

# wellhotel

**Rezeptvorschläge  
aus Andreas Herbsts  
Genusswerkstatt**



## Regional und kreativ – Andi Herbsts Genusswerkstatt

Etwas anders als die anderen und auf höchstem Niveau arbeitet das experimentierfreudige und junge Küchenteam um Chef Andreas Herbst im Good Life Resort die Riederalm in Leogang. Qualität und Frische stehen hier an oberster Stelle, so werden die Lebensmittel vorwiegend aus der Region respektvoll verarbeitet. Sorgfältig ausgesucht von heimischen Lieferanten und Bauern aus Leogang, teils exklusiv hergestellt und schonend à la minute zubereitet. Traditionelle Gerichte werden neu interpretiert und traumhaft angerichtet präsentiert. Auch ausgefallene Kreationen finden hier ihren Platz und begeistern seit vielen Jahren schon die Gäste. Die Besinnung auf die intakte Natur und der Ausschluss künstlicher Aromen und Geschmacksverstärker ist ein weiterer wichtiger Grundsatz in der Riederalmers Küchenphilosophie. Geschmackvoll fetzige Fleisch- und Fischgerichte sind einer der Schwerpunkte der Genusswerkstatt. Vor allem aber bietet die dynamische Küchenbrigade um Andreas Herbst komplette Feinschmeckermenüs zum Staunen, Genießen und Zelebrieren.

Text: Götz Monnerjahn Fotos: Lorenz Masser, [www.lorenzmasser.com](http://www.lorenzmasser.com)

[www.riederalm.com](http://www.riederalm.com)

**wellhotel:** Sie sind ein junges Kochtalent. Was hat Sie zur Leidenschaft des Kochens bewegt?

**Andreas Herbst:** Angefangen hat es mit meiner Oma. Sie war im damaligen Promiinternat Schloss Stein Wirtschaftsleiterin und eine begnadete Köchin. Vieles hat sie mir aus der Überlieferung alter Rezepte beigebracht und vor allem hat sie mich für die regionale Küche begeistert – wie etwa die optimale Zubereitung von Schlutzkrapfen, Bladl und vieles mehr ... Die wahre Leidenschaft zum Kochen habe ich in der Hotelfachschule entdeckt. Ich setzte mir damals das Ziel, ein Spitzenkoch zu werden. Mario & Paul Lohninger, Arthur Berger, Andreas Döllner und Johanna Maier sind nur ein paar namhafte Beispiele der Stationen meiner bisherigen Laufbahn. So konnte ich immer wieder neue Techniken lernen und mich weiterentwickeln.

Am meisten haben mich beim Kochen dann in weiterer Folge die unterschiedlichen Gestaltungsmöglichkeiten fasziniert. Es gibt nichts, was nicht kombinierbar ist, die Zubereitung ist der Schlüssel! Das Potenzial zur Weiterentwicklung ist demnach sehr groß.

**wellhotel:** Sie leben in einem traditionsreichen Umfeld. Salzburger Tradition wird großgeschrieben. Wie spiegelt sich das im Kulinarium wider?

**Andreas Herbst:** Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte aus Leogang. Zum Beispiel Milch, Käse, Fisch, Fleisch und Wild. Sehr wichtig ist uns der Bezug zu den heimischen Lieferanten. Jungrinder beziehen wir vom Hinterriedbauer (elterlicher Betrieb), Badmeisterhof, etc., Duroc Schweine und Wildmasthendl vom Schattbachbauer, Kalbfleisch vom Bichlbauer und Herzogbauer, Lamm vom Vorderrainer Bauer, Schwarzbachlachs, Forelle und Saibling vom Grundner Anton sowie Wildbret aus der Gemeinde- und Privatjagd (Familie Fiechtl).

Unser Hausmetzger Fürstauer produziert aus unseren und seinen Rezepturen verschiedenste Köstlichkeiten fürs Frühstücksbuffet und die Nachmittagsjause wie zum Beispiel unsere Hirschwurst, Jungrindsalami oder die beliebte Riederalm Chorizo.

**wellhotel:** Was machen Sie anders als die anderen, was zeichnet Ihre Küche speziell aus?

**Andreas Herbst:** Zuallererst stehen die genaue Abstimmung und der respektvolle Umgang mit den Produkten und deren kompletter Verwertung im Fokus. Wir stellen uns immer die Frage, wann welches Teil wie verwendet werden kann und wie lange auch bestimmte Produkte bei welcher Temperatur worin reifen müssen. Wir achten also auf die speziellen Lager- und Gartechniken der Produkte. Zudem zeichnet sich unsere Küche vor allem durch den regionalen Bezug und die Mischung aus traditionellen und modernen / kreativen Elementen aus. Wir verwenden auch immer wieder neue Produkte aus der Region und experimentieren mit verschiedenen Zusammenstellungen.

**wellhotel:** Einer Ihrer Schwerpunkte ist die Zubereitung und respektvolle Verarbeitung von Fleisch. Welche Rolle spielt die vegane bzw. vegetarische Küche?

**Andreas Herbst:** Wir bereiten kreative moderne vegetarische Gerichte zu, vegane Gerichte auf Anfrage. Persönlich bin ich von der veganen Küche allerdings nicht überzeugt, da die Produkte meist nicht regional sind und es meiner Meinung nach keine gesunde Ernährungsweise darstellt.



**wellhotel:** Wie vereinbaren Sie Küche und Familie? Wie teilen Sie sich Ihre Freizeit ein?

**Andreas Herbst:** In meiner Berufssparte ist es sehr schwierig, Familie und Job unter einen Hut zu bringen, da ein sehr großer persönlicher Einsatz erforderlich ist.

Ohne Eigenleistung funktioniert die Küche nicht so, wie sie soll. Meine Kinder und meine Frau sind dennoch das Wichtigste für mich, obwohl meine Leidenschaft für das Kochen fast den gleichen Stellenwert besitzt und es oft schwierig ist, beides miteinander abzustimmen. Ich nehme mir aber mindestens einen Tag in der Woche frei, um ihn mit meiner Familie zu verbringen und zum Beispiel gemeinsame Wander- oder Radtouren zu unternehmen.

**wellhotel:** Was erwartet den Gast bei einem Aufenthalt im Good Life Resort die Riederalm?

**Andreas Herbst:** Wir überraschen unsere Gäste mit modernen Kreationen mit ausschließlich regionalem Bezug. Wir sind eher bescheiden und glänzen dafür lieber mit der Qualität unserer Produkte. Wöchentlich bereiten wir ein 6-gängiges Galamenu, einen Leoganger Spezialitätenabend und als Highlight die Riederalmers Küchengaudi und vieles mehr ...

Bei unserer Küchengaudi laden wir unsere Gäste in die Genusswerkstatt ein und erklären die Zubereitung der Köstlichkeiten, die es an verschiedenen Stationen auch zum Probieren gibt.

**wellhotel:** Was „geht gar nicht“ Ihre Küchenphilosophie betreffend?

**Andreas Herbst:** Fertigprodukte, Suppenpulver, Glutamate und so weiter – es muss Natur pur sein!

Der optimale Einsatz und die Verwertung der Produkte in der Zubereitung sind enorm wichtig.

Wir sehen uns als kreatives Team. Unser hoher Qualitätsanspruch entsteht durch Teamarbeit und absolute Harmonie in der Genusswerkstatt. Außerdem muss jeder über jeden Schritt Bescheid wissen.

**wellhotel:** Wie reagieren Sie, wenn es Ihnen in einem Restaurant gar nicht mundet?

**Andreas Herbst:** Das ist eine schwierige Frage. Geschmäcker sind verschieden. Mir steht es aber nicht zu, öffentlich zu urteilen. Ich verhalte mich sehr bescheiden. Mein Motto: „Leben und leben lassen.“

**wellhotel:** Welche Ziele haben Sie sich für die Zukunft gesteckt?

**Andreas Herbst:** Zum einem das Ziel, mir ein eigenes Feinschmecker-Restaurant mit einzigartigem Erlebnisfaktor für den Gast im Hotel zu verwirklichen, und zum anderen das Angebot der regionalen Produkte zu erweitern.

Das Gäste-Feedback ist bereits sensationell und gibt uns die Motivation, unsere Küchenphilosophie weiterzuentwickeln.

**Teamwork wird in der Genusswerkstatt großgeschrieben – so weiß das ganze Küchenteam über jeden Schritt Bescheid und kann entsprechend kreativ Hand in Hand zusammenarbeiten (v. li.): André, Kajo, Murisa, Bernie, Andreas Herbst, Christian und Dominik.**

# Sashimi vom Schwarzbachsaibling

Hokkaidokürbis, Gerst'1, Radi, Pommery Senf

## Beize für Saibling:

150 g Meersalz (Sel Guerande)  
50 g Zucker  
3 g Fenchelsamen  
2 g Korianderkörner  
2 g Senfkorn  
3 g Piment ganz

- Die Gewürze trocken rösten, grob mahlen und die Schwarzbachsaiblingfilets für ca. 1,5 Stunden beizen. Danach mit kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Portionieren.

## Hokkaidokürbistee:

40 g Ingwer geschält  
60 g Sonnenblumenöl  
100 ml Hokkaidokürbissaft  
32 g Zucker  
20 g Kafir Limettenblätter  
20 g Ingweröl  
Etwas Limettensaft  
100 ml Kürbissirup  
10 ml Reissessig  
40 ml Almdudler

- Ingwer schälen und mit dem Öl mixen. Hokkaidokürbis entsaften, mit den Limettenblättern und dem Zucker aufkochen und ziehen lassen. Passieren. Dann alles zusammen verrühren.

## Gerst'1:

20 g Perlgraupen  
100 g Hokkaidokürbis  
Etwas Salz, Cayenne Pfeffer  
10 g Reissessig  
Etwas Limettenschale und Saft  
Etwas Olivenöl extra vergine

- Den Kürbis in Alufolie mit etwas Ingwer und Meersalz einpacken und bei 160°C für ca. 35 Minuten weich schmoren. Anschließend fein hacken und zu den gekochten Perlgraupen geben. Die Perlgraupen in Salzwasser weich kochen und gut waschen. Mit den oben angegebenen Zutaten abschmecken.

## Zwiebel-Ponzugelee:

20 g Sojasauce Kikkomann hell  
20 g Limettensaft  
20 g Reissessig  
Koriander frisch  
Jalapeno  
Ingwer  
Jungzwiebel  
25 g Rote Zwiebel  
10 g Olio extra vergine di Oliva Patricella 34  
60 g Ponzumarinade  
0,3 g Agar Agar

- Die Flüssigkeiten zusammen verrühren, mit den restlichen Zutaten vermischen und 24 Stunden ziehen lassen. Passieren, aufkochen und mit dem Agar Agar vermengen. Auf eine Silikonmatte gießen. Kalt stellen. Das Gelee nun mit Hilfe eines Wiegemessers fein hacken.
- Die roten Zwiebeln in feinstes Brunoise schneiden, danach in Sonnenblumenöl bei wenig Temperatur für ca. 2 Stunden auf niedriger Stufe garen. Kalt stellen. Das feingehackte Ponzugelee mit dem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

## Radi:

1 St. Schwarzer Radi  
10 g Pommery Senf – Moutarde de Meaux  
20 g Reissessig  
5 g Zucker  
15 g Sonnenblumenöl  
Salz, Zitronenschale

- Den schwarzen Radi schälen und mit Hilfe eines Julienne-Schälers zu Spaghetti verarbeiten. Die angegebenen Zutaten zu einer Marinade mixen und damit die Spaghetti für ca. 2 Stunden marinieren. Erst vor dem Anrichten salzen und Zitronenschale dazu geben.



# Leoganger Wildmsthendl

Zeder-Zitrone, Karfiol, Polenta

## Zeder-Zitronencreme & dehydrierte Scheibe:

1 St. Zeder-Zitrone  
50 g Wasser  
20 g Zucker  
Butter

- Die Zeder-Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden und im Vakuumsack bei 50°C für ca. 6 Minuten garen und anschließend im Dehydrator trocknen. Den Rest schälen und das weiße Innere blanchieren. Danach weich kochen und mit den oben angegebenen Zutaten zu einer Creme verarbeiten.
- Tipp: Eventuell etwas Gelbwurz für die Farbe hinzugeben.
- Die Reste der Zeder Zitrone danach im Kombidämpfer bei 240°C 20 Minuten verkohlen und danach dehydrieren. Anschließend dann zu einem Pulver zermahlen und durch ein Mikrosieb passieren.

## Ossobuco und in Zitronenöl confierte Brust:

2 Zitronen  
Olivenöl

- Das Olivenöl mit der blanchierten Zitronenschale im Thermomix bei 50°C ca. 35 Minuten temperieren und danach in einem Einmachglas für ca. 3 Wochen ziehen lassen. Danach durch ein Mikrosieb passieren.
- Mit diesem Öl die Wildmsthendl-Keulen Ossobuco vakuumieren und bei 62°C für ca. 10 Stunden garen.
- Die Brust ebenfalls im Zitronenöl vakuumieren und bei 56°C für 35 Minuten garen, scharf knusprig anbraten und mit Maldon Salz würzen.

## Karfiolröschen, Karfiolpüree, roh marinierte Karfiolscheibe:

16 St. Karfiolröschen  
Zitronenschale  
Curcuma  
Braune Butter  
Karfiolpüree  
1 St. Schalotte  
Etwas Butter  
Karfiol-Reste  
Hühnerfond  
Sahne

- Die Röschen mit Zitronenschale, Curcuma und brauner Butter marinieren und bei 93°C für ca. 4 Minuten dämpfen. Danach im Eiswasser runterkühlen.
- Die Karfiol-Reste in etwas Butter mit den fein geschnittenen Schalotten anschwitzen, den Karfiol dazu geben und mit Hühnerfond und Sahne komplett zerkochen. Danach im Hochgeschwindigkeitsmixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

## Zitronen-Karfiolpolenta:

60 g Weißer Polenta  
120 g Hühnerfond  
120 g Sahne  
30 g Braune Butter  
15 g Zeder-Zitronencreme  
Meersalz  
Zitronensaft

- Alles zusammen vakuumieren und danach bei 87°C für ca. 2 Stunden garen. Danach einmal aufkochen und mit dem Karfiolpüree abschmecken.

## Zitrusfond:

1 St. Schalotte  
50 g Braune Butter  
1 St. Zitronengras  
1 St. Ingwerwurzel  
150 g Mirin  
150 g Sake  
Etwas Zitronensaft  
300 ml Hühnerfond  
450 ml Hendljus reduziert  
Zeder-Zitronenpüree  
Tomatenwasser

- Schalotten in brauner Butter anschwitzen, danach mit dem Sake und Mirin ablöschen und einkochen. Restliche Zutaten dazu geben, mit Hühnerfond und Hendljus aufgießen und nochmals einkochen. Zum Schluss, wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist, mit Tomatenwasser und Zeder-Zitronenpüree abschmecken.



# Leoganger Gams-Nuss

Schwarzwurzel, Vanille, Galangal, Aronia, Quitte

## Vanille-Schwarzwurzel

Schwarzwurzeln schälen, in die gewünschte Form schneiden. Danach etwas Butter (Zimmertemperatur) mit Vanille, Salz und Zitronenabrieb verrühren und damit die Schwarzwurzelstücke vakuumieren. Bei 85°C ca. 8 Minuten garen.

## Knusprige Schwarzwurzel

Eine halbe Schwarzwurzel mit Schale gut waschen und fein hobeln. Die fein gehobelten Streifen danach bei 140°C goldgelb knusprig backen und leicht salzen.

## Schwarzwurzel-Steinpilzcappelletti

Aus den Schwarzwurzelresten ein Püree kochen. Sie brauchen zwei Teile – einen Teil für die Cappelletti-Fülle und den anderen Teil als Komponente fürs Anrichten am Teller.

## Püree:

Etwas Braune Butter  
1 St. Schalotten brunoise  
400 g Schwarzwurzelstücke  
150 g Selleriewürfel  
2 St. Knoblauchzehen  
400 g Milch  
400 g Hühnerfond  
Etwas Zitronensaft frisch gepresst  
Etwas Meersalz  
Kubeben Pfeffer

- In brauner Butter die Schalotten, Knoblauch, Sellerie und die Schwarzwurzelstücke anschwitzen und mit etwas Zitronensaft ablöschen. Die Sahne, Meersalz, Kubeben Pfeffer und den Hühnerfond dazugeben, einkochen, mixen und passieren.

## Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß (Wieshofermühle St. Johann i.T.)  
140 g Eigelb aus frischen Eiern  
Etwas Salz  
*Fülle:*  
120 g Schwarzwurzelcreme  
80 g Schwarzwurzel brunoise  
60 g Steinpilze geröstet und gehackt  
30 g Jo-Topfen MeiMuich (RZG-Leogang)  
10 g fein geriebener Bergkäse von der Sinnlehenalm  
Etwas Salz  
Zitronenschale  
Kubeben Pfeffer

- Den Hartweizengrieß mit dem Eigelb, dem Salz in der Küchenmaschine kneten und danach vakuumieren. Für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Ausrollen, füllen und in die gewünschte Form bringen.
- *Fülle:* Schwarzwurzeln in feine Würfel schneiden und kurz blanchieren. Die Steinpilze rösten und danach fein hacken. Alles zusammen verrühren (wie oben angegeben) und danach damit die Nudeltaschen füllen. Im Salzwasser kochen und in etwas Vanillemilch aufglacieren.

## Quittenkompott:

1 St. Quitte  
350 ml Grüner Veltliner (Weingut Müller, Krustetten)  
Etwas Wildgewürzmischung fein gemahlen  
3 Scheiben Galangalwurzel  
100 ml Apfelsaft naturtrüb (Weingut Müller, Krustetten)  
50 ml Noilly Prat  
15 ml Quittenessig (Gölles)  
*Kompott:*  
350 g Quittenwürfel  
200 ml Quittenfond  
50 g Kristallzucker  
3 g Pektin NH Nappage

- Die Quitte waschen und schälen und in feine Würfel schneiden. Mit den Resten und Schalen zusammen mit den oben angegebenen Zutaten einen Fond erstellen. Danach passieren und mit den Quittenwürfeln weichkochen. Zum Schluss den Kristallzucker mit dem Pektin mischen und in das Kompott einrühren. Einmal aufkochen, danach sofort auf Eis runterkühlen.



## Eingelegte Aronia-Beeren aus unserem Garten:

40 St. Aronia-Beeren (schwarze Apfelbeere)  
50 ml Grüner Veltliner (Weingut Müller, Krustetten)  
50 ml Leoganger Quellwasser  
5 g Kristallzucker  
Etwas Bittermandelextrakt

- Das Quellwasser, Weißwein, Zucker und Bittermandelextrakt einkochen. Die Aronia-Beeren waschen und im Sud einmal aufkochen und danach heiß in Einweckgläser füllen, verschließen und bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

## Wild Sauce:

1 St. Schalotte  
1 St. Galangalwurzel  
Etwas Wildgewürzmischung  
Braune Butter  
Rotweinreduktion  
Fruchtsaftreduktion  
Reduzierter Wildjus

- Die Schalotten in brauner Butter anbraten und die Galangalwurzel anschwitzen. Mit etwas Wildgewürzmischung stauben, mit den Reduktionen ablöschen und das Ganze um die Hälfte einkochen. Nun mit dem reduzierten Wildjus aufgießen und einkochen.

## Wild-Gewürzmischung:

6 g Kubeben Pfeffer  
6 g Schwarzer Pfeffer  
12 g Wacholderbeeren  
1 St. Nepalesischer Kardamom  
5 g Kümmel ganz  
20 g Koriander ganz

- Die Gewürze kurz in der Pfanne rösten und im Thermomix grob mahlen.

## Gams-Nuss:

- Die Gams-Nuss vakuumieren und bei 56° C 35 Min. garen, danach in der Gewürzmischung wenden und kurz in geklärter Butter anbraten.

# Goodlife Schokoladenriegel

Mandarine, geeister weißer Glühwein, Fizzy Crumbles, Leoganger Joghurt

## Riegel weiße Fülle:

1 St. Ei ganz  
1 St. Eigelb  
200 g IVOIR Schokolade 35% (Valrhona)  
2 cl Bacardi weiß  
250 g Sahne

- Eier und Eigelb mit dem Alkohol im Thermomix bei 70°C 5 Minuten warm schlagen und danach nochmals ca. 4 Minuten kalt schlagen. Die Schokolade temperieren und zu der aufgeschlagenen Ei-Alkoholmischung geben.
- Wenn die Masse Raumtemperatur erreicht hat, die halb steif geschlagene Sahne unterheben und in die rechtecklangen Silikon-Formen halb-voll füllen.

## Riegle dunkle Fülle:

1 St. Ei ganz  
1 St. Eigelb  
100 g Guanaja 70% Kuvertüre von Valrhona  
50 g Orizaba 39% Kuvertüre von Valrhona  
2 cl Grand Manier  
250 g Sahne

- Die Eier, Eigelb und den Alkohol im Thermomix bei 70° 5 Minuten warm schlagen und danach gleich ca. 5 Minuten kalt aufschlagen. Die Schokoladen temperieren und zur aufgeschlagenen Eier-Alkoholmasse geben und untermengen.
- Wenn die Schokoladen-Eimasse Raumtemperatur erreicht hat, die halb steif geschlagene Sahne unterheben und in die Silikon-Formen auf die weiße Füllung füllen, einmal mit einem Holzspieß grob durchfahren, damit sich die zwei Massen marmorieren. Schockfrostern bei -40°C. Wenn durchgefroren, herausstürzen und mit der dunklen Sprühschokolade besprühen. Raumtemperiert servieren.

## Mandarine – Gel:

100 g Mandarinenpüree von BOIRON  
20 g Kristallzucker  
1 g Zimtpulver  
2 g Agar Agar

- Das Mandarinenpüree mit dem Zucker und Zimtpulver aufkochen und das Agar Agar hineinrühren. Ca. 1 Min. gut durchkochen. Die Masse danach gut auskühlen und anschließend in einem Hochgeschwindigkeitsmischer fein mixen, passieren. In Einwegspritzsack zur Dekoration am Teller füllen.

## Mandarine – Sorbet:

1 St. Mandarine  
Mandarinenpüree von BOIRON  
Läuterzucker

- Das Mandarinenpüree mit dem Läuterzucker auf 28° BRIX richten und in Paco Jet Becher einfrieren.
- Die Mandarinen schälen und von weißen Fasern befreien und einfrieren. Kurz vor dem Anrichten in die gewünschte Form brechen.

## Geeister weißer Glühwein:

2 St. Sternanis  
0,5 St. Nepalesischer Kardamom  
1 St. Langer Pfeffer  
0,5 St. Zimtstange  
100 ml Chardonnay (Weingut Müller, Krustetten)  
15 g Maracujapüree (BOIRON)  
15 g Mandarinenpüree (BOIRON)  
10 g Ingwer frisch  
30 g Idared Apfel  
30 g Zucker  
3 g Pektin NH Nappage

- Alles außer Zucker und Pektin einmal aufkochen und für ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach passieren und nochmal aufkochen. Den Zucker mit dem Pektin mischen und einrühren. Den Glühwein geist servieren.



## Mandarine – Fizzy Crumbles:

80 g Mandeln gestiftelt  
80 g Equatorial DARK 55% Valrhona  
40 g Sahne  
80 g IVOIR Schokolade 35% (Valrhona)  
100 g Cornflakes (Kelloggs)  
10 g FIZZY von Texturas

- Die Mandeln im Ofen bei 160°C ca. 10 Minuten gelb rösten. Danach mit der geschmolzenen dunklen Kuvertüre mischen und auf Silikonmatte streichen, einfrieren.
- Die Sahne nun erwärmen und mit der weißen Schokolade mischen, die Cornflakes unterarbeiten und ebenfalls auf Silikonmatte streichen und einfrieren.
- Nun, da die 2 Massen gefroren sind, extra jeweils im Thermomix fein malen und sofort wieder einfrieren. Das FIZZY pulverisieren, mit den zwei Massen im gefrorenen Zustand mischen, am Teller anrichten.

## Leoganger Joghurt – Espuma:

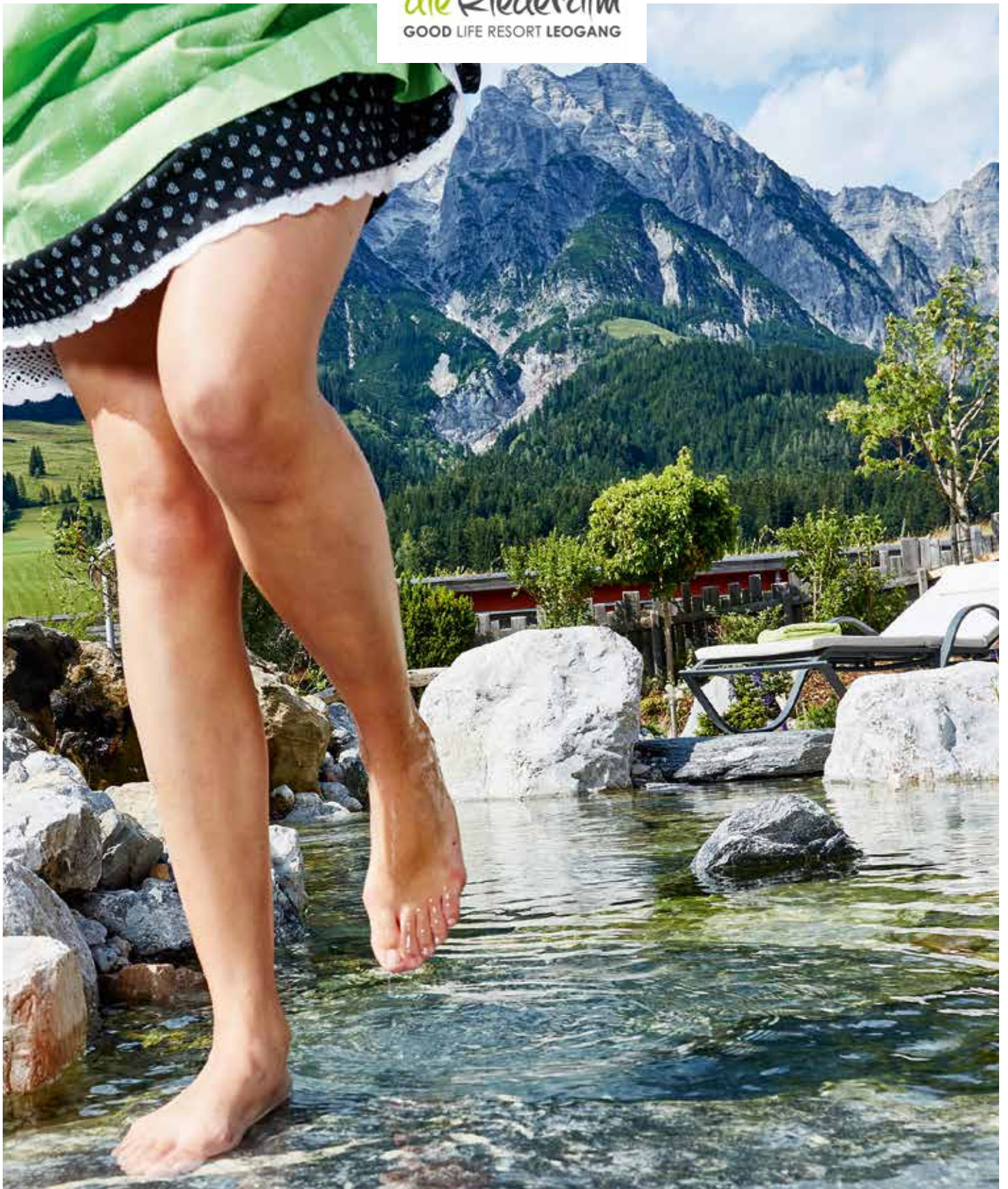
150 g Joghurt (MEIMUICH LEOGANG)  
40 g Sahne  
20 g Staubzucker  
15 g Pro Espuma cold Soßa  
10 g Zitronensaft

- Alles zusammen verrühren und in einen Sahneboy füllen und mit 1 Patrone beladen. Kalt stellen.

## Leoganger Joghurt – Joghurtpulver:

50 g Joghurt (MEIMUICH LEOGANG)  
50 g Vollmilch (MEIMUCH LEOGANG)  
15 g Staubzucker  
5 g Zitronensaft  
40 g Albumine Soßa

- Alles zusammen verrühren und min. 10 Stunden kalt stellen. Danach in einer Küchenmaschine aufschlagen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist auf Silikonmatten streichen und im Dehydrator bei 60°C ca. 6 Stunden trocknen lassen. Wenn der Joghurt getrocknet ist über das Mandarinen sorbet zerbröseln.



Good Life Resort die Riederalm | Familie Herbst

Rain 100 | A-5771 Leongang  
Tel.: +43 6583 7342 | Fax: +43 6583 7342-42  
Mail: [info@riederalm.com](mailto:info@riederalm.com)