



## **Apfelernte am Kaiserstuhl** **Rezepte von Jessica Joos**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

### **Gruß aus der Küche: Kürbisbutter mit Apfel-Roggen-Dinkel-Brot**

#### **Zutaten Kürbisbutter**

100 ml Gemüsebrühe  
150 g Hokkaido Kürbis  
200 g Butter, weich  
Salz, Pfeffer und Muskat  
Ingwer nach Geschmack, fein gerieben  
2 Sternanis  
2 Knoblauchzehen, fein schneiden oder pressen

#### **Zubereitung Kürbisbutter**

Kürbis klein würfeln. In einem Topf Knoblauch und fein geriebenen Ingwer andünsten. Kürbis dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Sternanis dazugeben, köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Kürbis durch ein grobes Sieb abschütten. Kürbis pürieren und abkühlen lassen. Dann den Kürbis mit weicher Butter vermengen, am besten mit der Hand. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Anschließend in ein Gefäß geben und kühl stellen.

#### **Roggen-Dinkel-Apfel-Brot (2 Brote)**

##### **Zutaten Vorteig**

500 g Roggenmehl Type 1000  
200 g Dinkelmehl hell Type 630  
60 g frische Hefe  
600 g Wasser

Alles ca. 24 Stunden gehen lassen

##### **Zutaten Brot**

1000 g Roggenmehl Type 1000  
500 g Dinkelmehl hell Type 630  
400 g Wasser  
60 g Salz  
400 g getrocknete Apfelchips

##### **Zubereitung Brot**

Vorteig mit Roggenmehl, Dinkelmehl, Salz und Wasser in eine Knetschüssel geben und ca. 12 Minuten kneten.



Apfelringe mit nur etwas Wasser bedecken und einweichen. Anschließend in die Rührschüssel geben.

Teig auf eine bemehlte Fläche geben. Teig etwas bemehlen und mit einem Tuch abdecken und 40 Minuten ruhen lassen. Nach 40 Minuten den Teig in zwei Teile teilen, gut durchkneten und zu strammen Teiglingen formen. 30 Minuten ruhen lassen. Nach den 30 Minuten Teiglinge auf bemehltes Backblech geben und bei 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist.

### **Spezielle Tipps**

Nicht vergessen, das Brot leicht einzuschneiden, damit es schön aufbricht und Volumen bekommt.

Man kann auch frische Äpfel statt Apfelchips nehmen, dann aber mit etwas weniger Wasser bedecken. Sonst wird das Brot zu feucht.

## **Hauptgang: Rinderfilet mit Apfel-Chutney, Kürbisknödel und Wirsingrahmgemüse**

### **Zutaten Kürbisknödel**

500 g Hokkaido Kürbis  
200 g trockenes Bauernbrot, in Stücke geschnitten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Milch, warm  
Frische Kräuter z. B. Petersilie  
2 Eier  
Semmelbrösel (wenn der Teig zu weich ist)  
Olivenöl zum Braten

### **Zubereitung Kürbisknödel**

Den Kürbis würfeln und in wenig Wasser weichkochen. Optional mit etwas Ingwer und Sternanis. Die Kürbiswürfel gut abtropfen lassen, einen Teil vom Kürbis in Stückchen lassen, den Rest pürieren. Die Brotstücke in einer Schüssel mit warmer Milch übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Die Petersilie fein schneiden und dazugeben. Kürbispüree, Zwiebel-Knoblauch-Petersilien-Mischung, das eingeweichte Bauernbrot, Eier, Salz, Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Kürbisstücke für den Biss im Knödel dazugeben. Mit nassen Händen Knödel formen. Nicht zu fest drücken, damit sie locker bleiben.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Knödel zugeben und 8-12 Minuten ziehen lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle entnehmen und auf ein Tuch zum Abtropfen legen.



### **Zutaten Wirsinggemüse**

1 - 1,3 kg Wirsing  
2 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
300 ml Sahne  
Prise Muskat  
Salz & Pfeffer  
2-3 EL Mehl  
300 ml Gemüsebrühe

### **Zubereitung Wirsinggemüse**

Wirsing halbieren, den Strunk entfernen. Auch den Strang an den Blättern entfernen. In feine Streifen schneiden. Wirsing waschen.

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Mehl dazugeben. Schnell Gemüsebrühe dazugeben und anschließend Sahne. Mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Mehlklumpen mehr vorhanden sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Wirsing in kochendem Wasser mit etwas Salz ca. 1 Minute blanchieren und anschließend im eiskalten Wasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen. Wirsing in die Béchamelsauce geben und kurz erhitzen.

### **Zutaten Rahmsauce**

600 ml Sahne  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Tomatenmark  
1 Karotte  
½ Stange Lauch  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Öl zum Braten

### **Zubereitung Rahmsauce**

Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Lauch grob zerkleinern. In einen Topf mit etwas Öl geben und andünsten. Tomatenmark dazugeben. Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Alles durch ein Sieb geben. Nochmal im Topf aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Zutaten Apfel-Chutney**

800 g Äpfel z. B. Elstar oder Boskoop  
1 kleine Zwiebel  
120 ml Apfelessig  
100 g brauner Zucker  
1 EL Apfelsaft  
1 EL Waldhonig  
Salz, Pfeffer  
1x kleine Chilischote



### **Zubereitung Apfel-Chutney**

Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel in einem Topf glasig dünsten. Äpfel dazugeben. Essig und Zucker hinzufügen. Gut umrühren, sodass der Zucker sich auflöst. Etwas Honig dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwas Apfelsaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chili klein hacken und dazugeben, je nach Wunsch der Schärfe.

### **Zutaten Rinderfilet**

1,2 kg Rinderfilet  
1 – 2 EL Butter  
Etwas Öl zum Braten  
1-3 Rosmarinzweige  
Salz und Pfeffer  
1 Knoblauchzehen

### **Zubereitung Fleisch**

Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Rinderfilet am Stück in Öl in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Es darf nicht durchgebraten sein. Rinderfilet mit der ofenfesten Pfanne bei 70 Grad für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Kurz vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen.

Pfanne mit Butter erhitzen. Frischen Rosmarin und Knoblauchzehe dazugeben. Rinderfilet immer wieder mit Butter beträufeln.

### **Anrichten**

Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden.  
Kürbisknödel in Butter und Semmelbröseln schwenken und ab auf den Teller geben. Dazu den Wirsing servieren.

## **Dessert: Apfelküchlein und Schoko-Birnen-Mousse**

### **Zutaten Apfelküchle**

250 g Weizenmehl Type 405  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 EL Zucker  
1 Ei  
120 ml Milch  
Etwas Öl + Öl zum Ausbacken  
5 mittelgroße Äpfel z. B. Elstar oder Boskoop  
Zimt-Zucker-Mischung nach eigenem Geschmack

### **Zubereitung Apfelküchlein**

Apfel schälen. Kerngehäuse herausstanzen und zu dünnen Scheiben schneiden.

Teig herstellen: Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Ei und Milch hinzufügen und mit etwas Öl zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.



Die Apfelscheiben in den Teig geben und vorsichtig untermengen, so dass sie gleichmäßig bedeckt sind. Öl in einer Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Apfelscheiben müssen im Öl schwimmen. Apfelringe von jeder Seite ca. 2-3 Minuten ausbacken, bis sie knusprig sind. In Zimt-Zucker-Mischung wälzen und sofort servieren.

#### **Zutaten Vanillesauce**

750 ml Milch  
75 g Zucker  
3 Eigelb  
22 g Stärke  
¾ Vanilleschote  
100 ml Sahne

#### **Zubereitung Vanillesauce**

Zwei Drittel der Milch in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit Zucker, Eigelb und Stärke vermischen. Milchmischung zu den anderen zwei Dritteln Milch geben. ¾ Vanillemark auskratzen und dazugeben.  
Aufkochen lassen und 100 ml Sahne dazugeben.

#### **Zutaten Schoko-Birnen-Mousse**

6 Birnen z. B. Wahlsche Schnapsbirnen  
200 g dunkle Kuvertüre  
400 g Sahne  
2 Eier  
35 g Zucker  
1 EL Honig z. B. Waldhonig  
Einen Schluck Birnensaft

#### **Zubereitung Schoko-Birnen-Mousse**

Dunkle Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Und dann leicht abkühlen lassen. Eiweiß vom Ei trennen. Eiweiß in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Langsam den Zucker dazugeben.

Sahne steif schlagen. Die leicht abgekühlte flüssige Kuvertüre vorsichtig unter die Sahne geben. Sahne-Schokomischung ganz langsam und vorsichtig unter das steife Eiweiß geben.

Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen kleinen Topf mit etwas Birnensaft und Honig erhitzen. Birnenstücke zugeben und ca. 10 Minuten weich kochen. Nicht zu weich werden lassen, es sollen Stückchen bleiben. Birnen unter das Schokomousse geben. In eine Schale füllen und - am besten einen ganzen Tag - kühl stellen.

#### **Spezieller Tipp**

Apfelküchlein einen Tag vorher mit Elstarbrand oder Boskoopbrand begießen und ziehen lassen. Das gibt ein tolles Aroma für Erwachsene.