



Otto Siegele | Michael Bachler
Dominik Ojster | Michael Sieberer

#YoungChefsPaznaun

GERICHT JAMTALHÜTTE

MOHNNUDELN MIT ERDBEER-PFEFFERMINZSORBET

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Mohnnudeln

500 g mehlig Kartoffeln
50 g Dotter
1 Prise Salz
170 g Mehl
Staubzucker, Mohn
Mehl für die Arbeitsfläche

Erdbeer-Minz-Sorbet

250 g Erdbeeren-Mark
120 ml Läuterzucker
1 Orange
1 Zitrone
15 Minzblätter

ZUBEREITUNG

Mohnnudeln

Die gekochten Kartoffeln stampfen und gut mit den restlichen Zutaten vermengen. Den Teig zu fingerdicken Nudeln ausrollen und diese etwa drei Minuten kochen. Danach die Nudeln in Butter schwenken und vor dem Servieren mit Staubzucker und geriebenem Mohn bestreuen.

Erfrischende Empfehlung dazu Erdbeer-Pfefferminzsorbet

Alle Zutaten zusammen mit dem Saft von Zitrone und Orange fein mixen, in die gewünschte Form füllen, einfrieren und genießen.

Nur Wanderer, die es bis zum Jam schaffen, werden mit dieser süßen Köstlichkeit belohnt.



#YoungChefsPaznaun

DISH JAMTALHÜTTE LODGE

POPPY SEED NOODLES WITH STRAWBERRY PEPPERMINT SORBET

Recipe for 4 people

INGREDIENTS

Poppy seed noodles

500 g floury potatoes
50 g egg yolk
1 pinch of salt
170 g plain flour
icing sugar, ground poppy seeds
flour for the work surface

Strawberry and Mint Sorbet

500 g floury potatoes
50 g egg yolk
1 pinch of salt
170 g plain flour
icing sugar, ground poppy seeds
flour for the work surface

PREPARATION

Mash the cooked potatoes and mix well with the remaining ingredients. Roll the dough into finger-thick noodles and cook for about three minutes. Then toss the noodles in butter and, before serving, sprinkle with icing sugar and ground poppy seeds.

Refreshing recommendation **Strawberry peppermint sorbet**

Blend all ingredients together with the juice of the orange and lemon until smooth. Pour into the desired mould, freeze and enjoy.

Only hikers who make it all the way to the Jamtalhütte lodge will be rewarded with this sweet treat.