



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept Januar 2008

Apfelvariation von historischen Sorten:

Apfel-Blätterteigtarte

Von Robert Stolz, Hotel und Restaurant Stolz, Plön - www.hotel-restaurant-stolz.de



Apfel-Blätterteig-Tarte

(verwendete Apfelsorte: Ananas Renette)

Zubereitung:

Den Blätterteig circa 3mm stark ausrollen und eine Eisenpfanne mit einem Durchmesser von 20 cm damit auslegen. Den Rand abschneiden, mit Alufolie belegen und Linsen darauf streuen oder eine Pfanne zur Beschwerung des Teiges draufstellen, damit der Blätterteig nicht auseinandergeht. Circa 20 Minuten bei 180 Grad Celsius blind backen. Folie, Linsen oder eben die zweite Pfanne entfernen. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Zutaten der Quarkcreme sowie der Mandelstreusel vermengen. Quarkcreme 1/2cm hoch auf den Blätterteig streichen. Dann die Apfelwürfel draufgeben und die Mandelstreusel in kleinen Flöckchen darüber geben. Circa 20 Minuten bei 180 Grad Celsius backen, dann vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Zutaten für 4-8 Personen:

300g Blätterteig,
3 mittelgroße Äpfel

Quarkcreme:

125g Sahnequark (40%),
1 Eigelb, 1/2 ausgekrazte
Vanilleschote, 35g brauner
Zucker,
1/2 El Vanillepuddingpulver

Mandelstreusel:

Je eine El Honig, Zucker,
Butter, 4 El gemahlene
Mandeln, 1/2 Eiweiß



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept Januar 2008

*Apfelvariation von historischen Sorten:
Apfelkompott mit Ingwer und weißer Schokolade*

Von Robert Stolz, Hotel und Restaurant Stolz, Plön - www.hotel-restaurant-stolz.de



Apfelkompott mit Ingwer und weißer Schokolade (verwendete Apfelsorte: Spartan)

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen, anschließend in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit dem Riesling, dem püriertem Ingwer und dem braunen Zucker vermengen. Ca. 7-10 Minuten langsam mit Deckel köcheln lassen, so dass der Apfel gar ist.

In eine Schüssel abfüllen und die eingeweichte Gelatine zugeben. In 4cm breite Ringe ca. 3cm hoch einfüllen (ersatzweise Espressotassen) und kalt stellen.

Für die Glasur die Butter und die Sahne zusammen aufkochen, in eine Schüssel geben und die weiße Schokolade zugeben und verrühren. Über das kalte Kompott geben und für eine Stunde kaltstellen.

Zutaten für 4-8 Personen:

Kompott:

2 Äpfel, 50 ml Riesling, 30 g brauner Zucker, 8g kandierten Ingwer, 1 ½ Blatt Gelatine

Glasur:

10 g Butter, 30 g Sahne, 35g weiße Schokolade



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept Januar 2008

Apfelvariation von historischen Sorten: Apfelsorbet

Von Robert Stolz, Hotel und Restaurant Stolz, Plön – www.hotel-restaurant-stolz.de



Apfelsorbet

(verwendete Apfelsorte: Finkenwerder Herbstprinz)

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. Mit einem Entsafter zu Saft verarbeiten. Die Zitrone und den braunen Zucker zugeben. Lauwarm erhitzen und die eingeweichte Gelatine zugeben und verrühren. In der Eismaschine oder im Tiefkühler gefrieren und alle 15 Minuten umrühren, damit das Apfelsorbet auch cremig gefriert. Für die Apfelchips den Zucker mit Wasser und dem Vitamin C Pulver aufkochen. Apfel waschen und in 2mm dünne Scheiben schneiden. In der Lösung 10 Min liegen lassen, dann auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen ca. 1 Stunde bei 80 °C trocknen bis die Apfelscheiben crispy sind (eventuell zwischendurch umdrehen). In eine Kugel Sorbet jeweils einen Apfelchip stecken. Für die Vanillesauce Milch und Sahne zusammen mit der Vanilleschote aufkochen. Den Zucker und die Eigelb dazugeben, und bis 74 Grad Celsius heiß rühren. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Anrichten

Einen großen Glasteller oder einen weißen Porzellanteller bereitstellen. Ein Stück Apfeltarte, einen Turm Apfelkompott und eine Kugel Apfelsorbet auf dem Teller anrichten. Vanillesauce dazwischen auf den Teller geben. Evtl. mit eingemachten Preiselbeeren garnieren, zusätzlich als Dekoration noch Minze und kandierte Nüsse begeben.

Zutaten für 4-8 Personen:

Sorbet:

6 Äpfel, Saft 1 Zitrone, 30g brauner Zucker, 1 ½ Blatt Gelatine

Apfelchips für das Apfelsorbet:

1 Apfel, 130 g Zucker, 100ml Wasser, etwas Vitamin C Pulver

Vanillesauce:

1/8 l Milch, 1/8 l Sahne, ½ ausgekratzte Vanilleschote, 40g Zucker, 3 Eigelb