

Pilze, Pfannenbrot, Bratapfel, Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Bratäpfel:

2 kleine Äpfel	3 EL Butter	25 g Mandeln
25 g Haselnüsse	2 TL Honig	2 TL Preiselbeermarmelade
2 TL Rum		

Für die Vanillesauce:

1 Ei	100 ml Sahne	200 ml Milch
1 Vanilleschote	2 EL Zucker	1 TL Speisestärke
10 ml Rum		

Für den Hot Buttered Rum:

80 ml Rum	100 ml naturtr. Apfelsaft	50 g Butter
10 g brauner Zucker	1 TL Zimt	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kardamom
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Gewürznelken	1 Prise Salz	

Für die geschmorten Pilze:

400 g braune Champignons	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Butterschmalz
20 ml Rum	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Sour Cream:

2 EL Frischkäse mit Joghurt	2 EL Magerquark	2 EL Crème-fraîche
2 EL Saure Sahne	1 Knoblauchzehe	2 EL heller Balsamico
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

100 g Weizenmehl	1 TL Backpulver	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für die Bratäpfel:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Nüsse mahlen und mit 1 EL Butter in einem Topf anrösten. Honig, Marmelade und Rum unterrühren.

Die Äpfel aushöhlen und mit der Füllung füllen. Äpfel jeweils auf ein Stück Butter in eine Auflaufform setzen und 25-30 Minuten backen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Milch, Zucker, Vanillemark und Schote in einem Topf aufkochen. Ei aufschlagen, Stärke und Sahne dazugeben und weiter aufschlagen.

Sahne-Ei-Mischung sowie den Rum in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen und zur Garnitur aufbewahren.

Für den Hot Buttered Rum:

Butter, braunen Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver, Kardamom, Nelkenpulver und Salz in einem Topf erhitzen und glattrühren. Apfelsaft hinzugeben und nochmals erhitzen. Dann den Herd ausschalten und Rum unterrühren.

Das Getränk auf zwei Tassen aufteilen und mit restlichem Zimt bestäuben.

Für die geschmorten Pilze:

Pilze putzen und je nach Größe in Viertel oder Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Champignons hineingeben und anbraten. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebeln zu den Pilzen geben und anbraten. Mit Rum ablöschen und kurz köcheln lassen. Zum Schluss

das Grün der Frühlingszwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und einen Teil dazu geben. Den Rest für die Garnitur beiseite stellen.

Für die Sour Cream:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frischkäse, Quark, Crème fraîche, Saure Sahne und Balsamicoessig miteinander vermengen. Schnittlauch und Knoblauch unterrühren und Sour Cream mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

1 $\frac{1}{2}$ EL Öl mit Mehl, Backpulver, 50 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten und abgedeckt 10 min. stehen lassen. Erneut einige Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in 2 oder 3 gleichgroße Portionen teilen und ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Die Fladen einzeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ca. 4 Minuten pro Seite ausbacken. Nach dem Ausbacken mit restlichem Olivenöl bestreichen.

Anna Eberl am 12. Dezember 2023