



# Die neue Kinderkarte

Pressemappe

Präsentation am 12. Juli 2007

Presseinformation

Gastronomie/Hotellerie/Kinder/Medien/ORF

## **Kinder an die Macht**

**(LCG797 – Wien, 12.7.2007) ORF-Kochsendung „Frisch gekocht“ lud Kinder und Jugendliche ein, Gerichte für die Kinderkarte der vier österreichischen Hilton-Hotels in Wien und Innsbruck zu kreieren. Drei davon schafften es auf die Speisekarte der renommierten Hotelkette.**

Ricotta-Spinat-Ravioli, Fleischspießchen mit Ananas und Apfeltorte ergänzen seit heute, Donnerstag, die Kinderkarte der vier Hilton-Hotels in Wien und Innsbruck. Die Rezepte dazu stammen nicht etwa von den Profis aus den Küchen der renommierten Hotelkette, sondern von Kindern selbst. Ende Juni lud die ORF-Sendung „Frisch gekocht“ Kinder ein, ihre Lieblingsrezepte einzusenden und im Fernsehen vorzustellen. Aus weit über 100 Einsendungen wurden schließlich 28 talentierte Nachwuchsköchinnen und –köche zum Casting in die Studios der Interspot Film eingeladen. Acht Kinder schafften es dann in die beliebte Kochsendung und bereiteten mit Moderator **Peter Tichatschek** und TV-Koch **Sepp Schellhorn** ihre Lieblingsgerichte live im ORF zu. Die Jury – bestehend aus Hilton Vienna-Chefkoch **Wolfgang Goedl**, Tichatschek und Schellhorn – wählte schließlich drei Gerichte aus, die ab heute in den vier österreichischen Hilton-Hotels die Kinderkarte für ein Jahr ergänzen.

„Mit dem Kinderprogramm ‚My little Hilton‘ bieten wir unseren jungen Gästen ein vielfältiges und unterhaltsames Angebot. Es freut mich besonders, dass nun erstmals Kinder für Kinder Rezepte kreiert haben. Wer könnte schließlich besser wissen, was Kindern schmeckt als Kinder selbst?“, sagt Hilton Österreich-Direktor **Norbert Lessing**.



Besonders erfreulich wäre auch, dass nahezu alle eingesendeten Gerichte nicht nur kreativ, sondern auch durchaus gesundheitsbewusst waren, lobt ORF-Sendungsverantwortliche **Aimée Klein** die Arbeiten der Nachwuchstalente.

Die neue Kinderkarte wird ab heute im Hilton Vienna am Stadtpark, Hilton Vienna Plaza, Hilton Vienna Danube und Hilton Innsbruck angeboten.

### **Die Siegergerichte.**

Ricotta-Spinat-Ravioli von Simon Petz (12) aus Wien um 4,10 Euro

Fleischspießchen mit Ananas von Alyssa Scheer (8) aus Wien um 5,10 Euro

Apfeltorte von Alexander Schiehser (13) aus Wien um 3,60 Euro

Die gesamte Pressemappe und Bildmaterial zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung stehen online unter <http://backstage.leisurecommunication.at/hilton/frischgekocht> zum Download bereit. Weiteres Bild- und Informationsmaterial finden Sie im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisurecommunication.at/presse>.

Rückfragehinweis:

**Hilton Austria**

Claudia Wittmann

Tel.: (+43 1) 71700-12003

eMail: [claudia.wittmann@hilton.com](mailto:claudia.wittmann@hilton.com)

**leisure communications group**

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: (+43 664) 856 3001

eMail: [khaelssberg@leisuregroup.at](mailto:khaelssberg@leisuregroup.at)

Die Siegerrezepte

## **Ricotta-Spinat-Ravioli**

**Rezept von Simon Petz**

**25 Minuten**

**Zutaten für 4 Personen:** Für den Teig: 300 g griffiges Weizenmehl, 3 Eier, 1 EL Olivenöl, 1/2 TL Salz; nach Bedarf 1 EL Wasser. Für die Fülle: 300 g tiefgekühlter Blattspinat (vorher auftauen lassen), 1 Zwiebel, 200 g Ricotta, 1/2 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 100 g frisch geriebener Parmesan, 2 Eidotter. Außerdem: 80 g Butter, 6 Salbeiblätter, frisch geriebenen Parmesan. 1 verquirltes Ei zum Bestreichen.

**Zubereitung:** Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier nacheinander aufschlagen und in die Mulde geben. Olivenöl und Salz zugeben, mit einer Gabel verrühren und damit beginnen das Mehl vom Innenrand unterzurühren. In kreisender Bewegung immer mehr vom Mehtrand hinein nehmen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Dann mit beiden Händen den Mehtrand von außen nach innen verteilen. Das Mehl zunächst unter den Teig drücken. Jetzt beginnt das eigentliche Kneten. Den Teig wechselseitig mit den Handballen auseinanderdrücken, wieder zusammenlegen und zu einem glatten, festen Teig verarbeiten, der seine Form nicht mehr verändert. In Klarsichtfolie schlagen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Fülle Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln kurz in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Den Spinat klein schneiden und zu den Zwiebeln geben, kurz durchschwenken. Ricotta, Eidotter, Pfeffer, Muskatnuss, Salz und den Parmesan in eine Schüssel geben und verrühren. Danach den Spinat dazugeben. Und noch einmal durchrühren. Ein Viertel des Teiges dünn auswalken und die Fülle darauf portionieren. Mit einem verquirltem Ei bestreichen. Danach noch ein Viertel auswalken und über den anderen Teigteil geben. Die Ravioli mit einer passenden Form ausstechen.

Kräftig gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen lassen und die Ravioli 2-3 Minuten im Wasser kochen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.



Vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Salbeiblätter dazu geben. Danach die Ravioli in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreut anrichten.

Die Siegerrezepte

## **Fleischspießchen mit Ananas**

**Rezept von Alyssa Scheer**

**30 Minuten**

Zutaten für 4 Personen: 1 Schweinslungenbraten, 5 EL Sojasauce, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück frischer Ingwer (5 g); 1/4 frische Ananas (250 g), 2 EL Erdnuss- oder Olivenöl, 1/2 Bund Zitronenmelisse. Für die gebratenen Kochbananen: 4 - 5 Kochbananen (Sorte mit gelblicher Schale und braunen Flecken, Öl. Für den Gurkensalat: 1- 2 Salatgurken, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, etwas Zucker.

Zubereitung: Ingwer dünn schälen. Den Schweinslungenbraten abspülen und trocken tupfen. Fleisch in Streifen schneiden. Sojasauce, zerdrückten Knoblauch und gehackten Ingwer verrühren. Die Ananas schälen und in Stücke schneiden, dabei den Saft auffangen. Saft zu der Sojasaucenmischung geben. Die Fleischstreifen in die Sauce geben und 30 Minuten stehen lassen. Die abgetropften Fleischstreifen zusammen mit den Ananasstücken auf Holzspießchen stecken. Im heißen Öl rundum etwa 3 Minuten braten.

Zum Servieren jeweils noch ein Blättchen Zitronenmelisse auf die Spieße stecken.

Von den Kochbananen die beiden Enden abschneiden. Schale einritzen (ähnlich wie bei einer Orange) und die Bananen schälen, danach in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Scheiben von beiden Seiten goldgelb anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Die Gurke schälen und würfelig schneiden. Aus Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Essig eine Marinade rühren. Marinade zu den Gurken geben, gut durchrühren und nach einigen Minuten nochmals abschmecken.

Die Siegerrezepte

## **Apfeltorte**

**Rezept von Alexander Schiehser**

1 Stunde

Zutaten für 4 Personen: Für den Teig: 100 g Staubzucker, 200 g kalte Butter, 300 g glattes Mehl, 1 Ei. Für die Fülle: 8 große säuerliche Äpfel, 150 g Rosinen, 80 g Zucker, 1 gestrichener TL Zimt. Außerdem: etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges, 1 Ei zum Bestreichen.

Zubereitung: Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und in der Mitte ein Loch formen. Den Zucker und das Ei hineingeben. Butter in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in das Loch legen. Alles zusammenzumischen und zu einem schönen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Fülle die Äpfel schälen und in eine Schüssel reiben. Rosinen, Zucker und Zimt dazugeben und sorgfältig vermischen

Teig in 2/3 und 1/3 teilen. Die größere Teigmenge auf etwas Mehl ausrollen. Diesen Teig in eine Springform (ø 22 oder 24 cm) legen und die Fülle darauf geben. Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Tortenheber auf die Fülle legen. Den Rand zusammendrücken, die Torte mit verquirltem Ei bestreichen

Torte im auf 220 °C vorgeheizten Rohr 30 Minuten backen, danach die Temperatur auf 200 °C reduzieren und noch weitere 15 Minuten backen.