Süß-pikante Bratäpfel mit Schlehensoße

Für 6 Personen

Bratäpfel:

6	Äpfel
6 EL	Ziegenfrischkäse
2 EL	Ahornsirup
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Kardamom gemahlen
½ TL	Sternanis gemahlen
1 TL	Thymian getrocknet
50 g	Mandelblättchen
1 EL	Lavendeldestillat*
	(kann auch weggelassen werden)
1 TL	Black Salt
1 Msp	Chilipulver
1	Zitrone

Schlehensoße:

200 g	Schlehen
½	Zimtstange
3	Nelken
je 1	Pimentkorn, grüne Kardamomkapsel
1 TL	Anissamen
1 EL	Ahornsirup

© Maria Käser-Aunkofer

Bratäpfel:

Von den Äpfeln jeweils den Deckel abschneiden und beiseite legen. Mit einem Ausstecher vorsichtig das Kerngehäuse ausstechen. Das Loch noch etwas vergrößern, das Fruchtfleisch klein würfeln.

Frischkäse mit allen restlichen Zutaten und einem Spritzer Zitrone verrühren.

Mit dem klein gewürfelten Fruchtfleisch den Boden der Äpfel zu machen, den Rest des Fruchtfleisches ebenfalls zur Käsecreme geben.

Äpfel in eine Auflaufform geben und bei 180 Grad im Ofen ca. 20 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Apfeldeckel aufsetzen und mitbraten.

Schlehensoße:

Schlehen nach dem Frost ernten (alternativ für 2 Tage in das Gefrierfach geben), auftauen und mit ca. 50 ml Wasser in einen Topf geben. Schale einer halben Zitrone und die restlichen Gewürze dazugeben. Schlehen ca. 20 Minuten im Gewürzsud köcheln, bis sie weich sind. Durch ein Sieb streichen, das Mus in einer Schüssel auffangen, mit Gewürzen und Ahornsirup abschmecken.

Soße auf einen Teller geben und dan pikanten Bratapfel daraufsetzen.

Möchtest Du auch Deine eigenen Kräuter aus dem Garten in Wasserdampf einfangen und destillieren? Eine wunderbare Möglichkeit den Sommer auch im Winter in der Küche zu haben. Destillate (Pflanzenwasser) geben den Gerichten eine ganz besondere Note.

Schau gleich mal nach Destillierkursen auf meiner Homepage www.amita.gmbh oder melde dich unter info@amita.gmbh.

© Maria Käser-Aunkofer