

Apfelbauer

Im letzten Herbst war die Überraschung gross, beim ersten Mal „Apfelbauer“ essen. Ein unbekanntes Gericht, das ausser den Äpfeln nicht erahnen liess, was noch alles in ihm steckt. Weil es so schmackhaft, ja ausserordentlich köstlich war, lohnt es sich, das feine Gericht mit frisch geernteten Äpfeln der neuen Saison auf den Tisch zu bringen. Am besten schmeckt es mit Golden Delicious, die Variante mit den Grafensteinern kam aber auch sehr gut an. Die Saucenmenge muss der Grösse der Gratinform und dem Saft der Äpfel angepasst werden. Es empfiehlt sich deshalb, das Gericht einige Male auszuprobieren bis Form und Menge aufeinander stimmen. Gut sind aber alle „Versuche“!



600g Schweinsfilet	in 2-3 cm grosse Würfel schneiden
1-2 EL Rapsöl 1 EL scharfer Senf 2 EL Sojasauce 1 EL Tomatenpüree 1 EL Maizena weisser Pfeffer, Curry nach Belieben feingehackter, frischer Rosmarin	 <p>alles gut mischen und die Fleischwürfel mindestens 2 Stunden darin marinieren lassen</p>
1-1.5 kg Äpfel je nach Grösse der Gratinform	schälen, würfeln, kurz dämpfen, so dass die Stückle noch bissfest sind
250g Speckwürfeli	kurz anbraten und in einer passenden Gratinform am Rand verteilen
Fleisch	Marinade möglichst gut vom Fleisch entfernen (am besten mit einem Kaffeelöffel), damit es beim Anraten nicht verbrennt. Die abgestreifte Marinade wird später für die Sauce verwendet
wenig Rapsöl	erhitzen, Fleischstücke ringsum kurz hellbraun anbraten, auf den Speckwürfeli verteilen
gedämpfte Äpfel	in die Mitte der Form geben
40g Mehlbutter	in der Bratpfanne anrösten
1 dl Bouillon	ablöschen und Marinade zugeben
4 dl Vollrahm	beifügen, vors Kochen bringen und in die Gratinform giessen. Form mit Deckel oder Alufolie zudecken und im Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten garen. Die Äpfel dürfen weich sein.
Reis oder Teigwaren	dazu servieren

