

Hier und heute

Gefüllter Bratapfel mit Kartoffelpüree und Blutwurst

Wer sich umweltbewusst und außerdem kostengünstig ernähren möchte, der sollte jetzt mit heimischen Kartoffeln und Äpfeln kochen – die haben gerade Saison. Ulla Scholz kocht lecker regional & saisonal und macht gefüllten Bratapfel mit Kartoffelpüree und Blutwurst.

Rezept

Gefüllter Bratapfel mit Kartoffelpüree und Flönc

(für 4 Personen)

Zutaten für die Kartoffelmasse

- 750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 80 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- Muskat, Salz

Zutaten für Bratäpfel

- 6 kleine Äpfel z.B. Elstar
- 1 Zitrone
- 1 TL Butter

Zutaten Flönc

- 250 g Blutwurst am Stück

Zutaten für die Senfsauce

- Apfelstückreste
- Zwiebelreste
- 1 EL körniger Senf
- 200 g süße Sahne
- frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Honig
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Butterfett

Zutaten für die Röstzwiebeln

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Weizenmehl
- Paprikapulver
- Salz
- ca. 300 ml hoch erhitzbares Pflanzenöl

Außerdem: 2 Handvoll Frisée- oder Radicchio-Salat zum Dekorieren

Zubereitung

Für die gefüllten Äpfel das obere Fünftel als Deckelchen abschneiden. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und alle Äpfel aushöhlen. Die ausgehöhlten Apfelstücke in eine Schüssel geben. Die Innenseite der Deckelchen und die ausgehöhlten Äpfel mit Zitronensaft

Hier und heute

beträufeln, damit sich das Obst nicht braun verfärbt. Mit Klarsichtfolie abdecken und zur Seite stellen.

Für die Herzoginkartoffelmasse die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garen. Nach ca. 25 Minuten abgießen, kurz ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffelstücke durch eine Presse drücken. Mit Butter und Eiern verrühren und mit Muskat und eventuell Salz abschmecken.

Die Äpfel in eine passende Form, z.B. Auflaufform, setzen und alle Exemplare innen mit flüssiger Butter ausstreichen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und die ausgehöhlten Äpfel damit füllen. Apfeldeckelchen seitlich zu den gefüllten Äpfeln legen. Die Auflaufform für ca. 35 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben. In der Zwischenzeit die Blutwurst in dicke Scheiben schneiden und etwa zehn Minuten vor Ende der Backzeit die Blutwurst auf ein Backblech legen und im Backofen gratinieren. Wer keine Blutwurst mag, kann stattdessen geröstete Walnüsse essen.

Für das Topping beide Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebel-Endstücke, aus denen man keine Ringe mehr schneiden kann, zu den Apfelstücken geben. Die Ringe mit Paprika würzen und dünn in Mehl wenden. Dann in heißem Öl ausbacken. Immer kleine Portionen ins Öl geben und die Zwiebeln nacheinander frittieren. Zum Abtropfen auf eine Lage Küchenpapier legen. Zwiebelringe salzen.

Für die Sauce die Apfelstücke mit den Zwiebelresten in etwas Butterfett anbraten. Mit wenig Wasser ablöschen und einige Minuten garen. Dann alles durch ein Sieb streichen. Die passierte Masse in einen Topf geben und mit einem Lorbeerblatt und etwas Thymian würzen. Mit Sahne auffüllen, den Senf unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Honig vollenden.

Die Bratäpfelchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kränzchen aus Frisée-Salat setzen. Je nach Wunsch, Blutwurstscheiben auflegen oder durch geröstete Walnüsse austauschen. Mit Röstzwiebeln bestreuen, Apfeldeckel anlegen und die Sauce rundum angießen.