



**ES GIT EBBAS
GUATS!**

**HEIMATVERBUNDEN,
REGIONAL & AUTHENTISCH
SO IST DIE ALPE DORNACH**

**ALLGÄUER**
ALPENWASSER

**Alpe
Dornach**
1.000 Meter ü. d. Meer



CHRISTINE DORNACH HAT DEN SINN FÜR BESONDERE KULINARIK GEERBT

Christine Dornach ist die Schwester von Juniorchef Matthias Dornach und eine waschechte Oberstdorferin. Nach zwei Ausbildungen – zur Hotelkauffrau und zur Köchin – und verschiedenen Stationen in der Gastronomie ist sie seit Mai 2021 die Küchenchefin im Hause Dornach. Bereits als Kind hat sie gerne ihren Großeltern beim Kochen und Backen geholfen. Vor allem Omas Hefezopf, Apfelstrudel und Rouladen standen ganz oben auf der Hitliste. Die Leidenschaft für gutes Essen sowie handwerkliches Können und eine gute Portion Kreativität hat Christine ganz offensichtlich geerbt. Die bayerische Wirtshausküche und Klassiker der Alpinküche haben es ihr besonders angetan, dabei gelingt es Christine immer wieder, neue Nuancen der altbekannten Klassiker herauszuarbeiten, indem sie traditionelle Rezepte neu interpretiert. So verwandelt sich die Flädlesuppe in eine Tafelspitzconsommé mit Wildkräuterflädle. Die Kässuppe wird mit Birnen-Bergpfeffer-Chutney und Blattkräpfen serviert und der Hüttenkaiserschmarrn ist in Wirklichkeit ein karamellierter Zitronen-Kaiserschmarrn mit Aprikosenragout, Frischkäsefrosting und Pistazien.

TISCHLEIN DECKT SICH

MIT SAISONALEN GERICHTEN UND NEUEN KREATIONEN

Christine Dornach legt besonderen Wert auf einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie auf eine handwerklich präzise Ausführung der Kochkunst. Ihr persönlicher Anspruch ist es, aus den Lebensmitteln maximalen Geschmack herauszukitzeln. Ergänzend zur Speisekarte gibt es eine Wochenkarte, auf der saisonale Produkte zum Einsatz kommen: z.B. Spargel, Rhabarber, Herbsttrompeten sowie die

Innereien von Rindern aus eigener Aufzucht und vieles mehr. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl vegetarischer und veganer Gerichte. Neue Rezepte kreiert Christine mit Hilfe von überlieferten Rezepten aus alten Allgäuer Kochbüchern. Weitere Inspirationen bekommt sie, wenn sie in Fachzeitschriften schmökert und aktuelle Foodtrends aufgreift.



EIN TYPISCHER TAG AUF DER ALPE DORNACH ...

... beinhaltet die Kontrolle von Wareneingang und Lagerhaltung, die Optimierung der Arbeitsabläufe, das Erstellen von Arbeitsplänen, die Schulung von Mitarbeitern und Azubis, Meetings mit Abteilungsleitern, das Schreiben von Dienstplänen oder das Führen von Feedbackgesprächen. Neue Rezepte werden erstellt und probegekocht, neue Wochen-, Speise- und Bankettkarten erstellt, tägliche Hygiene-Checks und noch vieles mehr.

REGIONALE PRODUKTE KOMMEN AUF DEN TISCH

Beim Bezug der Lebensmittel ist Christine Natürlichkeit und Heimatverbundenheit ganz wichtig. Sie bevorzugt regionale und authentische Produzenten, von denen sie täglich Top-Produkte bezieht. Die hauseigenen Rinder grasen auf den Kräuterwiesen rund um die Alpe, sie weisen BIO-Qualität auf und werden am Ende „from nose to tail“ verarbeitet. Das Brot stammt aus der Holzofenbäckerei aus Oberstdorf, die Saiblinge aus dem Gunzesrieder Tal und die Käsespezialitäten sowie die Fassbutter von einer der letzten „Originalsennereien“ im Allgäu.

Tannenwipfel, Latschenkiefernadeln, Heidelbeeren, Pilze etc. stammen aus dem eigenen Wald und werden direkt in der Küche weiterverarbeitet. Auch bei Obst und Gemüse wird alles verwendet. So lässt sich das Karottengrün beispielsweise zu wunderbarem Pesto verarbeiten.



EINFLÜSSE DER NORDISCHEN NATURKÜCHE

Zu Christines besonderen Vorlieben gehört es, die regionale Küche an die nordische Naturküche anzulehnen. Dabei wird Öl aus Latschenkiefern extrahiert, Heidelbeeren und Kraut werden fermentiert, die Beurre Blanc mit einem Heufond infusioniert. Das Heu hierfür stammt von den Bergwiesen rund um die Alpe. Und wie schafft sie es bei derart angefüllten Tagen mit all diesen anspruchsvollen Aufgaben einen kühlen Kopf zu bewahren? Mit vielen Gläsern s'bludde, die sie während der Arbeit am liebsten trinkt.

ZUM WOHL & GUTEN APPETIT!



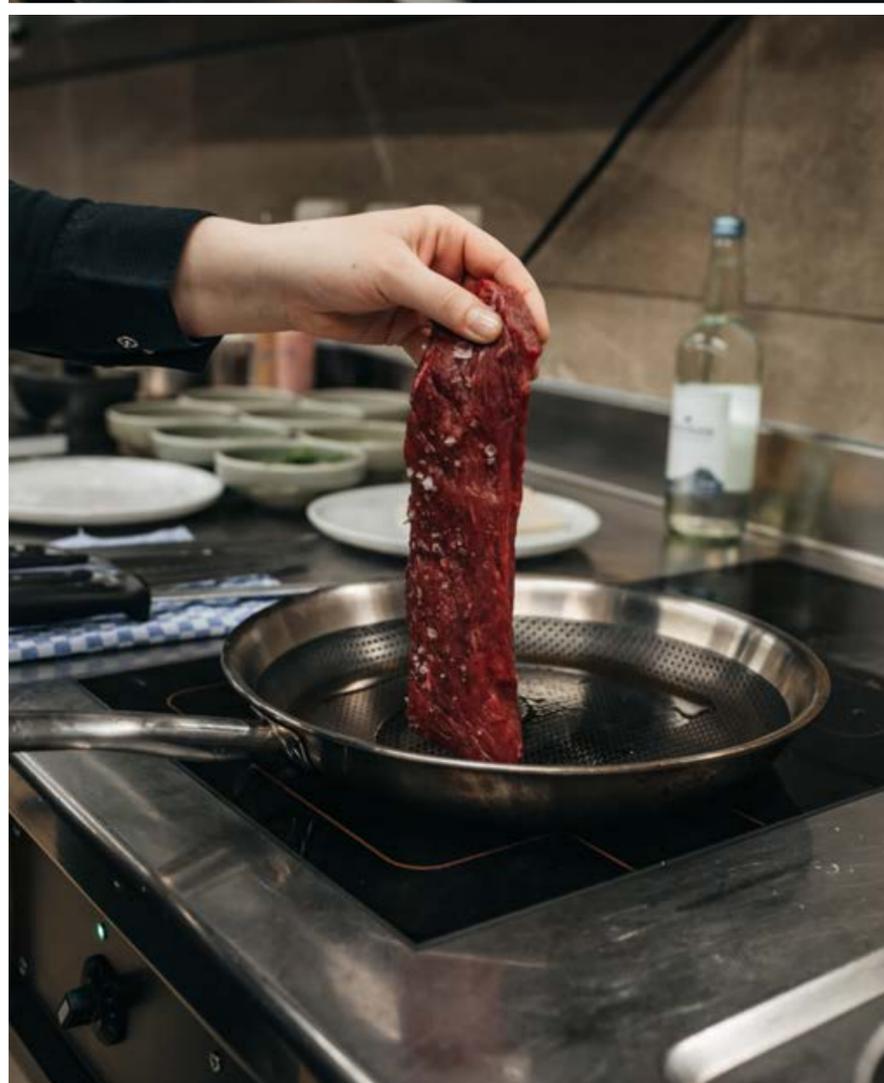
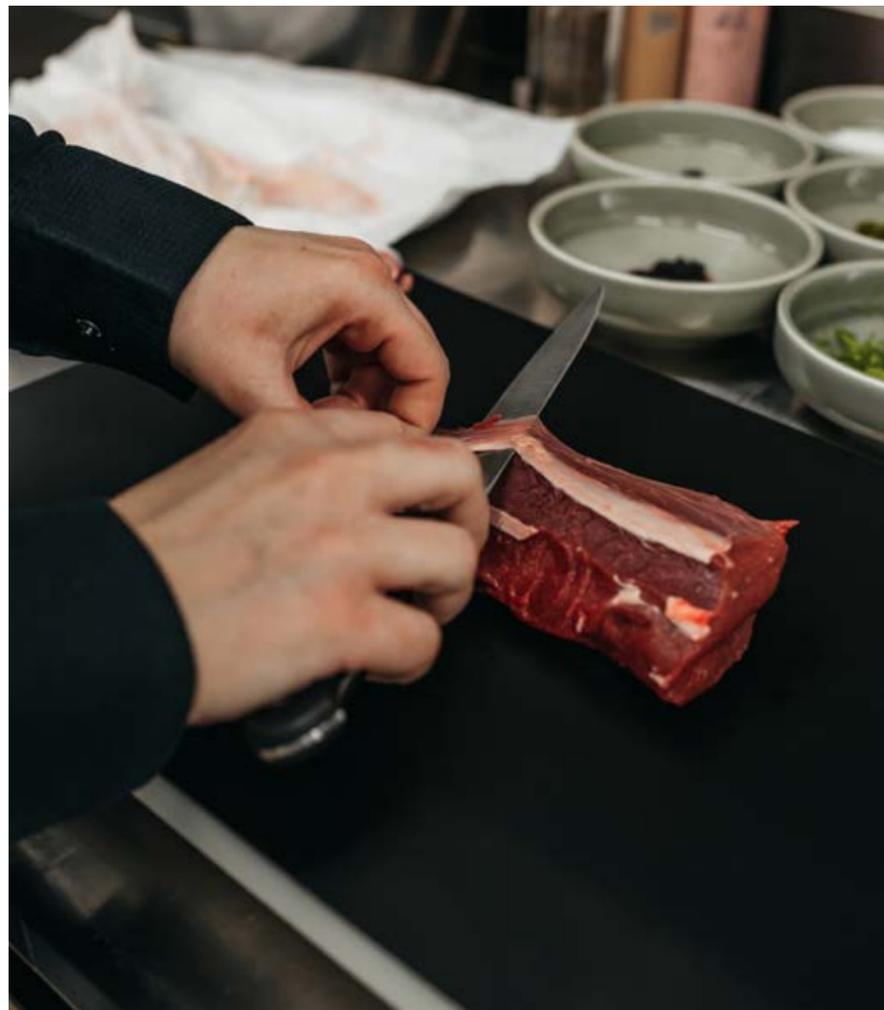
HIRSCHKALBS- CARPACCIO

FÜR 4 PERSONEN

CARPACCIO

500 g Hirschkalbsrücken (pariert)
4 Stück Pfefferkörner schwarz
6 Stück Wacholderbeeren
2 EL Öl

Pfefferkörner und Wacholderbeeren in der Pfanne kurz anrösten, dann grob mörsern .. den parierten Hirschrücken salzen und in der Pfanne bei großer Hitze von allen Seiten in Öl anbraten .. in den gemörserten Gewürzen wälzen und in Klarsichtfolie zu einem festen Bonbon einwickeln .. kurz anfrostet und auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden





VINAIGRETTE

1 EL Misopaste .. 1 EL Dijon-Senf
1 TL PURALP Waldhonig .. 1 EL Reimser
Essig (im Eichenfass gereift) .. 4 EL Olivenöl
Salz .. schwarzer Pfeffer

Misopaste, Senf, Waldhonig, Essig,
Salz und Pfeffer verrühren und mit
Olivenöl aufschlagen

TANNENWIPFELPESTO

35 g Pinienkerne .. 10 g Tannenwipfel
25 g Petersilienblätter .. 90 ml Rapsöl
Wildkräutersalz + Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett
anrösten .. die Tannenwipfel fein
hacken, mit der Petersilie mischen ..
das Öl, die Nadeln und die Petersilie
zusammen mit den Pinienkernen und
dem Kräutersalz mit einem Stabmixer auf
höchster Stufe mixen oder alternativ mit
einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten

FERMENTIERTE HEIDELBEEREN

50 g wilde Heidelbeeren (selbstgepflückt)
1 g Salzflakes

Die Heidelbeeren waschen und mit
dem Salz mischen und vakuumieren ..
mindestens 5 Tage bei Raumtemperatur
fermentieren lassen



GEEISTER BÜFFELMOZZARELLA

50 g Büffelmozzarella .. 100 g Salzlake
(5% Salzanteil) .. 25 g Vollmilch

Büffelmozzarella in Salzlake legen und 40 Std. im Kühlschrank ruhen lassen .. Mozzarella-kugel herausnehmen, trocken tupfen und mit der Vollmilch mixen .. die Käsemasse in einen Pacossierbecher füllen, gefrieren und anschließend zu gefrorenem Pulver verarbeiten (Alternative: gehobelte alte Bergkäsespäne)



GERÖSTETES TRAMEZZINI

30g Tramezzini .. (alternativ: 2 Scheiben Toast ohne Rinde) .. 1/2 TL Öl

Das Tramezzini in 3 cm dicke Stücke schneiden und mit Öl in einer Pfanne goldbraun rösten



PREISELBEER MAYONNAISE

15 g Preiselbeermarmelade .. 25 g Mayonnaise .. 1/2 TL scharfer Senf (grobkörnig)

Preiselbeermarmelade fein mixen und mit allen weiteren Zutaten verrühren





BALSAMICOPERLEN

150 ml dunkler Balsamico
2 g Agar Agar .. 200 g Olivenöl

Das Öl für 1 Std. in den Froster stellen .. Balsamico mit Agar Agar in einem kleinen Topf erhitzen & 2 Minuten simmern lassen .. eine Squeezeflasche nehmen und den Balsamico tropfenweise in das eiskalte Öl geben .. das Öl durch ein feines Sieb abgießen, (Öl weiterverarbeiten nicht wegschütten), so dass die Perlen im Sieb bleiben

ANRICHTEWEIFE:

Auf einem flachen Teller die Carpaccio schein drapieren .. Vinaigrette in einen Dressierbeutel oder Squeezeflasche abfüllen und darüber verteilen .. mit grob gehackten Haselnüssen, den fermentierten Heidelbeeren, dem geeisten Mozzarella und den Wildkräutern anrichten .. dazu geröstetes Tramezzini mit Tannenwipfelpesto bestreichen, Preiselbeer-Mayonnaise aufdressieren und die dunklen Balsamico-perlen zu einer Nocke formen










Alpe
1000 meter u. d. Meer
Dornach

