Apfelrezepte pikant und süß

Der Apfel ist für Küche und Gesundheit ein Spezialist im Unspezialisierten, in dem Sinne, dass es zwar sehr wohl andere Obst- und Gemüsearten gibt, die sich durch einzelne herausragendere Eigenschaften auszeichnen, aber kaum ein Lebensmittel eine derart breit gestreute Palette an Inhaltsstoffen und Aromen besitzt wie unser Apfel. Die Vielfalt an Mineralstoffen, Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen, gepaart mit fruchtig-frischem Aroma macht ihn zum idealen täglichen Wegbegleiter. Dass seine Lagerfähigkeit gegenüber anderen Obstarten wesentlich schonender möglich ist, ist als weiteres Plus zu vermerken.

Da Äpfel sortenspezifisch unterschiedliches Aroma besitzen, lohnt sich die intensivere Auseinandersetzung mit den Sorten, die uns im Handel, besonders vielfältig aber beim Produzenten der Wahl zur Verfügung stehen. Auch in diesem Bereich hebt sich der Apfel von anderem Obst deutlich ab. Nachfolgend ein paar klassische und ein paar ungewöhnliche Rezepte zur Verwendung des Apfels für unseren Speiseplan.

Äpfel und Erdäpfel überbacken

Zutaten:

1 kg Erdäpfel, festkochend
¾ kg Äpfel (säuerlich)
Butter
½ l Süßrahm
Salz, Pfeffer
Majoran gerebelt
Geriebener Hartkäse

Zubereitung:

Äpfel vom Kerngehäuse befreien, bei dickschaligen Sorten schälen. Erdäpfel und Äpfel in dünne Scheiben schneiden und in einer ausgebutterten feuerfesten Form abwechselnd hineinschlichten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Hartkäse bestreuen und den Süßrahm darübergießen. Rohr auf ca. 200°C vorheizen und ca. 90 Minuten backen.

Bratapfel pikant mit Blutwurst

Zutaten:

4 Äpfel (z.B. Boskoop oder Bellefleur)
2 Scheiben festes Weißbrot oder Semmelwürfel
5 dag Butter
1 Zwiebel fein gehackt
1 Zehe Knoblauch fein gehackt
15 dag Blutwurst
Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran

Zubereitung:

Kerngehäuse der Äpfel vom Stielansatz herausschneiden, dass der Blütenansatz ganz bleibt, die Mitte der Äpfel aushöhlen. Semmel- oder Weissbrotwürfel in der zerlassenen Butter anrösten, Brotwürfel herausnehmen und in der Butter Zwiebel und Knoblauch andünsten, abkühlen lassen und mit Majoran würzen. Brotwürfel und die gewürfelte Blutwurst unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel mit der Masse füllen, einzeln auf mit Butter befettete Backpapierstücke setzen und die Ecken des Backpapiers locker nach oben schlagen. Apfelpackerl in eine feuerfeste Form schlichten und im Rohr bei ca. 200°C ca eine halbe Stunde garen. Als Packerl mit Pürree oder Erdäpfeln servieren. Dazu passend ein fruchtiger Most, z.B. Braeburn.

Schweinsbrüstl in Most gegart

Zutaten:

1,5 kg geselchtes Schweinsbrüstl
2 Gewürznelken 4 Lorbeerblätter, Petersilie, Thymian
3 Knoblauchzehen gehackt
1 Zwiebel gehackt
3 Äpfel (säuerlich, z.B. Bohnapfel, Champagnerrenette) fein gewürfelt
0,7 l Most (z.B. Maschansker)

Zubereitung:

Schwarte des Brüstls gekreuzt einschneiden und mit der Schwarte nach unten in einen Topf einlegen und Knoblauch, Zwiebel und die Gewürze drauf verteilen. Mit dem Most übergießen, langsam zum Kochen bringen und weiterköcheln lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdampft. Zum Schluss sollte der Braten die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben und nur mehr Fett im Topf sein, in dem die Schwarte knusprig angebraten wird. Herausnehmen und in Scheiben schneiden und mit Erdäpfeln oder Semmelknödeln servieren. Das erkaltete Bratenfett ergibt einen ausgezeichneten Brotaufstrich.

Palatschinken mit Apfel-Leber-Ragout gefüllt

Zutaten:

Palatschinken:

25 dag glattes Mehl
2 Eier
½ l Milch
1 Prise Salz
Öl oder Butter zum Herausbacken

Fülle:

30 dag Leber (Kalb, Huhn, Schwein od. Reh)
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 kleine Melanzani
1 Zwiebel fein gehackt
2 Zehen Knoblauch
1 Paprika rot, gewürfelt
3 feste Äpfel (z.B. Topaz), gewürfelt
4 EL Most
4 EL Gemüsebrühe, Basilikum

Zubereitung:

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem Teig verrühren und in einer Pfanne im Fett Palatschinken backen, warm stellen.

Leber putzen, in schmale Streifen schneiden und im Öl rasch, aber nicht zu lang anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen, dabei abdecken. Melanzani fein würfeln und mit der Zwiebel, dem gepressten Knoblauch und den Paprikawürfeln im Bratfett andünsten, erst zum Schluss die Apfelstücke dazugeben. Mit Most und Suppenbrühe aufgießen, einmal aufkochen lassen und nach Belieben würzen. Leberstreifen und kleingeschnittenes Basilikum untermischen und die Palatschinken damit füllen.

Apfelschmalz als Brotaufstrich

Zutaten:

25 dag Schweinsschmalz
2-3 säuerliche Äpfel (z.B. Elstar oder Herbstrenette)
2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebel fein gehackt
Majoran oder Bohnenkraut

Zubereitung:

In ein wenig Schmalz die Zwiebel, den gepressten Knoblauch und die fein geschabten Äpfel so lange dünsten, bis der Saft der Äpfel verdampft ist. Mit dem restlichen Schmalz auffüllen, würzen, noch einmal erhitzen und noch heiß in Gläser füllen.

Apfelragout süß

Zutaten:

4-5 Äpfel
3 EL Zucker
Etwas Butter
Zimt
Rosinen
Apfelbrand

Zubereitung:

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In etwas Butter und dem Zucker weichdünsten und mit dem Apfelbrand abschmecken. Abkühlen lassen und als Fruchtspiegel z.B. zu einer Kugel Vanilleeis anrichten. Karamellisierte Walnüsse drübergestreut geben der Nachspeise einen harmonischen Pepp.

Apfelnockerl

Zutaten:

3 EL Zucker
¼ l Milch
40 dag Mehl
5 dag Butter
70 dag Äpfel
4 Eier
1 Prise Salz
10 dag Staubzucker
Zimt gemahlen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier und Salz gut verrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse wegschneiden und in Spalten schneiden. Apfelspalten in einer Pfanne in der zerlassenen Butter weichdünsten.

Aus dem Nockerlteig mit einem Nockerlsieb oder über den Schüsselrand mit einem Löffel Nockerl in leicht wallendem Salzwasser einkochen. Wenn die Nockerl an die Oberfläche steigen, sind sie durch und können durch ein Sieb abgegossen werden. Nockerl in der Pfanne mit den gedünsteten Äpfeln vermischen und mit dem Staubzucker-Zimt-Gemisch bestreuen.

Apfeltascherl

(Rezept aus „Grünes Tirol-Kleine Pomologie Apfel")

Zutaten:

30 dag Butter
30 dag glattes Mehl
2 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Wasser nach Bedarf

Fülle:

1 kg kleine Äpfel (z.B. Champagner Renette, Ilzer Rose)
10 dag Marmelade
1 Ei zum Bestreichen
Gewürznelken oder Mandeln, etwas Zimt und Butter

Zubereitung:

Butter mit ¼ des Mehles verarbeiten, einen Ziegel formen und kaltstellen. ¾ des Mehles mit Salz und Essigwasser zu einem halbfesten Teig anmachen, seidenglatt abkneten, eine Kugel formen und zugedeckt rasten lassen. Den Teig ausrollen, den Butterziegel einschlagen und wieder ausrollen (5-6 Mal wiederholen). Teig vor dem weiteren Verarbeiten ½ Stunde rasten lassen.

Blätterteig messerrückendick auswalken, Quadrate ausrollen, die geschälten, entkernten, geviertelten Äpfel darauflegen. Nun schließt man die Teigecken über dem Apfel zusammen, die Ecken mit einer Nelke oder Mandel feststecken, mit gewässertem Ei bestreichen. Backblech mit kaltem Wasser abspülen, die Apfeltaschen darauflegen und bei 200°C ca. 25-30 Minuten (je nach Größe der Äpfel) backen.