

Bratapfel mit Kartoffel-Käse-Creme und Schweine-Lende

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln	Salz	150 ml Milch
100 g Butter	100 g Camembert	4 Äpfel, mittelgroß
100 ml Apfelsaft	100 ml weißer Traubensaft	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 Zimtstange	4 Zw. glatte Petersilie
600 g Schweinelende	100 g Bacon	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen. Inzwischen die Milch in einem Topf erwärmen. Die gegarten Kartoffeln durch eine Presse drücken, zur Milch geben. Butter zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem feinen Püree verrühren. Etwas abkühlen lassen.

Den Käse fein würfeln und unter das Püree heben. Mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel waschen, gründlich trocken reiben und von jedem Apfel jeweils an der Unterseite eine dünne Scheibe abschneiden, so dass der Apfel gut auf einer geraden Fläche stehen kann. Jeweils einen Deckel abschneiden und mit Hilfe eines Kugelausstechers die Äpfel aushöhlen.

Die Äpfel mit dem Püree füllen, in eine feuerfeste Form setzen. Apfel- und Traubensaft mischen und angießen. Lorbeerblatt, Gewürznelken und Zimtstange zugeben.

Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben, Äpfel ca. 20 Minuten schmoren.

Inzwischen die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Fleisch kalt waschen, trocken tupfen. Bacon und Schweinelende in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin portionsweise kräftig von allen Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Baconstreifen zugeben und mitanbraten.

Zum Anrichten die Bratäpfel auf vorgewärmte Teller setzen, mit der FleischSpeck-Mischung umlegen und mit Petersilie bestreut servieren.

Christian Henze am 09. Dezember 2019