

Kochen und Geniessen : Äpfel - süss und pikant

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **80 (2002)**

Heft 9

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bleiben Sie mobil!

5-Stern-Gastronomie im

Äpfel – süß und pikant

Was haben der Thurgau und die Normandie gemeinsam? Es ist ihre Liebe zum Apfel. Aus Äpfeln lassen sich erfrischende Säfte gewinnen, Kuchen füllen, Schnitz und Drunder zubereiten und Tellensöhne freikaufen. Aber nicht nur – unser im Most geschmortes Kalbsragout zeigt Ihnen noch weitere kulinarische Apfelseiten.

Apfelkuchen unter der Haube

SAFTIG UNKOMPLIZIERT

Ein saftiger Kuchen

Verwenden Sie für diesen feinen Kuchen Äpfel oder reife Birnen; beides schmeckt. Vor dem Servieren lässt man ihn auskühlen und garniert ihn – als süßes i-Tüpfelchen – mit einer Glacekugel oder etwas Himbeersauce.

Ergibt 4–5 Stücke

- 1 Paket rund ausgewallter Kuchenteig**
- 1 Esslöffel Sultaninen**
- 3 mittelgrosse, saftige Äpfel (ca. 1 kg)**
- Saft von ½ Zitrone**
- ½ Teelöffel Zimtpulver**
- 3 Esslöffel Zucker**
- 1 Ei**
- 1 dl Halbrahm**
- ½ Päckchen Vanillezucker**

1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
 2 Ein rundes Wähenblech von 20 cm Durchmesser mit Teig auslegen, dabei überstehenden Teig dem Rand entlang nach innen falten und mit einem Gabelstiel gut andrücken. Den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen.
 3 Die Rosinen in warmem Wasser während 15 Minuten einweichen.
 4 Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herauschneiden. Das Fruchtfleisch an der Röstiraffel zum Zitronensaft reiben. Zimt und Zucker



darüber streuen. Die Rosinen abtropfen lassen und untermischen. Die Apfelmasse auf dem Teigboden verteilen.
 5 Ei, Halbrahm und Vanillezucker verrühren und über die Äpfel giessen. Den Kuchen im 220 Grad heißen Ofen auf der

untersten Rille etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Es können auch kleine Portionenküchlein gebacken werden; dabei verringert sich die Backzeit um 5–8 Minuten.

Im Most geschmortes Kalbsragout

ZUM VORBEREITEN FÜR GÄSTE

Wie in der Normandie

Die westfranzösische Atlantikregion ist nicht nur für seine edlen Calvadosbrände, sondern auch für die Verwendung von Äpfeln in zahlreichen Gerichten bekannt. Versuchen Sie es mit diesem Ragout und verkürzen Sie die Wartezeit mit einem kleinen «trou normand» – einem Gläschen Calvados als Magenöffner.

Für 2 Personen

1 ½ Zwiebel
100 g Champignons
400 g Kalbsragout
Salz, Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben 1 Kalbsfüsschen
1 Esslöffel Bratbutter
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Teelöffel Mehl
1 ½ dl saurer Most
1 dl Kalbsfond oder Bouillon
½ Teelöffel Tomatenpüree
1 dl Rahm

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Champignons rüsten und in feine Scheibchen schneiden.

2 Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Kalbsfüsschen in der heissen Bratbutter rundum während 2–3 Minuten anbraten. Zwiebel, Pilze, Lorbeer und Nelken beifügen und kurz mitdünsten. Das Ragout mit Mehl bestreuen und alles gut mischen. Anschliessend Most und Kalbsfond oder Bouillon dazugiessen, aufkochen und das Fleisch auf kleinem Feuer zugedeckt während etwa 50 Minuten schmoren lassen.

3 Inzwischen das Tomatenpüree und den Rahm verquirlen. Gegen Schluss den Tomatenrahm darunter rühren und das Ragout noch so lange schmoren lassen, bis das Fleisch gut weich ist. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Most abschmecken.



BILDER KOCHEN

Tipps

Ragouts lassen sich ausgezeichnet vorbereiten: Man bereitet das Gericht fertig zu und wärmt es vor dem Servieren nur noch kurz auf.

Wer gleich die doppelte Menge zubereitet, kann die zweite Portion bis drei Monate tiefkühlen.

Zum geschmorten Ragout passen Nudeln oder Kartoffelstock.

Für die grosse Gästerunde

4–6 Personen: Die Zutaten können ohne Einschränkung verdoppelt oder verdreifacht werden. ■

LUST AUF WEITERE REZEPTE?

Die Rezepte wurden vom neuen Schweizer Kochmagazin KOCHEN von Annemarie Wildeisen exklusiv für die Zeitlupe-Leserinnen und -Leser zusammengestellt. Der nächste Beitrag «Kochen und Geniessen» erscheint in der Zeitlupe Nr. 11-2002. Die Monatszeitschrift KOCHEN ist am Kiosk erhältlich. Ein Probeexemplar gibt es bei folgender Adresse:

KOCHEN, AZ Fachverlage AG, Abonnementsdienst, 5001 Aarau, Tel. 062 836 60 20, maja.hort@azag.ch
 Viele weitere Rezeptideen finden Sie ausserdem im Internet unter www.wildeisen.ch