

Sauerkraut-Apfel mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

4 Apfel	3 Schalotten	500 g Sauerkraut
3 EL Butter	125 ml trockenen Weißwein	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Bio-Gemüsebrühenpulver	1 Lorbeerblatt	1/2 EL Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat	8 große Kartoffeln mehlig	125 g Sahne
5 EL Olivenöl	2 TL Kartoffelstärke	2 EL Mehl
3 Eier		

In der Zwischenzeit Äpfel waschen und trockenreiben. Einen kleinen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher bis auf einen 1 cm dicken Rand aushöhlen. Fruchtfleisch klein schneiden. 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Sauerkraut abtropfen lassen (nach Belieben abspülen). 1 EL Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Ausgehöhlttes Apfelinneres und Sauerkraut zugeben und kurz anbraten. Sauerkrautmischung mit Wein ablöschen. Wacholderbeeren andrücken. Mit Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten dünsten, dabei die Flüssigkeit komplett einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und den Saft ausdrücken, so dass die Kartoffelraspel schön trocken sind. Sahne unter das Sauerkraut mischen, weitere ca. 5 Minuten dünsten und erneut abschmecken (evtl. mit 1 TL Stärke binden). Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Sauerkraut in die Äpfel füllen, übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen und in eine gefettete Form setzen. Äpfel im Backofen etwa 25 Minuten weich backen. Für die Kartoffelplätzchen 1 Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel darin anschwitzen und lauwarm abkühlen lassen. Geriebene Kartoffeln mit Kartoffelstärke, Mehl, Eiern und Schalotten vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Übriges Olivenöl in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Aus dem Kartoffelteig ca. 12 Plätzchen (ca. 5 cm Durchmesser) kross ausbacken. Die Kartoffelplätzchen mit dem Sauerkraut-Äpfeln anrichten.

Vincent Klink am 02. Januar 2014