

Herzhafter Bratapfel

Für 4 Personen

40 g Rosinen	100 ml Gewürztraminer	3 Scheiben Toastbrot
2 Stängel Majoran	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel	4 Äpfel	4 EL Butter
Salz, Pfeffer	150 g Leberwurst	1 Eiweiß
150 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	3 EL flüssige Butter
Puderzucker	1 Schalotte	50 ml trockener Wermut
100 g Sauerkraut	250 ml Geflügelfond	80 g Crème-double
1 Lorbeerblatt		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinen mit heißem Wasser abwaschen, in eine Schüssel geben. Gewürztraminer in einem Topf erwärmen und über die Rosinen gießen. Toastbrot entrinden, dann in 4 mm große Würfel schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und bis auf einen Zweig Thymian fein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Äpfel waschen, dann je einen Deckel mit dem Stängel abschneiden. Die Äpfel zur Hälfte schälen, das Kerngehäuse auslösen, mit einem Parisienausstecher die Äpfel aushöhlen und das Äpfelinnere in Würfel schneiden. Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Apfelstückchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die eingelegten Rosinen (mit Wein) untermischen. Die Leberwurst in Würfel schneiden und mit den Kräutern und der Hälfte der Brotwürfel unter die Apfel-Rosinen-Masse heben. Das Eiweiß leicht anschlagen, mit 50 ml Weißwein und Zitronensaft mischen. Die ausgehöhlten Äpfel darin wenden, dann mit der Leberwurst-Apfel-Masse füllen, rundherum mit flüssiger Butter einstreichen und in eine feuerfeste Form setzen. Die Deckel wieder aufsetzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen, bis die Äpfel weich und glasiert sind. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 100 ml Weißwein und Wermut ablöschen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und etwas köcheln lassen. Geflügelfond und Crème double zugeben, Thymianzweig und Lorbeerblatt einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut weich kochen, dann aus dem Fond nehmen. Den Fond passieren und schaumig aufmixen. Das Kraut in der Mitte des Tellers anrichten, den Bratapfel aufsetzen und mit dem schaumigen Fond umgießen. Mit den restlichen Brotwürfeln bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Dezember 2014