

Bratapfel mit Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 Äpfel (Boskoop)	1 Orange	100 g Butterschmalz
50 g Vanillezucker	50 g Walnüsse	20 g in Rum eingel. Rosinen
20 ml Calvados	20 ml Apfelsaft	50 g Marzipan
50 g gehackte Mandeln	10 g Zucker	10 g Gewürzmischung

Für die Sauce:

50 ml trockener Portwein	50 ml roter Apfelsaft
--------------------------	-----------------------

Für die Deko:

1 Blatt Frühlingsrollenteig	1 Prise Puderzucker	20 g Butterschmalz
-----------------------------	---------------------	--------------------

Den Backofen auf 150 Umluft vorheizen.

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel waagrecht in fünf Scheiben schneiden.

Zesten von der Orange reißen. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die Scheiben mit Butter, Apfelsaft, Zucker und der Gewürzmischung anschwitzen mit Calvados ablöschen und ca. zehn Minuten garen, gelegentlich wenden. Aus dem Marzipan, den Nüssen, den eingelegten Rosinen und Orangenzesten einen Teig kneten. Die Apfelringe wieder zu einem Apfel zusammen setzen und mit der Mischung füllen. Für weitere zehn Minuten im Ofen backen.

Aus Frühlingsrollenteig ein Blatt am Stiel ausschneiden und in Butterschmalz ausbacken. Den Portwein mit dem Apfelsaft etwa fünf Minuten in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu dem Apfel geben.

Den Bratapfel mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit dem Blätterteigblatt und Puderzucker garniert servieren.

Ellen Hunt am 24. September 2015