



KUPPELRAIN

# HEIMKOMMEN UND GENIESSEN

DAS KUPPELRAIN IN KASTELLBELL



Sonderdruck aus EVENING WITH FRIENDS 01/2019, dem Kundenmagazin von Villa Caviciana.

[WWW.VILLACAVICIANA.COM](http://WWW.VILLACAVICIANA.COM)



# WIE DER VINSCHGAU, SO DIE KÜCHE

DAS KUPPELRAIN IN KASTELBELL IST EIN GANZ  
BESONDERER ORT

**Wer hier schon einmal zu Besuch war, der kommt aus dem Schwärmen nicht mehr heraus und (wenn möglich) immer wieder. Das liegt nicht nur an der malerischen Lage im Vinschgau, dem wunderschönen Jugendstilambiente oder dem Michelin-Stern, der das Restaurant auszeichnet, sondern vor allem an denen, die das Kuppelrain prägen: Sonya Egger und Jörg Trafoier, die gemeinsam mit ihren Kindern Nathalie und Kevin das Haus führen.**

Schon am Eingang überkommt einen dieses Gefühl von Vertrautheit, man fühlt sich fast wie zu Hause. Das liegt sowohl am herzlichen Empfang des Kuppelrain-Teams als auch an der Eleganz des schönen Jugendstilhauses, das warm und raffiniert eingerichtet ist – ohne es dabei mit der Ausstattung zu übertreiben. Die Akzente machen hier den Unterschied. Wenn man Glück hat, ergattert man einen Tisch am Fenster und blickt auf die schöne Landschaft und die Burg Kastelbell. Im Sommer ist ein Sitzplatz im Garten der beste Ort, um mit allen Sinnen zu genießen.

## DER GESCHMACK DES LANDES AUF DEM TELLER

Es heißt, dass eine gute Küche wie das Land ist, aus dem sie stammt, und für das Kuppelrain stimmt das auf alle Fälle. Der Charakter des Vinschgaus prägt die Kochkunst – eigenwillig, überraschend und bodenständig. Schon als Jörg Trafoier 1988 die Leitung des Kuppelrains übernahm, waren regionale, hochwertige Naturprodukte im Einsatz.

Die Spitzenqualität Südtirols auf den Teller zu bringen und auf frische Produkte aus der Umgebung zu setzen, war schon immer Teil des kulinarischen Credo. Und ein wenig Poesie ist auch dabei: Das Fleisch vom Vintschger Weiderind schenkt dem Gaumen den feinen Duft von Bergheu und Weidegras, im Bachsaibling klingt die

Frische von Quellwasser nach, und der Almkäse wurde nach einer besonderen Rezeptur mit Pinot Grigio-Grappa oder Vintschger Palabirnen-Destillat affiniert – absolut eine geschmackliche Rarität. Das Geflügel hatte freischarend eine glückliche Zeit auf Biohöfen, Speck und Wurst stammen von Schweinen, die den Sommer auf der Alm verbrachten.

## ÜBERRASCHUNGEN FÜR DEN GAUMEN

Jörg und Kevin Trafoiers Rezepte fangen ihn ein, diesen unverwechselbaren Geschmack der Vinschgauer Produkte, fügen sie zu überraschenden kulinarischen Kreationen zusammen und veredeln sie mit einer Prise Fernweh und Wagnis. Stets mit großem Respekt vor dem Eigengeschmack, den ausgesuchte Kräuter und reine Gewürze unterstützen.

Daneben sind da immer auch die Aromen und Düfte der Ferne und des Meeres für mutige, außergewöhnliche Kompositionen in raffinierten Noten. Man schmeckt nicht nur, was man isst, man spürt es. Davon zeugt auch der Michelin-Stern, der das Restaurant seit 2001 ununterbrochen, auszeichnet. Der aktuelle Guide Michelin lobt nicht nur die Produktqualität und die „unverkennbare Finesse auf dem Teller“, sondern vielmehr den auf den Punkt gebrachten Geschmack.

Viele weitere Restaurant-Guides, wie zum Beispiel der Gambero Rosso, sprechen der Küche ihr Lob aus. Einen großen Anteil daran haben auch die beiden Damen im Betrieb: Die Patissière, Tochter Nathalie, die für alle köstlichen Süßspeisen und wunderbaren Schokoladen-Kreationen im Kuppelrain verantwortlich ist, konnte sich 2018 bei der Wahl zur „Südtirolerin des Jahres“ durchsetzen. Zwei leckere Rezepte, eins für eine Beerenmascarpone und eins für wunderbare Trüffel, hat sie uns verraten – das Fünf-Gang-Menü finden Sie ab Seite 35.

## EIN WEINKELLER VOLLER SCHÄTZE

Hausherrin Sonya Egger ist als Sommelière für die Weinberatung zuständig und hütet in ihrem Keller mehrere Hundert Schätze. Sie versteht es, die richtige Kombination von Wein und Speise zu empfehlen – und sie kann zu jedem Tropfen eine Geschichte oder Anekdote erzählen, denn sie kennt jedes einzelne Weingut, bei dem sie einkauft.

Nur wenn sie fest von dem Produzenten überzeugt ist, schaffen seine Weine es in ihren Keller. Es ist fast schon unnötig zu erwähnen, dass auch sie viele wichtige Preise der Weinwelt ihr eigen nennen darf. So wurde sie 2018 von der Redaktion des Großen Guides zur Sommelière des Jahres in Südtirol gekürt.

Zusammen mit befreundeten Winzern ist Sonya Egger jetzt sogar selbst unter die „Weinmacher“ gegangen und hat einen eigenen Wein mit dem Namen „NaMaMa“ kreiert. Da es von diesem leckeren Tropfen nur eine begrenzte Menge gibt, kommt er nur bei besonderen Anlässen auf den Tisch.

Vielleicht haben Sie, liebe Leserinnen und Leser, ja Glück und dürfen bei Ihrem nächsten Besuch im Kuppelrain davon kosten!

*Text: Kuppelrain/Redaktion*

*Fotos: Julia Lesina Debiasi*

#### KONTAKT:

Restaurant Kuppelrain  
Bahnhofstraße 16  
IT-39020 Kastelbell

Telefon: +39 04 73 / 62 41 03  
E-Mail: [info@kuppelrain.com](mailto:info@kuppelrain.com)

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



# ABWECHSLUNGSREICH UND RAFFINIERT

## FÜNF GÄNGE SÜDTIROLER GAUMENFREUDE

Das abwechslungsreiche, sommerliche Fünf-Gang-Menü hat Familie Trafoier vom Kuppelrain in Südtirol für uns zusammengestellt. Jörg und Kevin Trafoier sind für die kreativ-traditionellen Rezepte verantwortlich, und Nathalie als Pâtissière der Familie steuert den süßen Pfiff zum Menü bei. Die Weinempfehlungen kommen von Sommelière Sonya.

Alle Rezepte sind für vier Personen kalkuliert. Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

- VORSPEISE -

*Königsmakrele mit Kohlrabi und Gurke*

- ZWISCHENGANG -

*Spinattortelli mit Topinambur und Trüffel*

- HAUPTGANG -

*Geschmorte Kalbsschulter  
mit Paprika und schwarzem Knoblauch*

- DESSERT -

*Beeren-Mascarpone mit Holunderblüten*

- PRALINEN -

*Schokoladentrüffel*



KONTAKT:

Restaurant Kuppelrain  
Bahnhofstraße 16  
IT-39020 Kastelbell

Telefon: +39 04 73 / 62 41 03  
E-Mail: [info@kuppelrain.com](mailto:info@kuppelrain.com)

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

Alle Rezepte wurden von Familie Trafoier vom Kuppelrain (Kastelbell, Südtirol) für Evening with Friends zusammengestellt. Die vorgestellte Weinauswahl ist bei Villa Caviciana unter [kontakt@villacaviciana.com](mailto:kontakt@villacaviciana.com) direkt erhältlich.

# FILIPPO BEGLEITET DEN KÖNIGLICHEN FISCH

VORSPEISE:

## KÖNIGSMAKRELE MIT KOHLRABI UND GURKE

### ZUTATEN

#### **Königsmakrele**

400 g Königsmakrele, filetiert und entgrätet  
50 g Salz, fein  
5 g Zucker  
Pfeffer, zerstoßen  
250 ml Apfelsaft, natur  
Petersilie

#### **Kohlrabi**

1 Kohlrabi  
100 ml Wasser  
10 ml Apfelessig  
5 g Salz  
5 g Zucker

#### **Gurke**

1 Gurke  
Olivenöl, Salz

#### **Garnieren**

100 g Sauerrahm, geschlagen  
Radieschen-Scheiben und Wildkräuter

### ZUBEREITUNG

Salz, Zucker und Pfeffer vermischen und gleichmäßig über die Makrele geben, in ein nasses Tuch wickeln und zum Marinieren für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit kaltem Wasser die Rückstände abwaschen und für eine weitere Stunde, mit dem Apfelsaft und der Petersilie, im Kühlschrank weiter marinieren.

Fisch mit einem Küchenpapier leicht abtupfen, mit Olivenöl beträufeln und bis zum weiteren Gebrauch wieder in den Kühlschrank stellen.

Den Kohlrabi schälen und in circa ein Millimeter dünne Scheiben schneiden.

Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und zusammen einmal aufkochen. Den Sud abkühlen lassen, anschließend die Kohlrabi-Scheiben für mindestens eine Stunde darin marinieren.

Die Gurke in feine Streifen schneiden, mit Salz und Olivenöl einlegen, für eine Stunde mindestens ziehen lassen. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Makrele portionieren und in feine Scheiben schneiden. Diese zentral auf ein Teller geben. Den Sauerrahm als Punkte darumsetzen, je drei Kohlrabi-Scheiben und Gurkenröllchen auf den Teller geben. Danach mit Wildkräutern und Radieschen garnieren. Zum Abschluss etwas Olivenöl und den Kohlrabi-Sud darübergerben.



WEINEMPFEHLUNG: FILIPPO  
(IGT LAZIO BIANCO, VILLA CAVICIANA)

**Chardonnay und Sauvignon Blanc**

Filippo ist ein frischer, jugendlich-fruchtiger Weißwein. Die Vulkanböden verleihen ihm eine besondere Würze und mineralischen Untergrund. Im Duft dominiert der ausdrucksstarke Sauvignon Blanc mit Kräutern und einer ausgeprägten Frucht. Im Mund rundet der reif gelesene Chardonnay den Eindruck ab und sorgt für ein füllig-rundes Geschmacksbild.



# TADZIO ZU TORTELLI UND TRÜFFEL

ZWISCHENGANG:

SPINATTORTELLI MIT TOPINAMBUR UND TRÜFFEL

## ZUTATEN

### **Tortelliteig**

100 g Weichweizenmehl  
100 g Hartweizenmehl  
100 g Spinat, püriert  
1 Ei  
Olivenöl, Salz

### **Topinambur**

250 g Topinambur  
1 EL Mascarpone  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

### **Sauce**

100 ml Sahne  
50 ml Gemüsebrühe  
60 g milder Käse

1 Knolle schwarzer Trüffel

## ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl dazugeben. Für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Topinambur in Salzwasser weichkochen, anschließend mit dem Mascarpone fein mixen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und etwa 6 cm große Kreise ausstechen. In die Mitte etwas Topinambur geben und zu Tortelli formen. Wir benötigen fünf Stück pro Portion.

Für die Sauce Sahne und Brühe aufkochen lassen und danach den Käse darin auflösen. Mixen und durch ein Sieb streichen. Die Tortelli in Wasser kochen und in etwas Sauce schwenken, auf einen Teller geben und den Trüffel darüberhobeln.



WEINEMPFEHLUNG: TADZIO  
(IGT LAZIO ROSATO, VILLA CAVICIANA)

**Aleatico**

Leuchtende Farbe zwischen Sanddorn und Koralle. Zarter Blütenduft mit delikater Beerigkeit, feine Würze, sehr direkte Fruchtigkeit. Duftig, leichtfüßig und saftig, ein kurzweiliger Zeitvertreiber für die Terrasse. Die klare, beerige Frucht des Aleatico gibt dem Tadzio eine authentische, eigenständige Note. Straffe Mineralität vom vulkanischen Boden, Kräuter, Blüten und feine Frucht im Abgang.



# LETIZIA UMGARNT

## DAS KALB

### HAUPTGANG: GESCHMORTE KALBSSCHULTER MIT PAPRIKA UND SCHWARZEM KNOBLAUCH

#### ZUTATEN

**Kalbsschulter**

1 Kalbsschulter  
250 ml Rotwein (Letizia)  
50 ml Aceto Balsamico  
1 l Gemüsebrühe  
Karotte, Rote Zwiebel, Petersilienwurzel  
Salz, Pfeffer, Senf

**Paprika**

2 rote Paprika  
Olivenöl, Salz

**Knoblauch**

100 g schwarzer Knoblauch  
Gemüsebrühe, Aceto Balsamico

#### ZUBEREITUNG

Kalbsschulter mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Das Fleisch in einen heißen Topf geben und kräftig anbraten – das gewürfelte Gemüse dazugeben und rösten.

Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Nun mit der Brühe aufgießen und bei geringer Hitze langsam schmoren.

Die Paprika vierteln, entkernen und auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und bei ca. 120 °C für drei Stunden langsam im Rohr garen. Danach können Sie die Haut abziehen und die Paprika salzen.

Den Knoblauch mit der Brühe zu einer feinen Creme verarbeiten und mit dem Balsamico abschmecken.

Die Paprika mit dem Knoblauch auf einen Teller geben. Darauf ein Stück Kalbsschulter legen und mit Kresse garnieren.



WEINEMPFEHLUNG: LETIZIA  
(IGT LAZIO ROSSO, VILLA CAVICIANA)

**Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot**

Dunkel leuchtendes Granatrot mit bläulichen Reflexen. Süßliches, fein gewobenes komplexes Duftbild mit dunklen Beeren, Schwarzkirschen und Graphit, dezente Gewürze im Hintergrund. Kraftvoller Auftakt im Mund, mit sehr rassigen, geradlinig arrangierten Gerbstoffen und delikater jugendlicher Adstringenz.

Auf Würze und straffe Struktur gebaut, mit satter Extraktsüße im Nachhall. Sehr ausgewogen und kernig am Gaumen, mit viel Druck, frisch und vielschichtig im Abgang mit guter Länge. Jugendlich anspruchsvoller Bordeaux-Blend mit der kühlen Frucht im Stil eines St. Estèphe, der einiger Belüftung in der Karaffe bedarf, um sich voll zu entfalten. Kerniges Rückaroma mit Teer, Tinte und balsamischer Kräuternote.



# MADDALENA

## MAG MASCARPONE

### DESSERT:

### BEEREN-MASCARPONE MIT HOLUNDERBLÜTEN

#### ZUTATEN

##### **Eiscreme**

400 ml Milch  
50 ml Sahne  
80 g weiße Kuvertüre  
100 g Schwarzbeeren, püriert  
25 g Zucker  
2 Eigelb

##### **Gel**

20 ml Holunderblütensirup  
100 ml Wasser  
Saft von einer Zitrone  
1 bis 2 g Agar-Agar

##### **Creme**

150 ml Milch  
1 halbe Vanilleschote  
2 Eigelbe  
10 g Stärke  
25 g Zucker  
200 g Mascarpone

##### **Blätter**

200 g Kuvertüre

#### ZUBEREITUNG

Für die Eiscreme alle Zutaten, mit Ausnahme der Eigelbe, in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Masse mit den Eigelben mit dem Schneebesen zur Rose abziehen und im Kühlschrank zwölf Stunden reifen lassen. Die Eismasse in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Für das Gel alle Zutaten vermischen, glattrühren und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit auf ein Blech gießen und komplett auskühlen lassen. Die Masse mit etwas Wasser mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Mascarponecreme den Zucker und die Stärke mit einem kleinen Schneebesen in einem Topf verrühren. Die Eigelbe daraufgeben, 50 ml kalte Milch dazugeben und verrühren. Die restliche Milch (100 ml) und die längs aufgeschnittene Vanilleschote bei mittlerer Hitze aufkochen, zu den restlichen Zutaten geben und ca. eine Minute in einem Topf zu Vanillecreme kochen. Die Vanillecreme in eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie (direkt auf der Creme) abdecken.

Nach etwa einer Stunde die Creme durchrühren und in zwei Portionen die Mascarpone einrühren. Die Creme bis zur Verwendung kaltstellen. Danach in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Tüpfelchen auf die Schokoladenplättchen spritzen.

Für die Schokoladenkreise die temperierte Kuvertüre auf ein Backpapier aufstreichen, leicht anziehen lassen und sofort mit einem runden Keksausstecher Kreise (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Eine zweite Schicht Backpapier daraufgeben, eine Platte zum Beschweren darauflegen und alles in den Kühlschrank geben.



WEINEMPFEHLUNG: MADDALENA  
(IGT LAZIO ROSSO, VILLA CAVICIANA)

**Aleatico**

Leuchtendes Granat. Zarter Duft, dadurch wirkt Maddalena filigran und tief, da die Fruchtsüße nicht so stark im Vordergrund steht. Sehr klar, reif und fruchtig, mit etwas Graphit und sanftem Schmelz in der Nase. Im Mund zeigt der Wein mittleres Gewicht mit fein verteilter Extraktsüße, sehr elegant, vielschichtig und ausgewogen.

Maddalena ist charmant und verführt mit kühler Aromatik und Frische, die sich aufgrund der lebendigen Säure bis tief in den Abgang zieht. Das feine, vielschichtige Tannin lässt Maddalena im Abgang angenehm trocken erscheinen und verschmilzt mit der sanften rotbeerigen Frucht zu einem delikaten Nachhall. Lässt sich vielseitig einsetzen: zu Desserts, Käse oder zur Meditation.



# LORENZO IST FEIN ZUR SCHOKOLADE

## PRALINEN: SCHOKOLADENTRÜFFEL

### ZUTATEN

350 g dunkle Kuvertüre  
200 g Vollmilchkuvertüre  
120 g Sahne  
1 TL Honig  
80 g zimmerwarme Butter

temperierte dunkle Kuvertüre  
Kakaopulver zum Wälzen

### ZUBEREITUNG

#### **Tag 1**

Für die Ganache die Kuvertüren hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Honig aufkochen und auf die Kuvertüren gießen. Danach vorsichtig eine Emulsion bilden und mit einer Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank geben.

#### **Tag 2**

Die weiche Butter mit einem Handrührgerät luftig aufschlagen. Danach die abgedeckte, fest gewordene Ganache mit dem Handrührgerät ebenso luftig schlagen. Beides miteinander vermischen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die gewünschte Form der Trüffel auf Backpapier aufspritzen und für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit dunkle Kuvertüre temperieren und die Trüffel damit überziehen. Sofort in Kakaopulver wälzen und auf einem Backpapier fest werden lassen.



WEINEMPFEHLUNG: LORENZO  
(VINO SPUMANTE BRUT, VILLA CAVICIANA)

**Aleatico**

Ein ungewöhnlicher Spumante, der aus Aleatico-Traube gekeltert ist, die sonst nicht zur Verseltung verwendet wird. Lorenzo hat eine außergewöhnliche Fruchtigkeit mit dichter mineralischer Struktur und feiner Kräuterwürze. Im Mund ist Lorenzo wenig und einladend, im Abgang kommen die mineralische Struktur und eine feine Würze zur Geltung, die sich sanft zu einem trockenen, spritzigen Finale verbinden.



# 5 FRAGEN AN ...

## ... SONYA EGGER, MITINHABERIN UND SOMMELIÈRE DES KUPPELRAIN

### Wie sind Sie auf die Idee gekommen Sommelière zu werden, und was ist an dem Beruf besonders spannend?

Ich wurde quasi ins kalte Wasser geschmissen. In der Praxis hieß das: Um den damaligen Gasthof gut zu führen, war es schlicht notwendig, sich von Anfang an auch mit dem Thema Wein zu beschäftigen und sich entsprechend fortzubilden. Weinberge und Reben haben mich schon immer fasziniert, so bin ich dann zu dem Beruf gekommen. Mir gefällt, dass ich so viel Abwechslung dabei habe. Denn selbst wenn man ein gewisses Weinwissen erworben hat, muss man immer am Ball bleiben und – im wahrsten Sinne des Wortes – wissensdurstig sein.

Für mich ist spannend, die Weingüter zu entdecken, wie Villa Caviciana, die keine Mühen scheuen, Natur pur in die Flasche zu bringen. Ich habe großen Respekt davor und liebe den direkten Kontakt zum Winzer. Da kann ich meinen Gästen die Geschichte des jeweiligen Weins erzählen, und das schmeckt und erlebt man dann auch beim Weintrinken: den Boden, den Fleiß der Menschen, die hinter diesem Wein stehen, den Traum des Winzers, große Weine zu erzeugen, und die Freude darüber, wenn man es geschafft hat.

### In Ihrem Keller lagern mehrere Tausend Flaschen Wein. Wie behält man da den Überblick? Oder gibt es ein besonderes System?

Ich gehöre zu der „Vor-Computer-Generation“ und behalte alles im Kopf, so bin ich im Kuppelrain einfach unersetzlich. (schmunzelt) Spaß beiseite: In puncto Wein habe ich tatsächlich fast alles im Kopf. Es kommt aber auch durchaus



vor, dass ich die eine oder andere Flasche nicht mehr finde, sie „sparito“ oder ausgetrunken ist.

### Welche Flasche in Ihrem Keller ist für Sie eine besondere und warum?

Diese Frage ist tückisch! Ich habe viele, die ich interessant finde. Für mich persönlich gibt es aber wirklich einen Wein im Keller, der besonders ist: nämlich meinen ersten Wein, den ich selbst zusammengestellt habe. Ich habe auf einen der besten Südtiroler Jahrgänge gewartet und mich früh genug bei Fassproben durch die Weinkeller befreundeter Produzenten gekostet. Im Anschluss habe ich jeweils kleine Partien gekauft, um sie dann in einen handgemachten Südtiroler Barrique-Fass auszubauen. Es ist wahrscheinlich Anfängerglück, aber es ist mir gelungen, mit „NaMaMa“ einen wunderbaren, hochwertigen Wein zu kreieren.

### Welche Kriterien legen Sie an, wenn es darum geht, einem neuen Wein Platz in Ihrem Keller zu geben?

Keine Frage, der Wein, der in meinen Keller kommt, muss etwas darstellen. Dazu gehört für mich, dass ich auch von dem Produzenten voll überzeugt bin. Es kann durchaus vorkommen, dass ich einen Wein, der von der Presse hochgelobt wird, trotzdem nicht nehme, weil mir das gewisse Etwas fehlt. Ich möchte in meinem Keller ehrlich produzierte Produkte, zu denen ich den Gästen begeistert etwas erzählen kann.

### Wie stimmen Sie die Weinbegleitung zu Ihren Menüs ab? Worauf muss man besonders achten?

Der Wein soll dem Gericht standhalten und umgekehrt. Man darf nicht den Fehler machen, dass der Wein dominanter ist und das Gericht quasi zerschlägt. Ich verkoste jedes Gericht mit dem richtigen Wein, bis es passt. Das Gespür dafür und die Erfahrung kommen mit der Zeit ...

*Text: Sonya Egger/Redaktion  
Fotos: Julia Lesina Debiasi*