

Kochen mit Martina und Moritz vom 29.08.2020

Redaktion: Klaus Brock

Küchenparty mit Martina und Moritz: Äpfel aus dem Apfelgut

Begrüßungshappen aus der Hand	2
Nadines Chilipaste	4
Blutwurst-Apfelstrudel	5
Einmachen: Apfelmus und Apfelkompott	7
Kotelett mit Apfelgemüse	9
Tarte Tatin	11

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/kuechenparty-aepfel-100.html>

Küchenparty mit Martina und Moritz: Äpfel aus dem Apfelgut

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Die WDR-Fernsehköche Martina und Moritz haben wieder zur Küchenparty eingeladen - es war im späten Sommer, zur Zeit der Apfelernte. Klar, dass in diesem Fall Äpfel auf einem Apfelgut die Hauptrolle spielten. Natürlich nicht nur zum reinen Verzehr, sie wurden vielfältig eingesetzt, herzhaft, zum Beispiel für kleine Häppchen zum Begrüßungsdrink, als Gemüse zum Kotelett vom Schwein – aus dessen Speck ein köstliches Apfelschmalz entstand. Und zu einem ganz besonderen Apfelstrudel: mit Zwiebeln, Majoran und Blutwurst für ein pffiffiges Hauptgericht. Außerdem wurde Apfelmus und Apfelkompott gekocht. Und natürlich gab es auch noch einen Super-Apfelkuchen. Die Gäste waren begeistert bei der Sache: Schauspieler Leonard Lansink aus "Wilsberg", seine Schauspielkollegin Nadine Wrietz aus "Wilsberg", "Soko" und vielen anderen Filmen sowie der Moderator und Bio-Bauer Max Moor.



Begrüßungshappen aus der Hand

Die dekorativen, pffiffigen Bissen aus der Hand sind schnell gemacht und lecker:

Leberspießchen Berliner Art

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 300 g Kalbsleber (oder auch Geflügel-, Reh- oder Lammleber)
- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Elstar, Cox Orange oder Boskoop)
- 2 junge Zwiebeln
- Majoran (frisch oder getrocknet)
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten



Zubereitung:

- Die Leber in gleich große, mundgerechte Würfel schneiden (ca. 2 cm). Die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Zwiebeln vierteln und in Segmente teilen.
- Alles mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen (getrockneten Majoran zwischen den Fingerspitzen zerreiben) und mit einem Zahnstocher aufeinanderstecken.
- Diese Spießchen in wenig Öl in einer beschichteten Pfanne rundum knusprig rösten. Fertig ist ein dekorativer, pffiffiger Bissen aus der Hand.

Matjes-Apfelbissen

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 4-6 Matjesfilets (tiefgefroren, die kleinen Primtjes schmecken am besten!)
- 1 junge Zwiebel
- 2 aromatische Äpfel (Rubinette, Berlepsch, Glockenapfel)
- Petersilie

Zubereitung:

- Die Matjesfilets schonend im Kühlschrank auftauen. Mit Küchenpapier rundum sauber wischen. Den Schwanz entfernen, die Filets schräg in 3 bis 4 cm große Bissen schneiden.
- Die Äpfel ruhig ungeschält lassen, aber vierteln und entkernen. In knapp fingerdicke Scheiben schneiden. Jeweils ein Stück Matjes auflegen, mit dünn gehobelten Zwiebelringen belegen und mit einem Petersilienblättchen schmücken.

Apfel-Blutwurst-Häppchen

Schnell gemacht und einfach köstlich: Apfelviertel in dicke Scheiben schneiden, darauf jeweils ein Stück Blutwurst betten und mit Majoranblättchen dekorieren.

Getränketipp: Apfel-Caipi, ein Apéritif aus Apfelbrand, Limettensaft, Zucker, Crushed Eis und zerstoßenen Minzeblättern

Nadines Chilipaste

Aus frischen, scharfen grünen Chilis – Nadine serviert diese feurig-scharfe Creme gern zu Baguettescheiben als Appetithappen. Sie passt aber auch hervorragend zu den Leber-
speißchen.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- Ca. 100 g grüne Chilis – je nach Schärfeverträglichkeit nur eine scharfe Sorte oder auch mit milden Chilis gemischt
- 3-4 dicke Knoblauchzehen
- 1 kleinfingerlanges Stück Ingwer
- 1 ganze Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Olivenöl

Zubereitung:

- Entkernte Chilis, gepellten Knoblauch, geschälten Ingwer und die ganze Zitrone (mit Schale, aber ohne Kerne) in den Mixbecher füllen. Salz, Pfeffer und Öl zufügen und mit dem Pürierstab glatt mixen.

Schmeckt auch köstlich zu Pellkartoffeln!

Blutwurst-Apfelstrudel

Apfelstrudel ist ja der Klassiker – aber wer sagt denn, dass er immer süß sein soll? Diese herzhaftere Variante ist originell und schmeckt einfach super!



Zutaten für den Strudelteig für 4 bis 6 Personen:

- 220 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl
- 1/8 l lauwarmes Wasser

Außerdem:

- Öl zum Einpinseln
- Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

- 150 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 750 g Äpfel
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Blutwurst
- 2 Zwiebeln
- reichlich Schnittlauch
- etwas getrockneter Majoran

Zubereitung:

- Das Mehl für den Teig auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, dort hinein das Salz, das Öl und etwas Wasser geben.
- Mit einer Gabel zunächst von der Mitte her alles vermischen, dabei immer mehr Mehl vom Rand zufügen, schließlich mit der Hand weiterkneten und so viel Wasser angießen, bis ein weicher, seidig-glatte Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen, mit Öl rundum einpinseln und unter einer mit heißem Wasser ausgespülten Schüssel eine halbe bis gute Stunde ruhen und sich entspannen lassen. Dabei entwickelt sich der Kleber des Mehls, der für gute Elastizität sorgt.

Tipp: Strudelfans stellen gleich eine doppelte Teigmenge her. Er hält sich nämlich gut ein paar Tage im Kühlschrank (luftdicht verpackt), muss aber vor dem Verarbeiten Zimmertemperatur annehmen. Er eignet sich für süße wie auch für salzige Strudel.

- Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tuch zunächst zur großen Fläche hauchdünn ausrollen. Dann mit den Händen darunter fahren und den Teig vorsichtig über den Handrücken dehnen.
- Die Teigfläche mit flüssiger Butter einpinseln, mit Semmelbröseln dünn bestreuen. Dies dient als Unterlage für die Äpfel.
- Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheibchen hobeln. In einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln und abgeriebener Zitronenschale würzen. Knoblauch durch die Presse hinzudrücken.
- Zwiebeln in Ringe hobeln und in einem Drittel der Butter golden rösten. Unter die Äpfel mischen, dabei fein Majoran und reichlich Schnittlauchröllchen zufügen.
- Diese Mischung auf der Längsseite als circa fingerbreiten Streifen aufhäufeln. Darauf die in Würfel geschnittene Blutwurst (Flönz) verteilen.
- Der Strudel von dieser belegten Seite her aufrollen, ganz einfach, indem man das Tuch anhebt. Die Rolle auf das mit Backpapier bedeckte Blech setzen, dabei zum U umbiegen, damit sie auch Platz drauf findet. Mit der restlichen Butter bestreichen. Bei 200 Grad Heißluft/220 Grad Ober- und Unterhitze circa 20 bis 25 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Getränk: ein säurebetonter Riesling

Beilage: Grüner Salat, angemacht mit einer Apfelmarmade (Senf mit Apfelsaft, Apfelessig und Olivenöl aufschlagen, salzen und Salatblätter darin wenden)

Einmachen: Apfelmus und Apfelkompott

Apfelmus und -kompott selbst machen lohnt sich, vor allem, wenn man gute Äpfel bekommt. Man kann dann vor allem angeschlagene Äpfel verarbeiten. Übrigens ist Apfelmus und Kompott nicht das gleiche – für das Mus werden die Äpfel nicht geschält und nicht entkernt – in beidem steckt das Pektin, das für eine feste Konsistenz nötig ist. Sie werden lediglich von Blüte und Stiel befreit und klein geschnitten. Und dann mit



möglichst wenig Zucker und etwas Zitrone weich gekocht. Das geht im Dampfdrucktopf sehr schnell in etwa 10 Minuten. Dabei behalten die Äpfel auch ihre Farbe besser und oxydieren nicht zu dunklerem Braun. Während man für Kompott die Früchte schälen und entkernen muss; ob man sie nur in Stücke, in Viertel oder in Scheiben schneidet, ist Geschmacksache.

Zutaten für Apfelmus für 6 Gläser à ca. 250 ml Inhalt:

- 2,5 kg Äpfel
- 1-2 Zitronen (je nach Größe)
- 3-4 EL Zucker (nach Gusto und Sorte)

Zutaten für Apfelkompott für 6 Gläser à ca. 250 ml Inhalt:

- 2,5 kg Äpfel
- 1-2 Zitronen
- 3-4 EL Zucker

Zubereitung:

- Für das Mus die Äpfel wie oben beschrieben herrichten, in den Drucktopf füllen, Zucker, nach Belieben auch Gewürze (siehe Tipp) und Zitrone zufügen und circa 10 Minuten weich kochen. Durch die Gemüsemühle passieren und abkühlen lassen. Entweder gleich essen, zum Dessert oder Frühstück, oder in Gläser füllen und wie unten beschrieben sterilisieren.
- Für das Apfelkompott die Äpfel schälen und entkernen, in Schnitze oder Scheiben schneiden und mit etwas Zucker und Gewürzen (siehe Tipp) zum gleich Essen in einen breiten Topf geben. Zugedeckt circa 10 Minuten leise dünsten, bis alles weich ist, also möglichst im eigenen Saft garen.
- Für den Vorrat das vorbereitete Obst in Einmachgläser schichten, mit einem Würzsud (z.B. Apfelsaft, Wasser und Zucker erhitzen) bis fast an der Rand begießen und (im Dampfgerar bei 100 Grad oder in der mit Wasser gefüllten Fettpfanne bei 130 Grad Heißluft oder 150 Grad Ober- & Unterhitze im Backofen jeweils 30 Minuten) sterilisieren. Dabei werden die Äpfel gleichzeitig gegart und zum Kompott: praktisch!

Tipp: Nach Belieben kann man Mus oder Kompott auch zusätzlich würzen, wenn man es lieber herzhaft auftragen will, mit Ingwer, Chili, Sternanis, Lorbeerblatt, Piment oder Nelke. Zimt empfiehlt sich eher für süße Anrichtungen.

Kotelett mit Apfelgemüse

Ein Kotelett vom glücklichen Schwein erkennt man an seiner schneeweißen, dicken Fettschicht, die gesund ist und voller Omega-3-Fettsäuren steckt und obendrein das magere Teil des Kotelettstrangs supersaftig hält. Es sind Schweine aus alten Rassen, wie das Bunte Bentheimer oder das Schwäbisch Hällische Schwein – in Brandenburg züchten sie sogar das sogenannte Apfelschwein, das auf Obstwiesen aufwächst und deshalb jede Menge Äpfel fressen kann, aber auch mit Apfeltrester gefüttert wird und ein wunderbar würziges Fleisch entwickelt. Nach Fleisch von solchen Tieren sollte man Ausschau halten – und lieber seltener sich mal etwas davon leisten, als täglich das Fleisch von irgendeinem armen Tier aus der Massenhaltung.



Zutaten für 4 Personen:

- 2 dicke Koteletts à 250 bis 350 g
- 1 EL ÖL
- Salz
- Pfeffer
- etwas Kümmel (nach Gusto)
- etwas Chili (nach Gusto)

Für das Apfelgemüse:

- 2 dicke Zwiebeln (250 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 Äpfel
- 1-2 EL Apfelbrand (oder Calvados)
- Salz
- Pfeffer
- frische Minze

Zubereitung:

- Die Fettschicht der Koteletts mehrmals bis aufs Fleisch einschneiden – so kann das Fett besser herausbraten. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Koteletts zuerst auf einer Seite kräftig anbraten, dann wenden und auch auf der zweiten Seite langsam braten, bis sich auch dort kräftige Bratspuren zeigen. Jetzt auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Kümmel bestreuen. Auf einem Teller in den auf 90 Grad warmen Ofen legen und ruhen lassen, bis das Apfelgemüse fertig ist.

- Zwiebeln in Ringe hobeln, Knoblauch in Scheibchen und die Äpfel in Schnitze schneiden und im Bratfett andünsten. Erst wenn alles rundum Farbe genommen hat, mit Apfelbrand ablöschen und weitere 10 Minuten leise bräteln lassen. Salzen und pfeffern und am Ende reichlich frische Minze fein geschnitten untermischen.

Servieren: Das Fleisch großzügig vom Knochen lösen, in fingerbreite Streifen schneiden und auf dem Apfelgemüse hübsch anrichten.

Beilage: einfach frisches Brot

Tipp: Apfelschmalz

- Entsteht fast von selbst aus dem überschüssigen Fett, das auf dem Teller oder auch in der Pfanne übrig geblieben ist.
- Die Stücke in möglichst gleichmäßige kleine Würfelchen schneiden und in einem Töpfchen langsam auslassen, dabei einen Apfel und eine Zwiebel, nach Belieben auch 1 bis 2 Knoblauchzehen – alles klein gewürfelt – mitköcheln, bis diese Stücke appetitlich gebräunt sind und duften. Wer mag, würzt das Apfelschmalz mit Majoran, mit Chili, auf alle Fälle mit Salz.
- In ein Töpfchen füllen, mit Folie oder mit einem Deckel verschließen und kalt stellen. Schmeckt herrlich auf geröstetem Bauernbrot!

Tarte Tatin

Dieser köstliche, fruchtige Kuchen gehört zu den feinsten unter den Apfelkuchen-Klassikern. Dabei macht er weitaus mehr Eindruck als Mühe – aber das muss man seinen Gästen ja nicht verraten. Am besten gelingt diese Tarte in einer Pfanne mit offenem Griff und 24 cm Durchmesser.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Paket TK-Blätterteig (mit Butter)
- 6-8 gleich große aromatische Äpfel (Elstar, RubINETTE, Boskoop, Glockenäpfel)
- Zitronensaft
- 100 g Butter
- 100 g Zucker

Zubereitung:

- Die Teigplatten aus ihrer Packung nehmen, nebeneinander liegend auftauen lassen. Aufeinanderstapeln und ausrollen, zu einem etwa 26 cm großen Quadrat.
- Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Zitronensaft wenden, damit sie schön hell bleiben.
- Die Butter in der Pfanne auf der Herdplatte aufschäumen lassen. Den Zucker darin karamellisieren. Wenn er schön braun geworden ist, die Apfelviertel in die Form setzen, mit der Rundung nach unten, dicht an dicht – auf Akkuratesse achten, diese Seite wird später ja die Oberfläche der Tarte sein.
- Die Äpfel im Karamell langsam einige Minuten kochen, die Teigplatte obenauf breiten, rundum an der Pfannenwand einschieben, sodass der Teig die Äpfel regelrecht umfasst.
- Bei 200 Grad (Heißluft/220 Grad Ober- & Unterhitze/ Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen, bis der Teigboden schön braun geworden ist.
- Etwas auskühlen lassen. Eine passende Platte auf die Form legen, die Tarte kopfüber stürzen; jetzt sitzt der Teig unten, wie es sich gehört, und die herrlich buttrigen, karamellisierten Äpfel obenauf.

Beilage: halbsteif geschlagene Sahne oder Crème fraîche

Getränk: Dazu passt Kaffee oder Espresso, idealerweise zusammen mit einem Apfellikör oder Apfelbrand (Calvados).