zitronensaft und Edlem Alpensalz Kristall abschmecken. Jetzt die Pannacotta-Masse in zwei Hälften teilen und unter die eine Hälfte das Erdbeerpüree rühren.

Die weiße Masse gleichmäßig auf die Gläser verteilen und für ca. 30 Minuten kaltstellen. Die weiße Pannacotta-Masse muss fest sein, bevor die Erdbeer-Pannacotta darauf gegeben wird. Wenn man mehr als zwei Schichten befüllen möchte, muss man weitere Zeit zum Kühlen einplanen.

Die restlichen Erdbeeren waschen, vierteln und mit Puderzucker bestreuen. Die Minze Waschen und trocken tupfen. Sobald die Pannacotta fest ist, kann sie mit Crumbles, Erdbeeren und Minze garniert werden.