

# Inhalt

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Luis Stefan Stecher: Paalabiir . . . . .                                             | s. 2  |
| Christof Anstein: Die dralle Fremde . . . . .                                        | s. 8  |
| Ludwig Fabi: Palabir und Oberwind . . . . .                                          | s. 10 |
| Johannes Fragner-Unterpertinger: Palabirne, Paalabiir, Pilli-Palli-Birne ... . . . . | s. 12 |
| Olaf Wessel: Über den richtigen Umgang mit der Palabirne . . . . .                   | s. 15 |

## Die Rezepte

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1 Palabirndrink mit Rohnen . . . . .                                           | s. 22 |
| 2 Palabirndrink mit Prosecco und Pfefferminze . . . . .                        | s. 24 |
| 3 Palabirnen mit Almkäse und Südtiroler Speck . . . . .                        | s. 26 |
| 4 Palabirnen-Frischkäse mit Pinienkernen und Bergblüten . . . . .              | s. 28 |
| 5 Palabirnen-Carpaccio mit Knollensellerie und rosa gebratenem Wild . . . . .  | s. 30 |
| 6 Palabirnen-Kürbis-Sellerie-Salat mit Walnussvinaigrette . . . . .            | s. 32 |
| 7 Palabirnen-Sellerie-Salat mit gerösteten Haselnüssen . . . . .               | s. 34 |
| 8 Rosa gebratene Entenbrust mit Palabirnen-Zwiebel-Confit . . . . .            | s. 36 |
| 9 Gekochter Schinken mit Palabirnen-Meerrettich . . . . .                      | s. 38 |
| 10 Ricotta mit Palabirnen und Rindsgeselchtem . . . . .                        | s. 40 |
| 11 Rosa gebratener Wildhasenrücken mit Palabirnen in Portwein . . . . .        | s. 42 |
| 12 Hirschcarpaccio mit Palabirnen-Kastanien-Marinade . . . . .                 | s. 44 |
| 13 Kartoffel-Topfen-Nocken mit Palabirnenwürfeln und Parmesan . . . . .        | s. 46 |
| 14 Vinschger Paarl mit Schinken, Palabirnen und Käse überbacken . . . . .      | s. 48 |
| 15 Nudelblätter mit Wildragout und Palabirnen . . . . .                        | s. 50 |
| 16 Mit getrockneten Palabirnen und Ziger gefüllte Roggenteigtaschen . . . . .  | s. 52 |
| 17 Tagliarini mit Palabirnen, Kalbfleisch und Salbeibutter . . . . .           | s. 54 |
| 18 Buchweizenspatzln mit Palabirnen-Gorgonzola-Sauce . . . . .                 | s. 56 |
| 19 Gerstenrisotto mit Palabirnen, Brombeeren und Mascarpone . . . . .          | s. 58 |
| 20 Almkäsenocken mit gebratenen Palabirnen und Weißburgundersauce . . . . .    | s. 60 |
| 21 Kartoffel-Polenta-Taler mit Palabirnenpalten und Blauschimmelkäse . . . . . | s. 62 |
| 22 Buchweizenknödel mit Palabirnenragout . . . . .                             | s. 64 |

|                                   |                                                                           |        |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>23</b>                         | <b>Cordon bleu mit Palabirnen und Almkäse</b>                             | s. 66  |
| <b>24</b>                         | <b>Kalbsleber mit Palabirnen und Kartoffelpüree</b>                       | s. 68  |
| <b>25</b>                         | <b>Kalbsleber auf Palabirnen-Zwiebel-Ragout</b>                           | s. 70  |
| <b>26</b>                         | <b>Kalbsnüsschen mit Palabirnen in Birnenbalsamico-Sauce</b>              | s. 72  |
| <b>27</b>                         | <b>Wildragout mit Palabirnen-Serviettenknödel</b>                         | s. 74  |
| <b>28</b>                         | <b>Palabirnen-Kartoffel-Gröstl aus dem Wok</b>                            | s. 76  |
| <b>29</b>                         | <b>Hühnerbrust mit Haselnusskruste auf Palabirnensauce</b>                | s. 78  |
| <b>30</b>                         | <b>Palabirnenrisotto mit rosa gebratener Entenbrust</b>                   | s. 80  |
| <b>31</b>                         | <b>Rehrücken mit Palabirnen-Kartoffel-Rösti und Wacholderbutter</b>       | s. 82  |
| <b>32</b>                         | <b>Lammgeschnetzeltes mit Kartoffel-Palabirnen-Gröstl</b>                 | s. 84  |
| <b>33</b>                         | <b>Joghurt-Topfen-Schnitte mit Palabirnen</b>                             | s. 86  |
| <b>34</b>                         | <b>Palabirnenmus mit Zwetschgeneis</b>                                    | s. 88  |
| <b>35</b>                         | <b>Topfenrolle mit Zimtzucker auf Palabirnenmus</b>                       | s. 90  |
| <b>36</b>                         | <b>Palabirnen-Blätterteigkissen mit Zimtsahne</b>                         | s. 92  |
| <b>37</b>                         | <b>Palabirnenschmarren</b>                                                | s. 94  |
| <b>38</b>                         | <b>Crêpes mit karamellisierten Palabirnen, Vanilleeis und Schokosauce</b> | s. 96  |
| <b>39</b>                         | <b>Milchreis mit Palabirnen und Preiselbeeren</b>                         | s. 98  |
| <b>40</b>                         | <b>Walnussroulade mit Palabirnen und Preiselbeersauce</b>                 | s. 100 |
| <b>41</b>                         | <b>Palabirnenmousse auf Schokoladenschaum</b>                             | s. 102 |
| <b>42</b>                         | <b>Gebackene Palabirnenpalten auf Weißweinzabaione</b>                    | s. 104 |
| <b>43</b>                         | <b>Palabirneneis auf Kastaniensauce und eingelegten Brombeeren</b>        | s. 106 |
| <b>44</b>                         | <b>Vinschger Schneemilch mit Palabirnen</b>                               | s. 108 |
| <b>45</b>                         | <b>Schokoladenmousse mit Palabirnen-Walnusskrokant</b>                    | s. 110 |
| <b>46</b>                         | <b>Schoko-Gugelhupf mit Palabirnen</b>                                    | s. 112 |
| <b>47</b>                         | <b>Gebratene Palabirnen mit Zimtschaum und Vanilleeis</b>                 | s. 114 |
| <b>48</b>                         | <b>Mohnschnitten mit Palabirnen und Himbeersahne</b>                      | s. 116 |
| <b>49</b>                         | <b>Palabirnen-Quiche</b>                                                  | s. 118 |
| <b>50</b>                         | <b>Mille-Feuille mit eingelegten Palabirnen und Kastaniensahne</b>        | s. 120 |
| <b>51</b>                         | <b>Palabirnenschnitten mit Honig und Mandeln</b>                          | s. 122 |
| <b>Grundrezepte</b>               |                                                                           | s. 124 |
| <b>Produkte von der Palabirne</b> |                                                                           | s. 128 |