

Theresas Rezept: Den Apfel neu entdecken

ein Gewinnermenü der Küchenschlacht Digital 2022



Rote Beete-Apfel Carpaccio

Mit zweierlei Ziegenfrischkäse-Nocken und Roggenbaguette

Zutaten:

- 125 g Roggenmehl
- 1 Pk. Trockenhefe
- 1 EL Apfelessig,
- 1 TL Blütenhonig
- 160ml lauw. Wasser
- 2 Knollen Rote Beete
- 1 Apfel
- Wallnüsse
- 1 TL Blütenhonig
- 1 TL Steinpilzsenf
- 1 Ei
- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 225 ml Gemüsebrühe
- 125 g Hartweizengrieß
- 100 g Magerquark
- 250 g Ziegenfrischkäse
- gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch), Salz, Blütengewürz

Zubereitung:

1. Für das Baguette die entsprechenden Zutaten vermengen und einen Teig daraus kneten. Den Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Danach zu einem Baguette formen, mit Mehl bestäuben. 10 min bei 250 Grad, danach 20 min bei 200 Grad knusprig backen.
2. Essig, Öl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verquirlen. Die gegarte Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und in der Marinade ziehen lassen.
3. Gemüsebrühe aufkochen und Grieß unter Rühren 2-3 min köcheln lassen, vom Herd ziehen und weitere 10 min quellen lassen. Mit Quark, 150 g Ziegenfrischkäse, Ei und Kräuter zu einer homogenen Masse vermengen. Diese mit 2 Esslöffel zu Nocken Formen und die Nocken etwa 10 min in siedendem Salzwasser garen lassen.
4. In der Zwischenzeit Wallnüsse anrösten und mit etwas Honig beträufeln. Apfel in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Roten Beete auf einem Teller anrichten. Aus dem restlichen Ziegenkäse ebenfalls Nocken Formen und diese mit Blütengewürz bestreuen. Die Nocken auf dem Carpaccio anrichten, Wallnüsse darüberstreuen und das ganze mit dem Roggenbaguette servieren.



Pfefferlende

Mit Apfel-Lauch-Gemüse, Rosmarinkartoffel und Apfel-Chutney

Zutaten:

- 2 kleine Lenden (600g)
- 1 TL Apfelgelee
- 1 TL Steinpilzsenf
- Rosmarinkartoffel
- 500g Kartoffel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin,
- Olivenöl
- Chili, Salz, Pfeffer
- 4 Stangen Lauch
- 4 Äpfel
- 150g Crème fraîche
- 50ml Weißwein
- 2 Zwiebel
- 100g Zucker
- 140ml Apfelessig,
- zwei Nelken
- eine Zimtstange

Zubereitung:

1. Die Äpfel für das Chutney grob zerkleinern, Zwiebel würfeln, beides zusammen mit dem Zucker und Chili andünsten und mit Apfelessig ablöschen, Nelken, Zimtstange und Pfeffer hinzufügen und einköcheln. Anschließend in heiße, luftdichte Gläser abfüllen.
2. Kartoffeln (bei Bedarf) schälen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl, Rosmarin, Chili und in Scheiben geschnittenen Knoblauch vermischen und 35 Minuten bei 200 Grad (Umluft) backen.
3. Die Lende von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit einer Mischung aus Apfelgelee und Senf einreiben und mit grob gemahlener Pfeffer bestreuen. Im Ofen bei 150 Grad (Umluft) ca. 20 min garen, bis sie leicht rosa ist (Kerntemperatur 58-62 Grad).
4. In der Zwischenzeit Lauch und Apfel schneiden, Chili feinwürfeln und alles zusammen in Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche verfeinern.



Pannacotta mit Apfel (wein) ragout und einer Apfelrose

Zutaten:

- 200ml Sahne
- 300ml Milch
- 4 Blatt Galantine
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- 2 Äpfel
- 150ml Apfelwein
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Speisestärke
- Zimt und Zucker
- etwas Butter
- 1 Rolle Blätterteig

Zubereitung:

1. Für das Pannacotta Galantine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne mit Zucker und Vanilleschote aufkochen, Galantine hinzufügen und in Dessertgläser füllen. Einige Stunden kaltstellen.

2. Zur Herstellung der Apfelrose den Blätterteig in 4cm breite Streifen schneiden, Apfel in hauchdünne Scheiben schneiden und auf die Oberkante des Blätterteigs legen. Mit Zimt und Zucker bestreuen. Den Blätterteig zuklappen und zu einer Rose aufrollen. Gebakken werden die Rosen in einer mit Backpapier ausgelegter Muffinform 30 Minuten bei 200 Grad (Umluft).

3. Für das Apfelweinragout wird der Apfel in kleine Würfel geschnitten und in etwas Butter angebraten. Puderzucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Apfelwein ablöschen. Stärke mit etwas Apfelwein auflösen und zur Bindung unterrühren. Vor dem Servieren abkühlen lassen, damit die Pannacotta nicht schmilzt.



Herbstlicher Apfel-Aperitif

Zutaten:

- 1 l naturtrüber Apfelsaft
- 2 Stangen Zimt,
- 2 Anissterne
- 4 Nelken
- Amaretto
- Lillet Blanc

Zubereitung:

1. Den Apfelsaft mit den Gewürzen aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, Gewürze entfernen und danach abkühlen lassen.
2. Gläser mit Eiswürfeln befüllen, pro Glas 1 cl Amaretto und 4 cl Lillet Blanc einfüllen und mit dem kalt gewordenen Apfelsaft auffüllen.
3. Mit einer Apfelscheibe dekorieren und genießen.

Cheers!

